

Objektyp: **Advertising**

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

Band (Jahr): **85 (1959)**

Heft 40

PDF erstellt am: **26.09.2024**

Nutzungsbedingungen

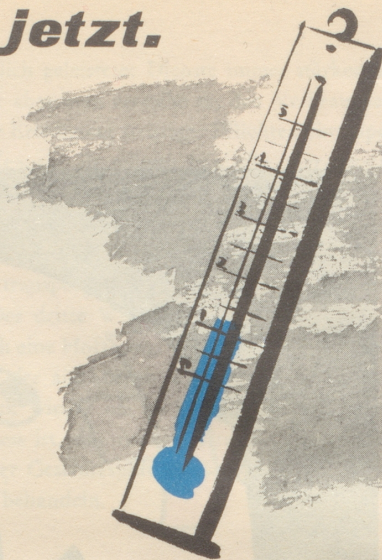
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung 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.

Ein herrlich molliges Essen für jetzt.

«Alles zu seiner Zeit»! ... «Abwechslung macht das Leben süß»! ... Diese beiden Sprichwörter sind sicher von Küchenchefs erfunden worden und sie sollten in jeder Küche aufgemalt sein. Jetzt, da der Körper Wärme braucht, möchten wir dieses wundervolle Gericht «in der guten alten Art» in Erinnerung rufen. Es wird überall dort willkommen sein, wo Männer mit gesundem schweizerischem Appetit und schon um die Lippen streichender Zunge sich um den Familientisch versammeln. Neben seiner kraftspendenden Qualität hat dieses prächtige Gericht nämlich noch den Vorteil, auch in solchen Monaten erschwinglich zu sein, wo man zufällig *nicht* das grosse Los gewann!



Thomi + Franck AG Basel



«DOPPELDECKER» A LA THOMY. Pro Person: 1-2 dünne Rindsplätzli, 1-2 Scheiben Speck, Zwiebelringe, Salbei, Senf. Die Plätzli mit Thomy's Senf einstreichen und lagenweise mit Salbeiblättern, Speckscheiben, Zwiebelringen aufeinander legen. Mit einem Faden zusammenbinden. Das zusammengebundene Stück gut anbraten und mit wenig Bouillon ablöschen. 1 Std. weichdämpfen. Garnieren mit Gemüse und Salzkartoffeln oder Kartoffelstock.

THOMY

der so feine Sachen macht!