Objekttyp: **Advertising**

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

Band (Jahr): **81 (1955)**

Heft 5

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.

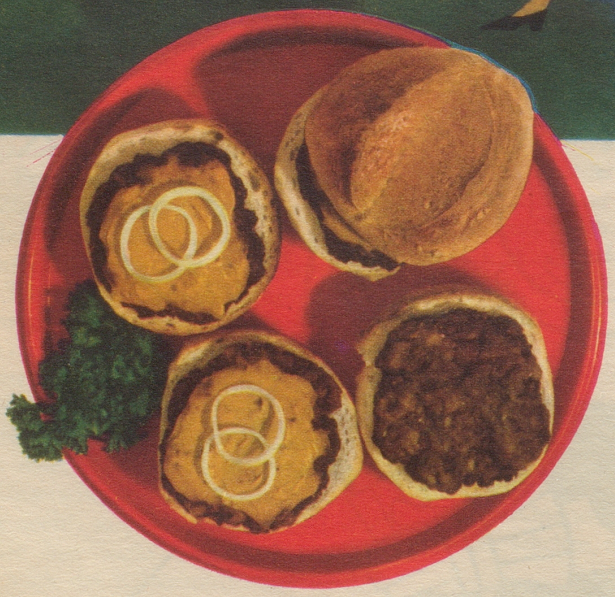
Haftungsausschluss

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

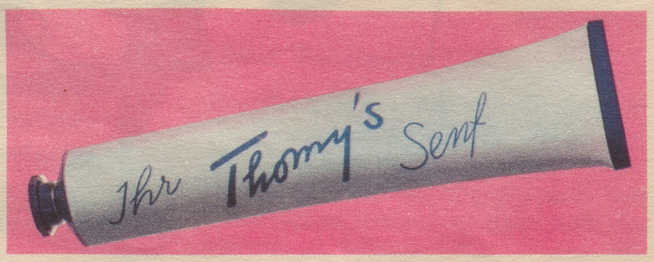
http://www.e-periodica.ch

Aus der amerikanischen Küche!



Thomi & Franck AG. Basel

WENN Sie Gäste haben und spät noch etwas aufstellen wollen – oder wann immer Sie etwas Kräftiges und Rassiges servieren möchten – hier ist eine Idee, die Begeisterung erwecken wird. In Amerika sind neben den «Hot Dogs» die «Hamburger» berühmt – ein gehacktes Beefsteak – schön braun gebraten – zwischen zwei Hälften eines Wegglis oder ganz einfach auf Brot gegessen (mit viel Senf dazu!). Einmal etwas anderes, es sieht hübsch aus und es wird vor allem von den Herren sehr geschätzt. – Weshalb es «Hamburger» heisst? Wahrscheinlich weil diese Spezialität in einem alten Meerhafen erfunden worden ist, wo man ja gern rassige Sachen hat.

«HAMBURGER»: Hackfleisch (200 g = 8 - 10 Hamburger), grosse Brotweggli, 1/2 Zwiebel, Peterli, 1 Eigelb, 1 Esslöffel Mehl, Salz, Pfeffer, Muskat, Fett, wenig Butter, Thomy's Senf, eventuell Zwiebelringe.

Das Hackfleisch mit dem eingeweichten, zerdrückten Weggli, 1/2 feingeschnittenen Zwiebel, Peterli, 1 Eigelb, Salz, Gewürz und 1 Esslöffel Mehl gut vermischen und durchkneten. Runde, 1/2 cm dicke Plätzchen von der Grösse der Weggli formen und im heissen Fett knusprig backen. Unterdessen die halbierten Weggli, Schnittfläche nach unten, auf ein bebuttertes Blech legen und im heissen Ofen leicht anrösten. Je ein Hackplätzli zwischen die Weggli legen, dick mit Thomy's Senf bestreichen und nach Geschmack mit ein paar Zwiebelringen garnieren.