Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin

Band: 79 (1953)

Heft: 5

Werbung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

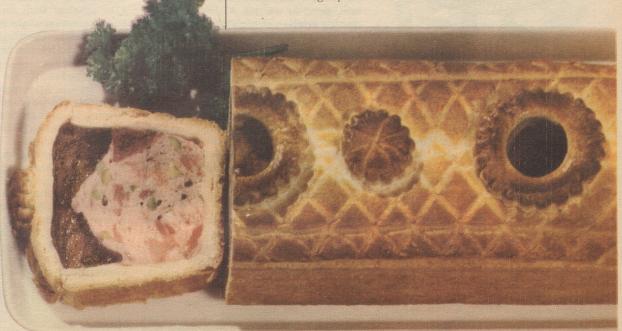
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 04.12.2025

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

Direkt von der **Bel** Spezialitäten-Abteilung

und frisch aus dem Ofen können Sie diese guten Sachen kommen lassen. Ein Telephon (061) 2 16 80 oder ausgefüllter Coupon genügt und zwei Tage später erhalten Sie:



eine herrliche Fleischpastete, nach altem Hausrezept kunstgerecht hergestellt. Anleitung für das Aufschneiden liegt bei:

1/2 kg Fr. 4.75 11 kleine Tranchen

1 kg Fr. 9.— 13 grosse Tranchen

11/2 kg Fr. 13.— 17 grosse Tranchen

2 kg Fr. 17.— 21 grosse Tranchen zuzüglich Verpackung und Porto.



eine Bell-Terrine, hübscher Topf mit einem würzig-feinen «pâté» aus unserer Traiteur-Küche; — wie Sammet auf der Zunge — so wie man ihn von gewissen, berühmten «Chefs» in französischen Spezialitäten-Restaurants bekommt.

Man rechnet eine Terrine auf 4—5 Personen. Servieren Sie mit Toast und Butter. Fr. 4.50, zuzüglich Verpackung und Porto.

В	Е	S	T	Е	L	L	U	N	G :
Nan	ne:								
Adr	esse:_								
	Bei	LL Flei	ischpas	tete à	1	kg		BE	LL Terrine
eint	reffend	l bei n	nir am	:					
Aus	schnei	den u	nd eins	enden ar	BEI	L AG	Base	lı	