

Objektyp: **Advertising**

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

Band (Jahr): **85 (1959)**

Heft 40

PDF erstellt am: **10.07.2024**

### **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.



### Herr Schüüch

Herr Schüüch auf dem Weg zur Arbeit. Er ist mit der Lektüre der Zeitung fertig, aber er wagt es nicht, das Blatt zu falten, weil der Kiebitz offensichtlich noch nicht fertig ist mit seinem Artikel. So fährt Herr Schüüch über seine Haltestelle hinaus und hofft, der Kiebitz werde bald aussteigen, damit Schüüch nicht allzu spät ins Büro kommt ...

### HAPPY END

«Haben Sie sich an meine Weisungen gehalten?» fragt der Schwimmlehrer, als das Boot umkippte? – «Nein, an das Boot.» \*

«Herr Oechsli, Sie wollen also unserem Spar- und Vorschußverein beitreten?» – «Ja, – das heißt, vorläufig eigentlich nur dem Vorschußverein!» \*

Susi wird von Peter zu einem Ausflug eingeladen. Stundenlang wandern sie durch die freie Natur, ohne daß ein Wort gesprochen wird.

«Haben Sie denn gar nichts zu erzählen, Peter?» fragt Susi.

«Doch. Ich schreibe täglich meine Gedanken am Abend in ein Tagebuch. Schon seit einem Jahr», sagt Peter.

«Da müssen Sie ja schon bald eine ganze Seite voll haben», meint Susi. \*



Heute abend:

# Fondue

... isch guet  
und git  
e gueti Luune!

F 159 I

**So kann das Fondue nicht missraten.** Wirklich, Fonduekochen hat nichts mit Zaubern zu tun. Es gilt hier einfach, wie bei den meisten Rezepten, ein paar Grundregeln zu befolgen – und das Fondue gelingt Ihnen garantiert. Achten Sie also auf folgende Punkte:

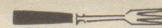
**1.** Auf die richtige Käse-mischung kommt es besonders an. Halb Emmentaler, halb Greyerzer ist die klassische Kombination. Für ein extra-würziges Fondue empfiehlt es sich, ausschliesslich Greyerzer zu nehmen. Ihr Käsehändler wird Sie gerne beraten; er weiss


genau, welches Käsestück den Reifegrad für ein gutes Fondue erreicht hat.

**2.** Das Fondue soll auf dem Herd nicht bloss heiss werden, sondern regelrecht kochen.

**3.** Geben Sie am Schluss eine kleine Messerspitze Natron bei – Ihr Fondue wird viel luftiger.

**4.** Ein neuer Ton-Caquelon ist vor dem ersten Gebrauch mit Milchwasser auszukochen. Dadurch schliessen sich die Poren, und die Hitze wird besser geleitet. Ideal ist natürlich ein Gusseisen-Caquelon, besonders wenn man oft Fondue macht, weil er sich ohne weiteres stark erhitzen lässt (er kann auch für Saucen etc. verwendet werden). Vielleicht ein Weihnachtswunsch?



Das erprobte Fondue-Rezept erhalten Sie gratis in Ihrem Käsegeschäft. 



## Haben Sie Fondue-Probleme?

Wenn Sie sich beim Fonduekochen noch nicht ganz sicher fühlen, so gibt Ihnen Herr Schär – unser Küchenchef – gerne Auskunft. Richten Sie Ihre Fragen (Adresse nicht vergessen) an: Herrn Robert Schär, Küchenchef der Schweizerischen Käseunion AG, Postfach Transit, Bern.



Das Rezept für Lebenskünstler:  
Jede Woche einmal Fondue!

SCHWEIZ.  
KÄSEUNION AG

