Objekttyp: **Advertising**

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

Band (Jahr): **87 (1961)**

Heft 28

PDF erstellt am: **02.06.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://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!

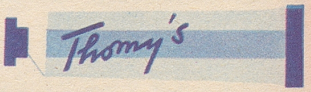
Probieren Sie noch heute – Sie haben die Wahl zwischen

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

Und hier das Rezept zur vielfach erprobten **Grundsauce**: 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 Oel. 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