

Objektyp: **Advertising**

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

Band (Jahr): **84 (1958)**

Heft 48

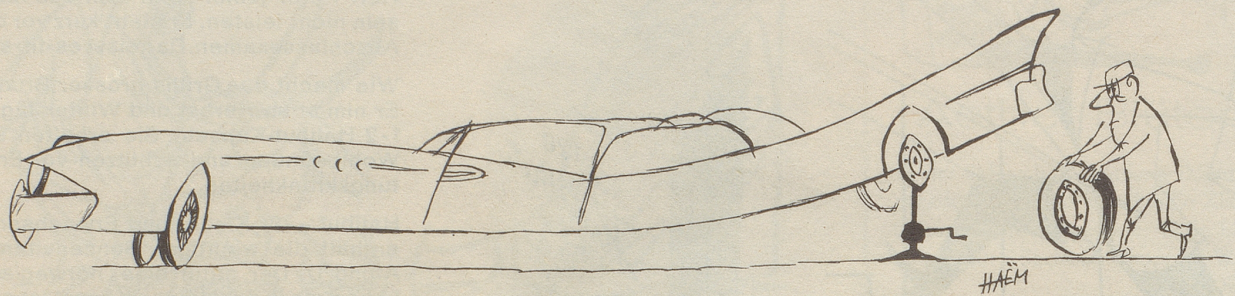
PDF erstellt am: **05.08.2024**

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.



Die Carosserien sind oft zu leicht

BELLARDI ist ein Original Turiner Vermouth

die alte, bekannte Marke,
in Italien hergestellt
und doch nicht teurer



Gianduja der volkstümliche Turiner
empfiehlt den Damen:
BELLARDI BIANCO
Weisser Bellardi
Charaktervoll · Herbsüsse · Geschmacksnote

DOM[®] BELLARDI E C^{IA} TORINO Pour la Suisse: Produits Bellardi SA, Berne

Vermitteln Sie dem Nebelspalter neue Abonnenten.
Wir sind Ihnen dafür sehr erkenntlich.

ma ... fabelhaft—

mit
Paidol
gemacht!

... und hier das Rezept dazu
Paidol-Cake
2 Eigelb mit 200 g Zucker schaumigrühren, 1 Tasse Haus-
haltrahm und 50 g flüssige Butter dazugeben, Saft und ab-
geriebene Schale einer halben Zitrone beifügen, ½ Düte
Backpulver mit 280 g Paidol dazusieben. 2 steif geschlagene
Eiweiß lose unterziehen und 30—40 Min. bei Mittelhitze
backen. (Elektr. Ofen vorheizen.)

PAIDOL-Fabrik Dütschler & Co., St. Gallen 8
Ich erbitte mir gratis die Sammlung von 215 bewährten PAIDOL-Rezepten

Name: _____
Adresse: _____
Ort: _____ Kanton: _____

BON Paidol
Nr. 22