

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 92 (1966)
Heft: 28

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: 04.03.2026

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

Hackbraten
Multipack
 2 Dosen à 400 g
 3.90 statt ~~4.30~~



2 delikate neue Zubereitungsarten

1. Warm

Roco Hackbraten
 New Jersey Style:

Den Hackbraten halbieren
 und in bebutterte Gratinplatte
 legen. Zwei halbe Roco Ap-
 rikosen darauf geben und mit
 KRAFT Chester Scheibletten
 überdecken. Im Ofen bei
 Oberhitze gratinieren.

2. Kalt

Hackbratenspiessli Trianon:

Roco Hackbraten in Tran-
 chen schneiden, halbieren.
 KRAFTScheibletten vierteilen
 (evtl. rund ausstechen).

Abwechslungsweise eine
 Scheibe Salzgurke, Käse und
 Hackbraten mit Holz- oder
 Plasticspiessli aufstecken.



SILVA
Roco
 Roco Hackbraten mit
 Silva-Punkten