

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 79 (1953)
Heft: 51

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: 14.01.2026

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

Die gute alte Weihnachtszeit!



Ein Schinken – amerikanisch!

So ein köstlich Ding wie ein Schinken hält weit über die Festtage hinaus vor; zuerst reicht man ihn heiss, mit einer pikanten Sauce, später kalt aufgeschnitten mit Thomy-Mayonnaise. Sie ergänzt die rosenfarbenen Schinkenscheiben im Geschmack – so wunderbar wie in der zarten Farbenwirkung.

Pro ein Pfund seines Gewichtes soll der Schinken genau 18 Minuten lang in der Brühe «söttern», dann in der Brühe nur ganz leicht abkühlen. Herausgehoben und abgetropft lässt sich die Schwarte fast von selbst ablösen, die üppige Fettschicht bleibt. In diese soll nun mit scharfem Messer ein Waffelmuster eingekerbt und die schmalen Fettstreifen herausgehoben werden.

Aus 3 Essl. Thomy's Senf, 2 Essl. Zucker und $\frac{1}{2}$ Essl. Wasser einen dicklichen Brei anrühren, gleichmässig über die ganze Fettschicht und die Kerben streichen und die Schinkenoberfläche im heissen Backofen während 10-15 Minuten bräunen.

Krustig und duftend wird das Waffelmuster nun noch mit den, mit Gewürznelken gespickten, Essig-Perlzwiebelchen besteckt und schon kann serviert werden.

Nochmals «Amerikanisch», schneiden wir den Schinken an, etwas ungewohnt von oben her, aber so, dass für diese erste und festlichste Mahlzeit die schönsten Stücke vorweg aufgetischt werden können.

Abschlag: Thomy's Mayonnaise
90 gr Tube nur noch 80 Cts
170 gr Tube nur noch Fr. 1.45

Sicher ist der Weihnachtsabend der schönste Abend des ganzen Jahres! Wenn nach einer Stunde menschenverbindender Gedanken die ganze Familie wieder einmal um den Tisch herum vereint ist – da ist man so glücklich wie man es das Jahr hindurch wohl selten sein kann. Es ist das richtige Glückliche – im Kreise der Familie.

Natürlich will die Hausfrau am feierlichsten Abend des Jahres auch als Gastgeberin Freude bereiten. Hier ein Vorschlag: ein Essen, wie es netter gar nicht möglich ist – und das doch in aller Ruhe vorbereitet werden kann. Einen recht schönen Weihnachtsabend!

THOMY

für feine Tafelfreuden



Thomi & Franck AG.