Objekttyp: **Advertising**

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

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

Heft 41: **70 Jahre Nebelspalter**

PDF erstellt am: **27.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

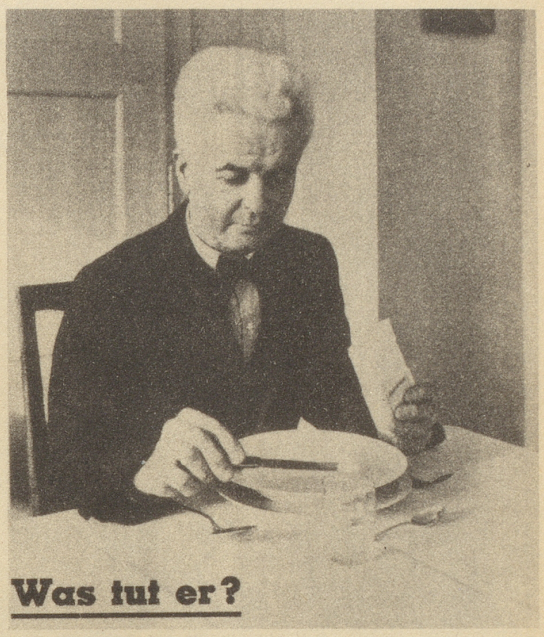
BITTE AUSSCHNEIDEN

KOCHREZEPT NO. 11

Hackbraten und Frikadellen – einmal interessant!

Thomy's Senf hilft jetzt sogar die Fleischrationen 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 ½ Tasse Paniermehl oder Haferflocken mit Milch oder Bouillonwürfelbrühe anfeuchten. 1 gehäuften Eßl. Thomy's Senf darunter rühren und etwas Gewürz, gehackte 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.



Was tut er?

Er wurde früher nach jeder Mahlzeit von starkem Sodbrennen befallen. 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

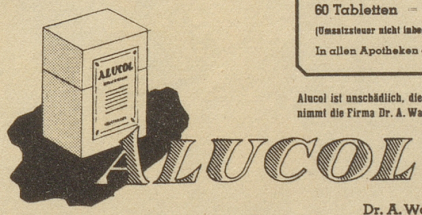
... Tablettenform wird mitgenommen:

36 Tabletten	Fr. 1.50
60 Tabletten	Fr. 2.50

(Umsatzsteuer nicht inbegriffen)

In allen Apotheken erhältlich.

Alucol ist unschädlich, die Garantie übernimmt die Firma Dr. A. Wander A. G., Bern.



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. Prachtvolle Aussicht auf Stadt, See und Gebirge.

CONCERTE durch die Züricher Stadtmusik „Concordia".

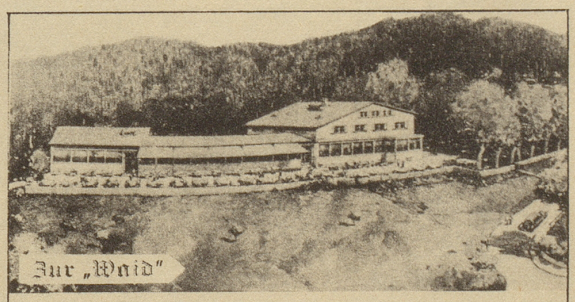
Sommer-Restauration, mit künstlerisch ausgeschmücktem Pavillon, für 1000 Personen.

Reale Land- und ausgewählte Flaschenweine. Treffliche Küche.

Familien- und Gesellschaftsessen auf Bestellung. Gute Stallungen für Pferde.

RUD. MORF.

Inserat aus dem Nebelspalter 1878



Wunderbare Aussicht auf Zürich

Kleinere u. größere Gesellschaftsräume, Säle für Sitzungen, Personalfeste, 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*

Reklame aus dem Nebelspalter 1944