

Objektyp: **Advertising**

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

Band (Jahr): **76 (1950)**

Heft 6: **Giovannetti-Sondernummer : Ski-Sport**

PDF erstellt am: **29.06.2024**

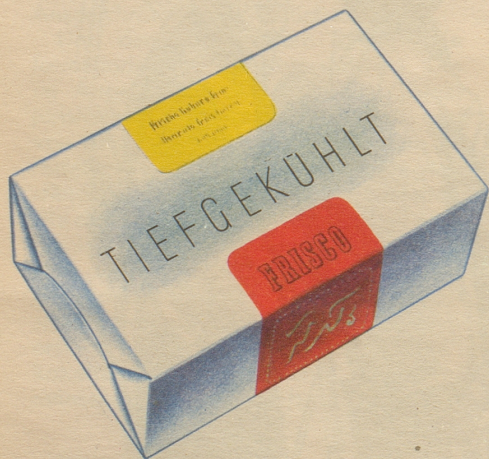
Nutzungsbedingungen

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

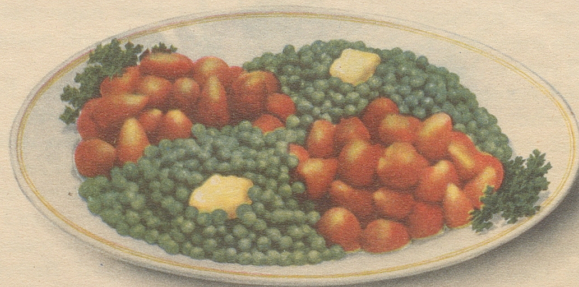
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

SO EINFACH GEHT DAS KOCHEN HEUTE



FRISCO

Wenn ich meine Kommissionen mache, so kaufe ich auch Frisco ein: Gemüse, Früchte; Ravioli. Zu Hause lege ich alles in den Keller oder Kühlschrank. Kurz vor dem Essen kommt das Gemüse direkt aus der Schachtel in die Pfanne. Ich erspare mir das Waschen und Rüsten. Abfälle gibt es keine, und die Kochzeit ist kurz. Eins, zwei, drei ... und schon kann serviert werden. Auf dem Eßtisch sieht alles verlockend schön aus und schmeckt nach bester, frischer Qualität. Auch die Früchte sind nun aufgetaut und lachen uns als köstliches Dessert entgegen.



Zartgrüne Erbsli — rote, saftige Carotten — sie prangen wirklich erntefrisch auf dem Tisch, diese Frisco-Produkte. Frisco-Gemüse am besten in tiefgekühltem Zustand in siedendes Salzwasser geben und 8–10 Minuten kochen, hernach abtropfen lassen und kurz in heißer Butter unter Beigabe von etwas Grünem schwenken.



Frisco-Ravioli, die nahrhafte Eierteigware mit Fleischfüllung — eine leckere Spezialität, die auch auf Ihrem Eßtisch Beifall finden wird.



Frisco-Dessert-Früchte aus der Packung nehmen und in einer gedeckten Schale während 5–7 Stunden auftauen lassen.