

Objektyp: **Advertising**

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

Band (Jahr): **83 (1957)**

Heft 6

PDF erstellt am: **21.07.2024**

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.

Fondue isch guet
und git e gueti Luune!



Liebes, gutes Fondue,

Haben wir uns nicht schön gemacht für heute abend? Mammi hat Geburtstag und da hat natürlich Papi sich die Schürze umbunden: «Es ist ja so einfach und so schnell gemacht», meinte er und liess sich schon beim Kochen das Fondue-räuchlein geniesserisch um die Nase ziehen. Weissst Du, liebes Fondue, bei uns werden kleine und grosse Feste mit Dir zusammen gefeiert: wenn Besuch kommt, wenn Papi Freunde nach Hause bringt;

aber auch am Freitag — wir essen nach alter Vätersitte fleischlos — gibt es oft unser gemütliches Fondue. Auf bald, Deine vergnügten



Papi,
Mammi,
Hans
und Heidi

PS. Fondue ist auch ein prächtiges Mittagessen

Es ist so einfach: *In einem mit einer Knoblauchzehe ausgeriebenen Caquelon erwärmen Sie pro Person 1 dl Neuenburger und geben unter stetem Rühren 150 Gramm Käse - halb Emmentaler, halb Greyerzer — dazu. Sobald die duftende Mischung aufkocht, fügen Sie auf vier Portionen einen Kaffeelöffel Maizena bei, das Sie in einem Gläschen Kirsch anrühren. Lassen Sie kurz weiterköcheln, würzen Sie mit Pfeffer, Muskatnuss oder Paprika und tragen Sie Ihr Werk mit Stolz zu Tisch.* Schweiz. Käseunion AG.

