

Objektyp: **Advertising**

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

Band (Jahr): **88 (1962)**

Heft 50

PDF erstellt am: **21.09.2024**

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.

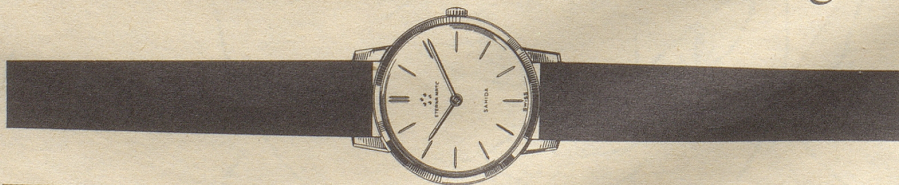
Haftungsausschluss

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.

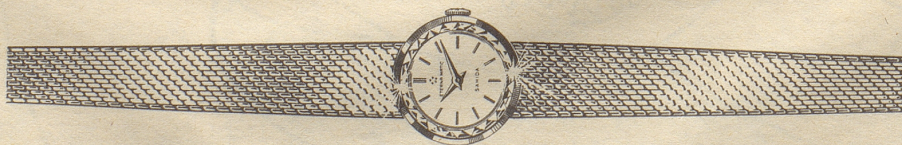


Vollautomatische Eleganz Zum erstenmal erfüllt «Sahida» den Wunsch der Frau nach einer wirklich eleganten Uhr mit Selbstaufzug. Schönheit und Fortschritt verbinden sich in vollendeter Synthese zu einem Schmuckstück, das am Arme lebt. Eterna·Matic «Sahida» besticht durch ihre Eleganz und schenkt der Trägerin die Sicherheit der stets genauen Zeit.

Sahida



44T-1446
extra-flach, wasserdicht,
automatisch
18 Karat Gold Fr. 475.-
Goldfilled Fr. 295.-
Edelstahl Fr. 265.-



706VSB/35-1446
Sahida «Golden Dream»
18 Karat de Luxe-Gehäuse,
Saphirglas mit Brillant-
schliff, schweres Goldband
18 Karat Fr. 1045.-

Lassen Sie sich die Sahida-Kollektion von Ihrem Eterna Uhrmacher vorlegen.

ETERNA::MATIC

ETERNA SA, GRENCHEN (SCHWEIZ)
FÜHREND IN AUTOMATISCHEN UHREN



Scotch **WHITE HORSE** Whisky
 Satteln wir auf White Horse ...
 ... er ist massgebend für Whiskykenner



Auf die Festtage
für Sie erdacht — ein Rezept,
das nicht im Kochbuch steht:

Gebackener Schinken nach Thomy Art



Ihr Weihnachts-Schinken wird besser schmecken denn je! Und weniger Arbeit machen denn je. Sie kochen ihn nämlich nicht, Sie wässern ihn nicht - Sie backen ihn.

So wie er vom Metzger kommt, legen Sie den Schinken mit der fetten Seite nach oben auf Ihr Backblech mit dem Gitterrost. Schieben Sie alles in den schwach heißen Backofen. Kontrollieren Sie: wenn die Schwarte dunkler wird, schalten Sie den Ofen noch weiter zurück und decken den Schinken mit einem Pergamentpapier etwas zu. Er wird bald leise brutzeln und allmählich Fett und jede übertriebene Schärfe verlieren. Rechnen Sie für einen 5 kg schweren Beinschinken ungefähr drei Stunden; geben Sie für jedes Pfund Mehrgewicht eine Viertelstunde Bratzeit zu. Dann ist

Ihr Schinken so weit, dass Sie ihm die Schwarte abziehen können.

*
Das ist die Thomy-Glasur,
die Ihrem Schinken das einmalige Aroma und
den goldbraunen Glanz verleihen wird:
1 blaue Tube Thomy Senf und 1 dl Apfelsaft
mit dem Schwingbesen
gut miteinander verrühren.
*

Schneiden Sie mit einem scharfen Messer sorgfältig ein Waffelmuster in die Fettschicht ein. Jetzt tragen Sie zum erstenmal die Thomy-Glasur gleichmässig auf, am besten mit einem Pinsel. Stecken Sie in jede Ecke der eingeschnittenen Vierecke eine Nelke, stellen Sie den Ofen auf

grosse Hitze und schieben Sie den Schinken wieder ein. Beträufeln Sie ihn nach 10 Minuten noch einmal mit der Glasur, um die Schicht etwas auszugleichen. Wiederholen Sie dann die Prozedur nach weiteren 10 Minuten. Ihr Schinken wird nun goldbraun und herrlich anzusehen sein! Und weil er ohnehin mindestens 15 Minuten stehen soll, bevor Sie ihn tranchieren — er verliert sonst zuviel Saft! — haben Sie reichlich Zeit, ihn hübsch zu garnieren... und Ihr Meisterwerk von Ihrer Familie gebührend bewundern zu lassen. Übrigens: auch kalt schmeckt dieser Schinken ausgezeichnet!

Ein frohes, schönes Fest wünscht Ihnen THOMY - der so feine Sachen macht!