

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 87 (1961)
Heft: 28

Werbung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 24.04.2025

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



Heute zum Znacht Käsesalat

Ja, machen Sie sich - und ihm - die Freude! **Emmentaler** und **Greyerzer**, **Tilsiter** oder **Appenzeller**, flink in Scheibchen geschnitten und an der würzigen Sauce angerichtet, die wir Ihnen hier vorschlagen - gut, sehr gut sogar!

Probieren Sie noch heute - Sie haben die Wahl zwischen

Käsesalat 1: «Prinzess»

mit 250-350 g Emmentaler, 1 roten und 1 grünen Peperoni,
1 kleinen Kopfsalat und 2 hartgekochten Eiern;

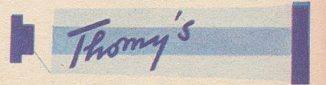
Käsesalat 2: «Pierrot»

mit 300 g Greyerzer, 1 grossen Rettich, 1 Cervelat, 1 kleinen Kopfsalat
und 1 kleinen Büchse gerollten Sardellenfilets;

Käsesalat 3: «nach Bauernart»

mit 300 g vollfettetem Appenzeller oder rezentem Tilsiter, 300 g gekochten
Kartoffeln und 300 g gekochten Bohnen und einer gehackten Zwiebel.

Und hier das Rezept zur vielfach erprobten **Grund-
sauce**: Für 4 Portionen Käsesalat (entsprechend den
angegebenen Zutaten und genug für 3-4 tüchtige
Esser) verrühren Sie einen halben Kaffeelöffel
Knorr Aromat mit 3 Esslöffeln Öl. Fügen Sie langsam
unter Rühren einen Esslöffel milden Thomy Senf aus
der blauen Tube und 2 Esslöffel Thomy Mayonnaise
bei und zum Schluss 2 Esslöffel weissen Weinessig.
Lassen Sie den fertigen Käsesalat ½ Stunde ziehen!



SCHWEIZERISCHE KÄSEUNION AG. KS 161