

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 88 (1962)
Heft: 50

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](#)

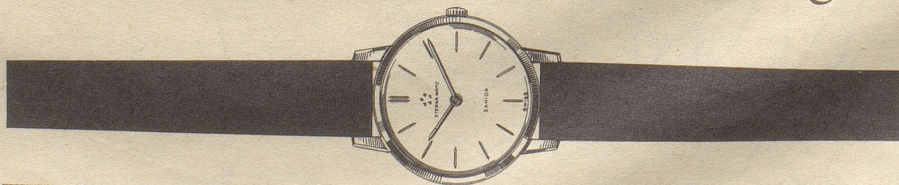
Download PDF: 03.04.2026

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

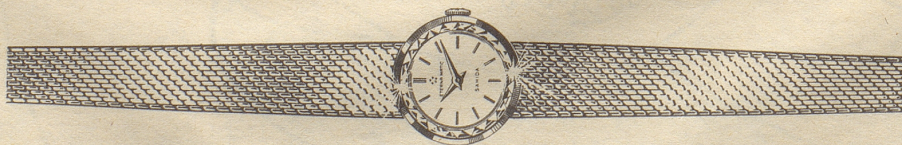


Vollautomatische Eleganz Zum erstenmal erfüllt «Sahida» den Wunsch der Frau nach einer wirklich eleganten Uhr mit Selbstaufzug. Schönheit und Fortschritt verbinden sich in vollendeter Synthese zu einem Schmuckstück, das am Arme lebt. Eterna·Matic «Sahida» besticht durch ihre Eleganz und schenkt der Trägerin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

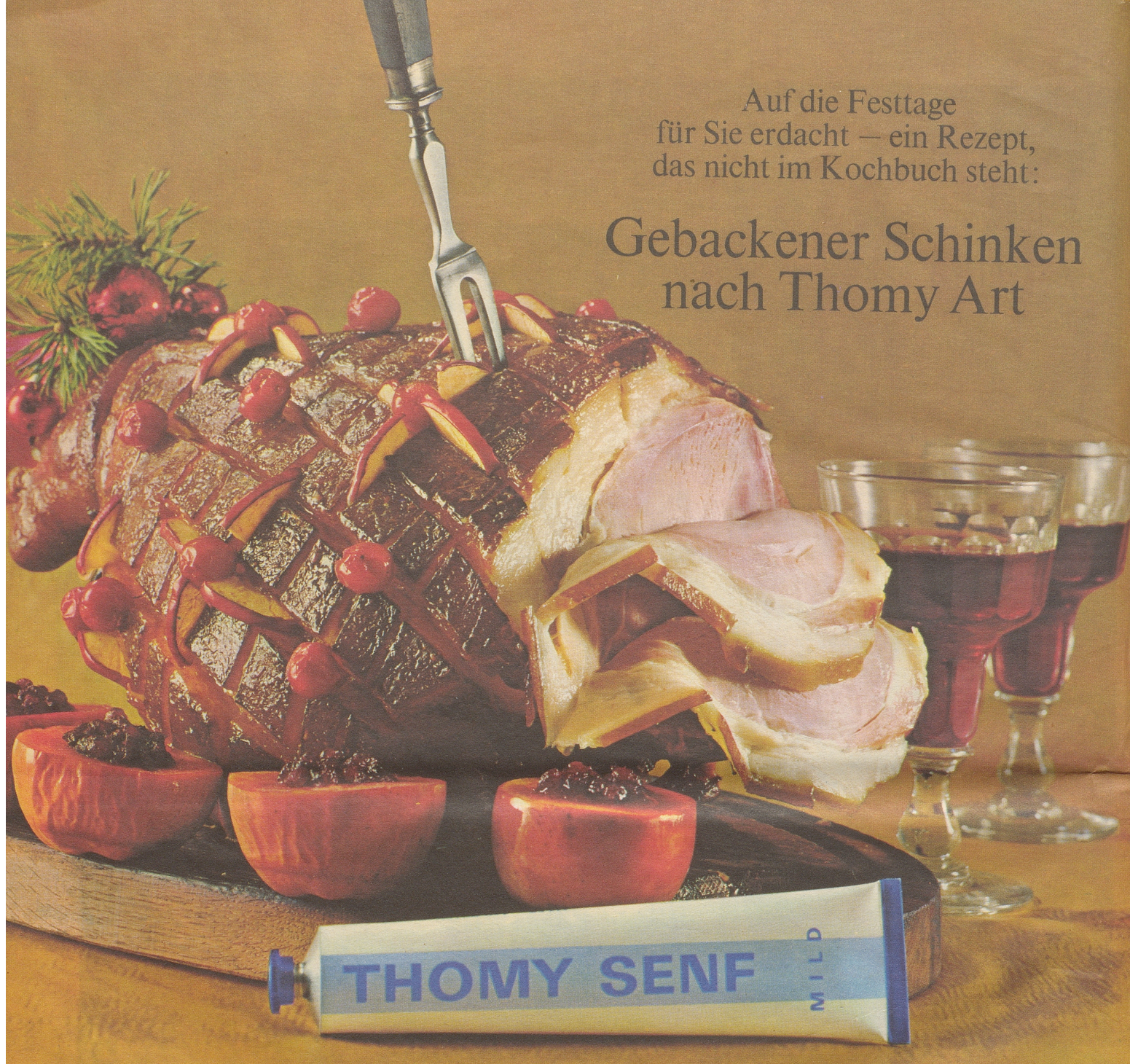


Scotch **WHITE HORSE** Whisky
 Satteln wir auf White Horse ...
 ... er ist massgebend für Whiskykenner



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!