

Objektyp: **Advertising**

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

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

Heft 44

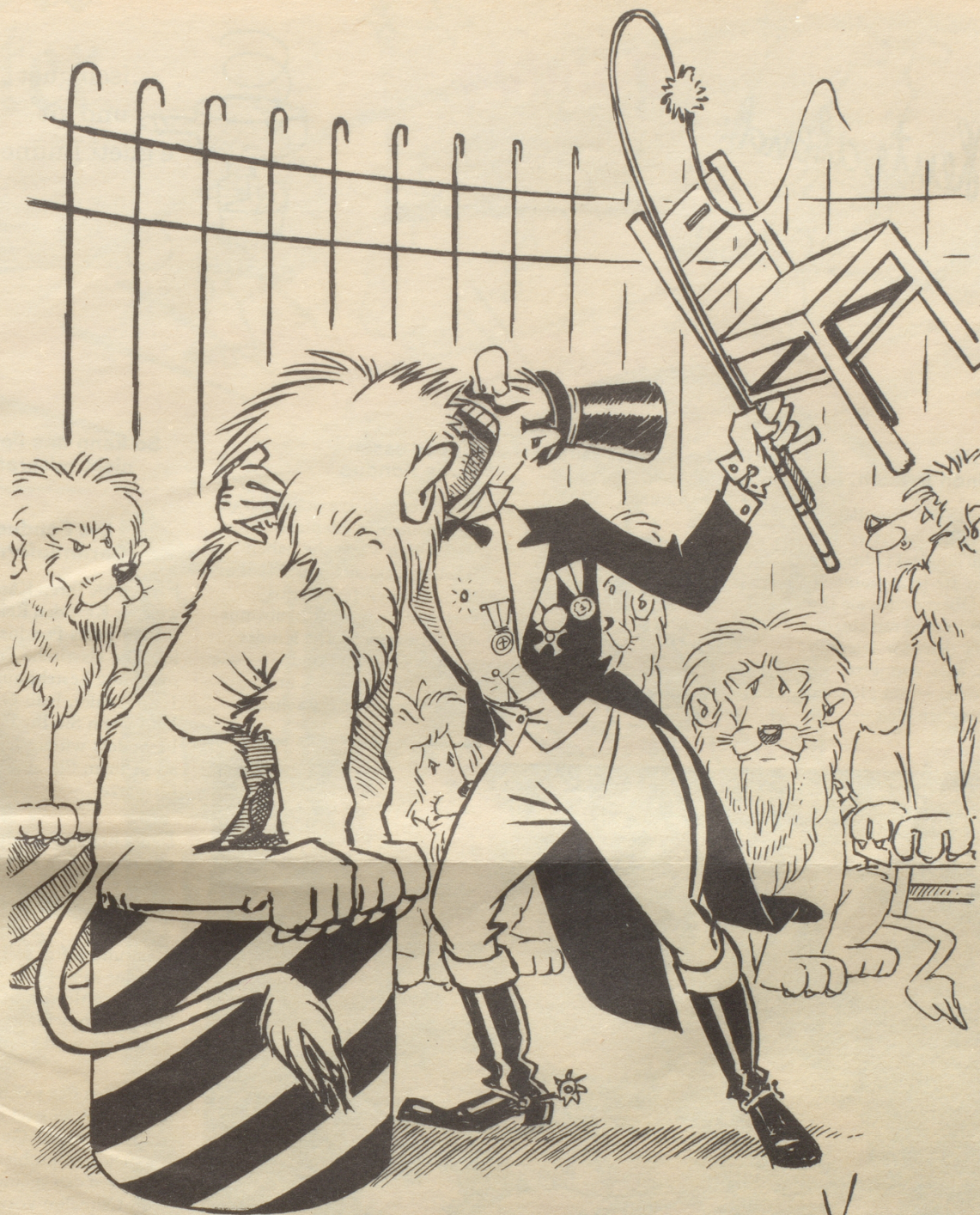
PDF erstellt am: **29.06.2024**

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.



Zirkus einmal anders

VATI

HAPPY END

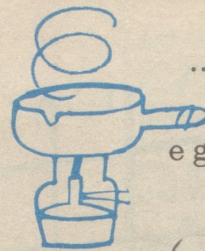
Die neue Sekretärin nimmt zum erstenmal ein Diktat des Chefs auf und ist ein wenig nervös. Der Chef merkt es und fragt liebenswürdig mitten im Diktat: «Kommen Sie mit, Fräulein?» Erleichtert klappt die junge Dame das Stenogrammheft zu und ruft: «Aber gern, Herr Direktor, wohin wollen wir denn gehen?» *

Margrit kommt von ihrem ersten Fahrunterricht nach Hause. Besorgt erwartet sie ihr Vater vor dem Haus, als sie aus dem Auto des Fahrlehrers steigt. «Ich kann mir nicht denken», meint der Vater nachher kopfschüttelnd, «daß dieser alte weißhaarige Herr noch ein guter Fahrlehrer sein kann.» – «Ach», wehrt Margrit ab, «mach dir keine Sorgen, Vati. Als wir morgens wegfuhrten, hatte er noch schönes dunkles Haar.» *



Heute abend:

Fondue



...isch guet
und git
e gueti Luune!

F 259 I

Kennen Sie den schönen Brauch...

des wöchentlichen Familienfondues? Vielleicht ist es bei Ihnen schon längst Tradition – oder wollen Sie jetzt damit beginnen? Überraschen Sie Ihre Lieben heute abend mit einem Fondue, bei dem Sie feierlich verkünden, dass von jetzt an jede Woche – am gleichen Tag, zur gleichen Zeit –

ein Fondue-Schmaus stattfinden soll. Fondue isch guet und git e gueti Luune!



Kinder essen gerne Fondue

Sie dürfen selbstverständlich am Fonduemahl teilnehmen: Sorgfältige Versuche haben ergeben, dass sich der Alkohol beim Kochen fast restlos verflüchtigt, zurück bleibt nur das feine Aroma. Die Kinder trinken Tee zum Fondue – wie viele Grosse auch – und fühlen sich sehr erwachsen.

So kann das Fondue nicht missraten

Die Fondue-Garantieformel

Fragen Sie Ihren Käsehändler, welcher Käse den Reifegrad für ein gutes Fondue erreicht hat. Die klassische Fonduemischung besteht aus halb Emmentaler, halb Greyerzer. Und wenn Sie Ihr Fondue besonders würzig lieben, so nehmen Sie ausschliesslich Greyerzer.

Feuer braucht's zum Fondue – es soll auf dem Herd (also bevor es auf den Spirituskocher kommt) regelrecht kochen.

Fein und luftig soll das Fondue sein – mit einer Messerspitze Natron, das Sie am Schluss begeben, wird es prächtig.

Freunden des wöchentlichen Fondue-Essens sei der unzerbrechliche Gusseisen-Caquelon empfohlen. Wer hingegen den «gemütlicheren» Ton-Caquelon vorzieht, tut gut daran, ihn vor dem ersten Gebrauch mit Milchwasser auszukochen.



REZEPT

Zutaten für 4 Personen:

600 g Käse, halb Emmentaler, halb Greyerzer (oder ausschliesslich Greyerzer für ein extra-würziges Fondue)
1 Knoblauchzehe
3 dl Neuenburger

1 Gläschen Kirsch
1 Kaffeelöffel Maizena
1 Messerspitze Natron, Pfeffer, Muskatnuss oder Paprika

Im Caquelon, den Sie gut mit der Knoblauchzehe ausgerieben haben, erwärmen Sie den Wein und geben unter stetem Rühren den Käse dazu. Sobald die Mischung auf-

kocht, fügen Sie das Maizena bei, das Sie mit dem Kirsch anrühren. Lassen Sie 2-3 Minuten richtig kochen und geben Sie das Natron dazu. Würzen Sie, wie es Ihnen gefällt – und tragen Sie Ihr Werk mit Stolz zu Tisch. Auf dem Spirituskocher soll Ihr Fondue leise weiterköcheln.

Das Rezept für Lebenskünstler:
Jede Woche einmal Fondue!

