Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 85 (1959)
Heft: 22

Werbung

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 12.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Joss

«Dä Müller het do nächti wieder so en dunnersch Wildweschter agluegt.»

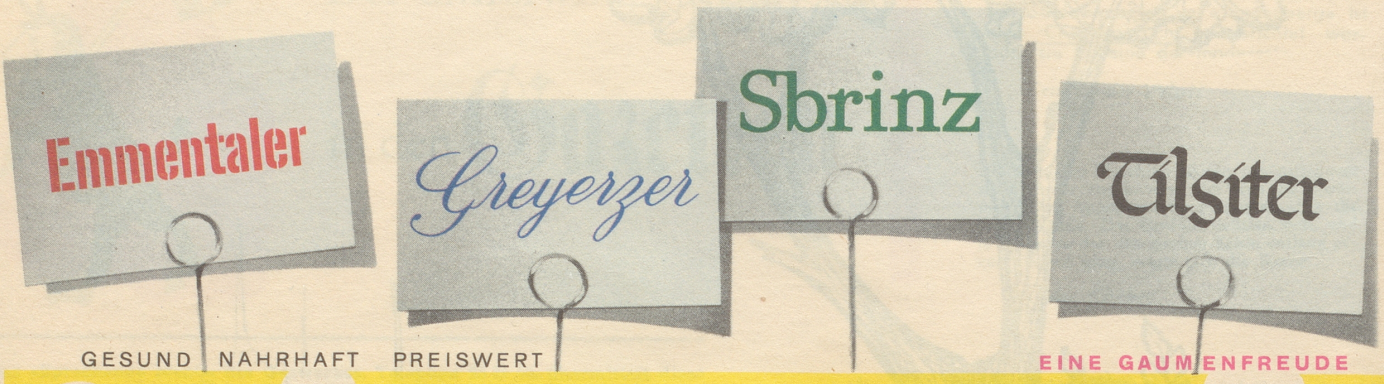
HAPPY END

In der New Yorker Columbia-Universität wurde eine Atomuhr aufgestellt, die als Wunder menschlichen Erfindergeistes gilt. Sie beruht auf den unveränderlichen Eigenschwingungen der Atome und ihre Gangabweichung soll nach den Berechnungen der Wissenschaftler in 100 Jahren nur eine drittel Sekunde betragen. Aber leider geht die Uhr um 20 Minuten nach. Sie war auf eine bestimmte Zeit eingestellt worden und beim Einschalten hatte man vergessen, die Eröffnungsfeier einzukalkulieren.

*

Mrs. Lou Brecker von Roseland, USA, ist vor kurzem zu einer Reise um die Welt aufgebrochen. Sie erklärte den Reportern: «Ich möchte sie mir ansehen, solange sie noch da ist.»

*



GESUND | NAHRHAFT PREISWERT

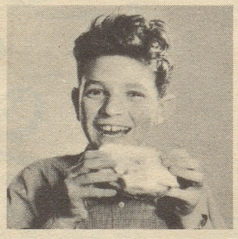
EINE GAUMENFREUDE

DR. MAX REISER, der Chef der Schulzahnklinik der Stadt Zürich, empfiehlt seinen Patienten, jeden Morgen zum Frühstück auch ein Stücklein Käse zu essen. Seine Erfahrung hat ihm gezeigt, dass Kinder und Erwachsene, die regelmässig Käse essen, weniger Zahncaries aufweisen; so haben zum Beispiel auch Käser ausnehmend gesunde Zähne. Nach Ansicht von Hrn. Dr. Reiser sind es ausser dem Kalzium verschiedene wertvolle Mineralsalze im Käse, welche diese erfreuliche Nebenwirkung erzielen – einmal eine angenehme Medizin, welche allen Kindern gut schmeckt.

Ernähren Sie sich richtig?
Mit seinem Gehalt an KALZIUM, EISEN, JOD und wichtigen VITAMINEN DES B-KOMPLEXES ist Käse eines jener gesundheitlich wertvollen Nahrungsmittel, die immer wieder in irgend einer Form auf den wöchentlichen Speisezettel gehören. Wie vielfältig der Käse diese Rolle im täglichen Menu spielen kann, beweist das Kochbuch «Gaumenfreuden mit Käse». Sie können dieses anregende, mit siebzig farbigen Bildern reich illustrierte Buch bei Ihrem Käsehändler verlangen zum Aktionspreis von **Fr. 3.50**

Zum Beispiel so:

Zwischen eine Scheibe Butterbrot und eine Scheibe Emmentalerkäse wird eine Lage dünn geschnittene Apfelschnitze gelegt – fertig. Schmeckt saftig zum Znüni, nährt und verdirbt doch nicht den Appetit fürs Mittagessen.



Die gepflegte Käseplatte

ist für Kenner auch im Restaurant das Merkmal gehobener Gastlichkeit. Und wer zum Abschluss eines festlichen Mahles den Käse nicht vergisst, wird als Gourmet überall besonders gut bedient.

Zum Morgenessen

sättigt ein Stück Käse ohne zu belasten und bringt – durch sein anregendes Aroma wie durch seine stimulierenden Eiweisskalorien – die schlummernden Lebensgeister in Fahrt.

CHEF'S SALAT

Eine Spezialität aus New York

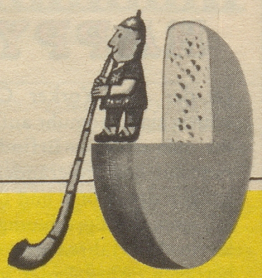
Für vier Personen werden 200 Gramm Emmentalerkäse und ebensoviel Zunge in Streifen geschnitten, dazu je nach Saison ein paar Tomaten, Peperoni oder eine kleine Gurke. Rühren Sie eine kräftige Salatsauce an, die Sie mit allem gut vermischen. Während der Salat ein wenig ziehen soll, waschen Sie einen Kopfsalat, legen mit den schönsten Blättern Ihre Salatschüssel aus und mischen die anderen, klein verzupft, im letzten Moment unter Ihren Chef's Salat, den Sie in der Schüssel anrichten.

12½ LITER MILCH braucht es für ein einziges Kilo Emmentalerkäse. Jeder Käselaib ist ein mit Sorgfalt geschaffenes Meisterwerk.

Kein Verderb — kein Verlust beim Lagern!

Alle unsere guten Käsesorten sind selbst bei grösster Hitze nie gefährlichem Verderben ausgesetzt. In Haushaltfolie eingewickelt und kühl aufbewahrt, halten sich Emmentaler, Greyerzer und Tilsiter eine Woche frisch — vom Sbrinz, dem Vorratskäse par excellence, nicht zu reden.

Drum ghört Chäs uf jede Tisch – me weiss mit ihm, wora me-n-isch!



SCHWEIZERISCHE KÄSEUNION AG