

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 94 (1968)
Heft: 32

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: 15.05.2025

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



Käse, auf die wir
Schweizer stolz sind,
tragen dieses
Qualitäts-Siegel



Ein schöner Sommerabend ist nicht zum Kochen da!

Zum Glück gibt's Käse!

**Kennen Sie unseren
ältesten Käse? Den kräftig
verhaltenen? Den, der so
mürbe ist, dass er auf der
Zunge schmilzt? Den, der zum
Kochen genauso geeignet ist
wie zum Apéro oder als
Dessertkäse auf der Käse-**

**platte? Den Sbrinz!
Wir möchten Ihnen zum
Sbrinz und zu all den andern
Schweizer Käse-Sorten
mit der neuen Broschüre
«Von kalten und warmen
Käsebroten» viele Anregungen**

**geben. Sie erhalten sie bei
Ihrem Käse-Spezialisten,
vielleicht beim Beck, sicher
aber mit dem untenstehenden
Bon (mit welchem Sie auch
zwei andere Broschüren
bestellen können). En Guete!**

4 gefüllte Brötchen

2 Eier mit 3 Esslöffeln Sbrinz, 1 Teelöffel
Tomatenpüree und 1 Teelöffel Senf und etwas
Rahm vermischen. Den Brötchen einen
Deckel abschneiden, aushöhlen und Masse einfüllen.

Im heissen Ofen 10 Minuten
backen. Vor dem

Servieren die Deckel
einbuttern und
mit den Brötchen
im Ofen wärmen,
die Deckel
aufsetzen und
servieren.



BON

Senden Sie den in Blockschrift ausgefüllten
Coupon in frankiertem Umschlag umgehend an die
Schweiz. Käseunion AG, Postfach 1762, 3001 Bern.

**Ich wünsche die Zustellung folgender Broschüren und lege
für jedes Exemplar 80 Rp. in Briefmarken bei:**

- ☐ **Ex. NEU! «Von kalten und warmen Käsebroten»**
- ☐ **Ex. «Vom Schweizer Käse
und wie man ihn heute serviert»**
- ☐ **Ex. «Vom Käse als Sommernacht»**

NE-3

Frau/Frl./Herr:

Strasse:

Postleitzahl/Ort:

Zum Nacht? Am liebsten Käse!