

Objekttyp: **Advertising**

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

Band (Jahr): **83 (1957)**

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!



Käsespeisen — denken wir an den Greyerzer Auftauf, die Emmentaler Käseschnitten oder an die echte Pariser Zwiebelsuppe — haben eines gemeinsam: sie sind gemächlich. Das mag daran liegen, dass selbst dem raffiniertesten Käse Rezept etwas Herzhaftes, Ursprüngliches anhaftet; Käse ist eben eines der ältesten Nahrungsmittel der Welt — und eines der besten. Das allerbeste Käsegericht aber — darüber sind sich alle, welche je die Probe aufs Exempel machten, einig — ist und bleibt das Fondue. Wo ein Caquelon mit der wohligh brodelnden Käsemasse auf dem Tisch steht, da lässt die

herzliche, warme Stimmung, die Fondue-laune nicht auf sich warten. Fondue gehört deshalb jede Woche einmal auf den Familientisch. Und weil rund um ein Fondue-caquelon schon so manche Freundschaft fürs Leben begann, hat die Einladung zum Fondueschmaus besonderes Gewicht. Dabei ist Fondue so einfach zu machen. Das Rezept aus «Gaumenfreuden mit Käse» — ein neuartiges Kochbuch mit 70 gepflegten Farbaufnahmen und mehr als 100 Rezepten, das mit dem untenstehenden Coupon bezogen werden kann — verbürgt den sichern Erfolg.

Rezept:

In einem mit einer Knoblauchzehen 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 anrührten. Lassen Sie kurz weiterköcheln, würzen Sie mit Pfeffer, Muskatnuss oder Paprika und tragen Sie Ihr Werk mit Stolz zu Tisch.

Aktions-Bestellschein:

Senden Sie mir bitte das Kochbuch «Gaumenfreuden mit Käse» zum Inlandpreis von **nur Fr. 3.50!**

gegen Nachnahme* mit Einzahlungsschein*
*nicht Zutreffendes bitte streichen

(Bitte ausschneiden und in offenem, mit 5 Rp. frankiertem Couvert an die Schweizerische Käseunion AG, Postfach Transit, Bern senden)

*Herrn: _____
 Frau: _____
 Fr. l.: _____
 Strasse: _____
 Ort: _____ N 3



Das Kochbuch «Gaumenfreuden mit Käse» erhalten Sie im Käsegeschäft oder bei der Schweizerischen Käseunion AG in Bern.