Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 98 (1972)
Heft: 16

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: 16.12.2025

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

Welche Bank sollten Sie einspannen, um auszuspannen?

Ausspannen wird erholender, wenn man sich ein paar Bequemlichkeiten leisten kann. Ein Fischerboot, ein Kanu, eine Taucherausrüstung (um beim Wasser zu bleiben). Alles Dinge, die das Monatsbudget sprengen. Mit einem Sparpolster geht's besser. Jeden Monat ein paar Zehner- oder Hunderternoten auf die Seite legen – und das Ausspannen wird bald erholender.

Spannen Sie unsere Sachbearbeiter ein. Sie werden Ihnen einen Vorschlag ausarbeiten, der zu Ihrem Budget passt.

Ihre Kantonalbank – Ihre Bank

garantiert sicher

Es gibt eine Unmenge Verstärker.
Sogar einige gute Verstärker.
Trotzdem haben wir den Revox A 78 gebaut

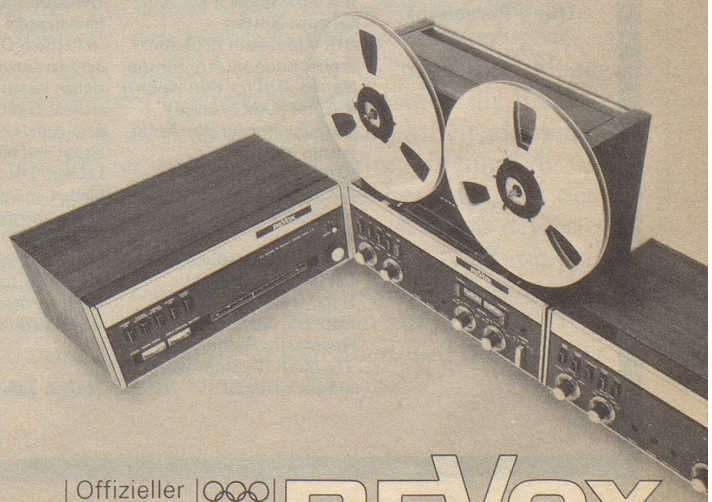
Verstärken können alle. Aber wenn Sie einen Verstärker suchen, der noch mehr kann, kommen Sie am REVOX A 78 nicht vorbei. Seine Stärken sind: hohe Leistungsreserven, absolute Kurzschluß- und Überlast-Festigkeit, schaltbare Klangregler, Ausgänge für 2 Paar Lautsprecherboxen und vor allem ... Verzerrungsfreiheit und höchster Geräuschspannungsabstand.

Machen Sie diesen Verstärker zum wichtigsten Glied Ihrer HiFi-Anlage. Die Gesamtkonzeption der REVOX-Geräte erlaubt Ihnen die schrittweise Ergänzung mit dem Tonbandgerät A 77 und dem UKW-Tuner A 76.

Fordern Sie unseren Prospekt und die Preisliste an. Sie werden sehen, REVOX ist nicht teuer.

35–78) Mit diesem Coupon erhalten Sie Literatur über die REVOX-Erzeugnisse.

Ihre genaue Adresse mit Postleitzahl:



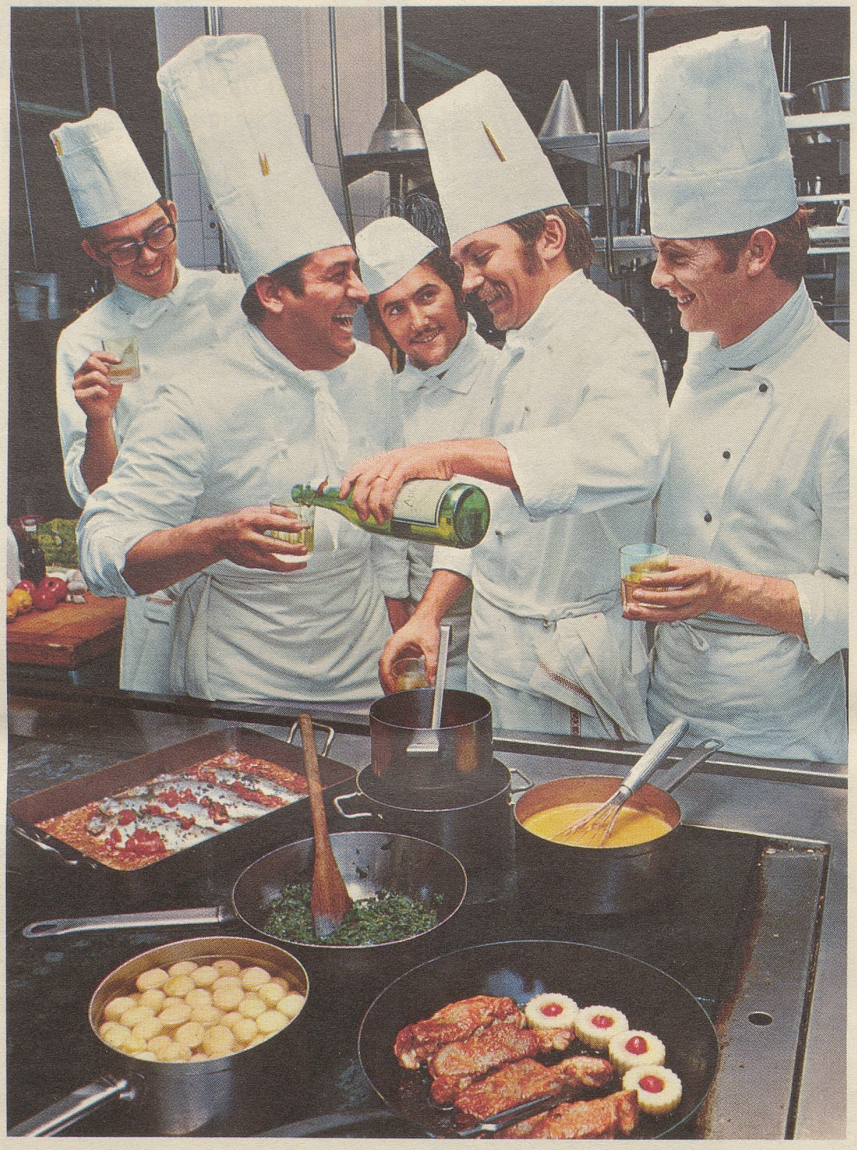
Offizieller Ausstatter München 1972

REVOX

Audio-Technik für Anspruchsvolle

Schweiz: ELA AG, 8105 Regensdorf ZH
Deutschland: Willi Studer GmbH, 7829 Löffingen
Österreich: REVOX EMT GmbH, 1170 Wien, Rupertuspl

Das gute Gelingen des Steaks de veau cidre fin (mit Apfelwein zubereitet!) ist immer ein guter Grund, sich ein paar Gläschen Apfelwein zu genehmigen. Meisterköche wissen nicht nur, mit was sie kochen, sie wissen auch, was sie dazu trinken!



STEAKS DE VEAU AU CIDRE FIN (für 4 Personen)

Zutaten:

4 Kalbssteaks à ca. 140 g
Öl zum Braten
8 dl Apfelwein (2 dl zum Äpfel kochen, 3 dl für die Sauce, 3 dl für den Koch!)
2 Äpfel (Cox orange)
30 g Zucker für die Äpfel
wenig Mehl
10 g Butter
4 Kirschen (oder 1 Essl. Preiselbeerkompott)
etwas Bratensauce
1 dl Rahm
Salz, weisser Pfeffer, Paprika, Streuwürze, Rosmarin, Salbei, Thymian (Kräuter wenn möglich frisch)

Zubereitung:

Die Kalbssteaks leicht klopfen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und in wenig Mehl drehen. In heissem Öl goldbraun braten. Kurz vor Schluss Gewürzkräuter beigeben und noch etwas ziehen lassen. Auf Platte anrichten und warm stellen. Das Öl abgiessen und den Bratensatz mit dem Apfelwein ablöschen, zur Hälfte einkochen lassen und etwas Bratensauce zugeben. Gut durchkochen. Die Sauce mit Rahm und Butter binden und passieren. Die Steaks leicht mit der Sauce übergiessen, den Rest separat in Saucière geben.
Die Steaks werden mit in Apfelwein und Zucker gekochten halben Äpfeln und Kirschen garniert. Dazu servieren wir Nudeln mit gerösteten Brotwürfeln. En Guete!

Apfelwein – jedes Jahr ein guter Jahrgang!