

Objektyp: **Advertising**

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

Band (Jahr): **70 (1944)**

Heft 41: **70 Jahre Nebelspalter**

PDF erstellt am: **20.05.2024**

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.

..... BITTE AUSSCHNEIDEN

KOCHREZEPT NO.11

**Hackbraten und Frikadel-
len – einmal interessant!**

Thomy's Senf hilft jetzt sogar die Fleisch-
rationen strecken, denn, verwendet man
Thomy's Senf zum Hackfleisch, so kann
noch mehr eingeweichtes Brot, Paniermehl
oder Haferflocken zum Strecken gebraucht
werden als sonst, und man erlebt noch die

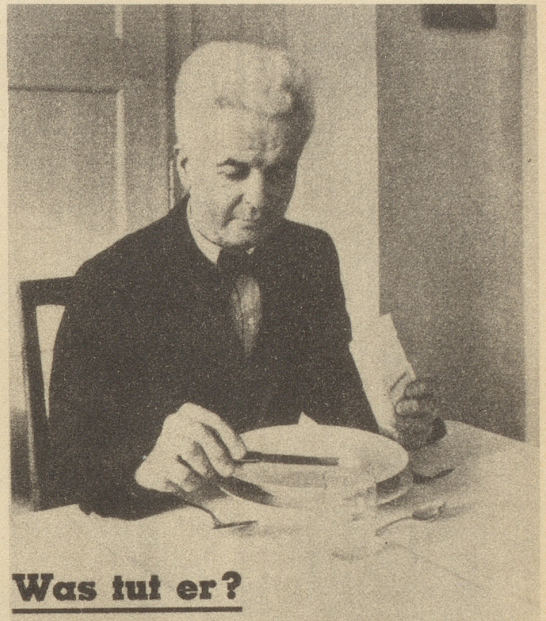
Sensation, daß Hackbraten
einmal nicht langweilig,
sondern äusserst würzig
schmeckt:

Für 4 Personen: 250 g Hackfleisch,
1 Tasse Brotreste oder $\frac{1}{2}$ Tasse
Paniermehl oder Haferflocken
mit Milch oder Bouillonwürfel-
brühe anfeuchten. 1 gehäuften
Eßl. Thomy's Senf darunter
rühren und etwas Gewürz, ge-
hackte und gedämpfte Zwiebel
und Kräuter unter die Masse
mischen. Nachdem die
Mischung eine Weile geruht
hat, einen Braten oder Plätzli
daraus formen und in wenig
heißem Fett braten.



Thomy's SENF

DA LACHT DER GAUMEN!



Was tut er?

Er wurde früher nach jeder Mahlzeit von starkem Sodbrennen
betroffen. Seit einiger Zeit nimmt er nun vor und nach jeder
Mahlzeit eine Messerspitze Alucol-Pulver, und seither ist das
Sodbrennen verschwunden.

Jetzt freut er sich wieder auf das Essen!

Als Pulver wird's zu Haus genommen ...

50 g-Packung – Fr. 1.75
100 g-Packung – Fr. 3.25
250 g-Packung – Fr. 6.50

... Tablettenform wird mitgenommen:

36 Tabletten – Fr. 1.50
60 Tabletten – Fr. 2.50

(Umsatzsteuer nicht inbegriffen)

In allen Apotheken erhältlich.



Alucol ist unschädlich, die Garantie über-
nimmt die Firma Dr. A. Wander A.G., Bern.

ALUCOL

Dr. A. Wander A.G., Bern

Die Wirtschaft „Zur Waid“ im Wandel der Zeit!

WAID BEI ZÜRICH
331 n. Neu eröffnet mit Ostern 1878.

GROSSE PARKANLAGEN.
Frachtweg Aussicht auf Stadt, See und Gebirge.

durch die Zürcher Stadtmusik „Concordia“

Sommer- Restauration, mit künstlerisch ausgeschmücktem Pavillon, für 1000 Personen.
Reale Land- und ausgewählte Flaschenweine. Treffliche Küche.
Familien- und Gesellschaftessen auf Bestellung. Gute Stallungen für Pferde.

RUD. MORF.

Zur „Waid“

Wunderbare Aussicht auf Zürich
Kleinere u. größere Gesellschaftsräume, Säle für Sitzungen, Per-
sonalfeste, Hochzeiten u. Familienanlässe. Der renommierte Keller,
die vorzügliche Küche und die flotte Bedienung befriedigen alle.

P Mit Tram Nr. 7 bis „Bucheggplatz“
Telephon 26 25 02 Familie Schellenberg-Mettler

Inserat aus dem Nebelspalter 1878

Reklame aus dem Nebelspalter 1944