

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **82 (1956)**

Heft 41

PDF erstellt am: **11.09.2024**

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

### **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Fondue isch guet  
und git e gueti Luune!



Galerie berühmter Käsespeisen: Das Fondue

Liebes, gemütliches Fondue, Wir alle — Papi, Mammi, Hans und Heidi — sind heute eine ganz besonders vergnügte Familie. Warum? Du darfst dreimal raten. Natürlich gibt's heute Fondue! Das ist der Grund, warum Papi schon beim Heimkommen gleich in bester Laune in die Küche (ausnahmsweise und nur zum Fonduekochen) marschierte. Für Mami ist der Freitag — Du musst wissen, dass wir jeden Freitag Fondue essen — ein richtiger *Frei-Tag*. Sie findet Zeit für alles Mögliche, denn die Vorbereitungen für das Fondue sind ja so schnell getroffen.

Du willst noch wissen, was wir dazu trinken? Nun, wir trinken Tee und die Grossen ein Gläschen Kirsch. So geniessen wir Dich als Familienfondue, und es ist jedesmal ein Heidenspass.

Deine vergnügten  
Papi,  
Mammi,  
Hans  
und Heidi



PS. Fondue ist auch ein prächtiges Mittagessen.

Es ist so einfach: In einem mit einer Knoblauchzebe ausgeriebenen Caquelon erwärmen Sie pro Person 1 dl Neuenburger und geben unter stetem Rühren 150 Gramm Käse — halb Emmentaler, halb Greyerzer — dazu. Sobald die duftende Mischung aufkocht, fügen Sie auf vier Portionen einen Kaffeelöffel Maizena bei, das Sie in einem Gläschen Kirsch anrühren. Lassen Sie kurz weiterköcheln, würzen Sie mit Pfeffer, Muskatnuss oder Paprika und tragen Sie Ihr Werk mit Stolz zu Tisch.



Schweiz. Käseunion AG.