

Objektyp: **Advertising**

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

Band (Jahr): **93 (1967)**

Heft 29

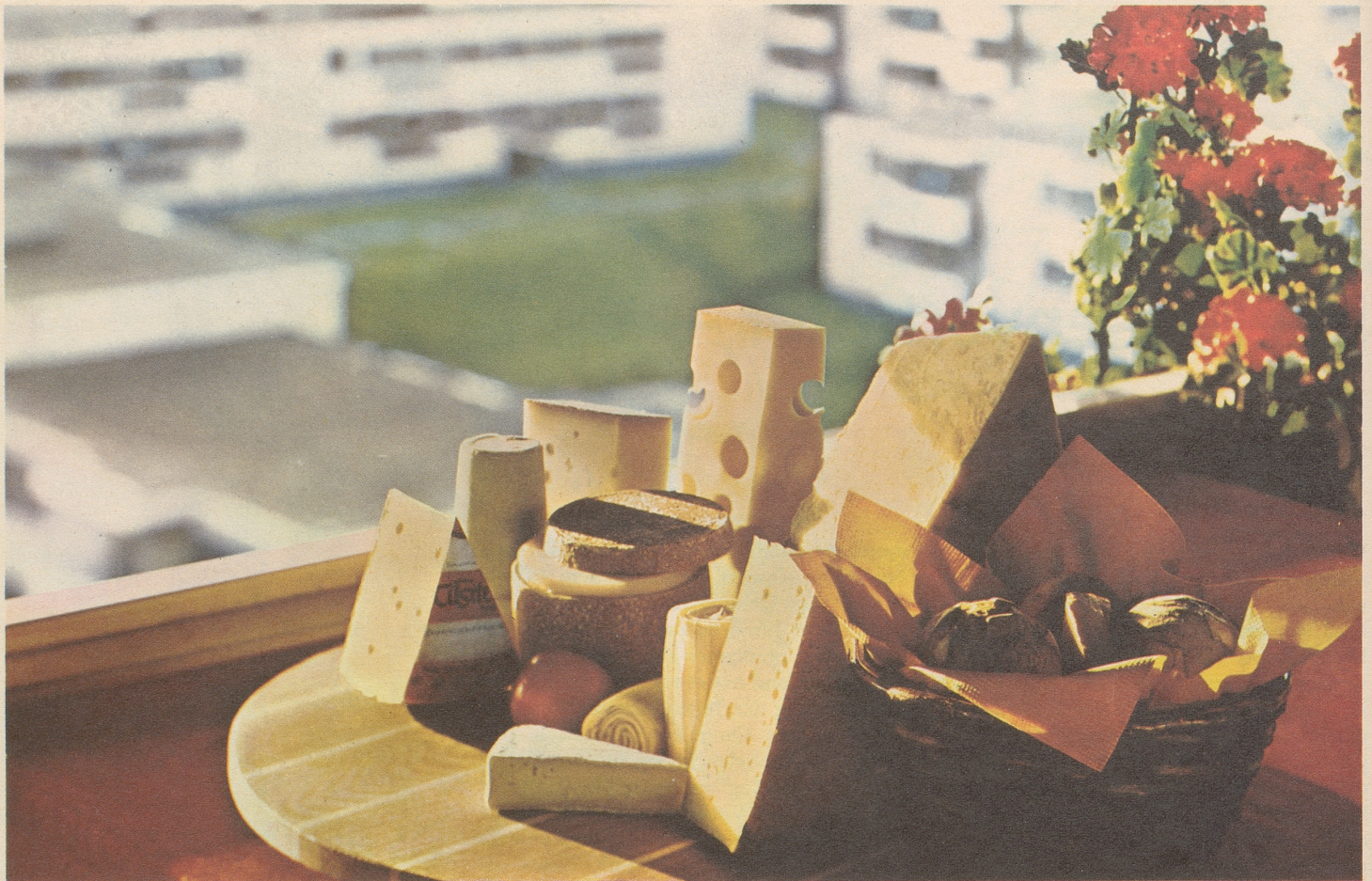
PDF erstellt am: **10.07.2024**

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.



Marken-Tilsiter, Schabziegér, Brie suisse, Tête de Moine, Greyerzer, Hobelkäse, Emmentaler, Walliser Alpkäse, Sbrinz

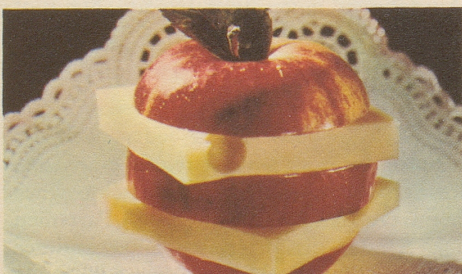
Zum Znacht? Am liebsten Käse!

Haben Sie Lust auf ein ländlich-herzhaftes Sommerabend-Essen mitten in der Stadt – ein gutes Essen, ohne zu kochen? Dann ist ein währschafter Käseplatten-Znacht das Richtige für Sie. Lassen Sie – vielleicht mit dem Sbrinz als Mittelpunkt – den Käse grosszügig zum Hauptgericht avancieren! Geniesser geniessen das. Und freuen sich über die richtig zusammengestellte Mahlzeit

mit den mannigfaltigen Schweizer Käsesorten, die sich fast unbegrenzt zu immer wieder neuen, appetitanregenden Käseplatten ordnen, mit den verschiedensten Zutaten ergänzen lassen zu einem abwechslungsreichen, stets kompletten Essen: dem Käseplatten-Znacht.

Wie sie mit einer kunstgerecht zusammengestellten, hübsch garnierten und mit den

richtigen Beigaben servierten Käseplatte Komplimente einheimsen können, verrät Ihnen die neue farbige Rezeptbroschüre «Vom Schweizer Käse und wie man ihn heute serviert». Das mit schönen Farbbildern reich illustrierte Heft ist für 80 Rappen mit dem ausgefüllten Coupon erhältlich.



Vorschläge für Käseplatten-Menüs aus dem neuen Rezeptheft:

«**Kinder-Zvieri:** Ungewohnt, aber gut: Apfel- und Käsescheiben appetitlich angerichtet – für Kinder, die wenig Appetit zeigen und für Mamas, die auf ihre Linie bedacht sind.

«**Innerschweizer Imbiss:** Sbrinz am Stück oder fein gehobelt und ein Landjäger fein geschnitten, Butter und Bauernbrot.



Ich wünsche die Zustellung des Rezeptheftes «Vom Schweizer Käse und wie man ihn heute serviert».

Senden Sie den in **Blockschrift** ausgefüllten Coupon und 8 Zehnermarken in verschlossenem Umschlag an die Schweizerische Käseunion AG, Postfach 1762, 3001 Bern.

Frau/Frl./Herr: _____

Strasse: _____

Ort/Postleitzahl: _____

NE 37