

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 70 (1944)
Heft: 41: 70 Jahre Nebelspalter

Werbung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

KOCHREZEPT NO.11

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

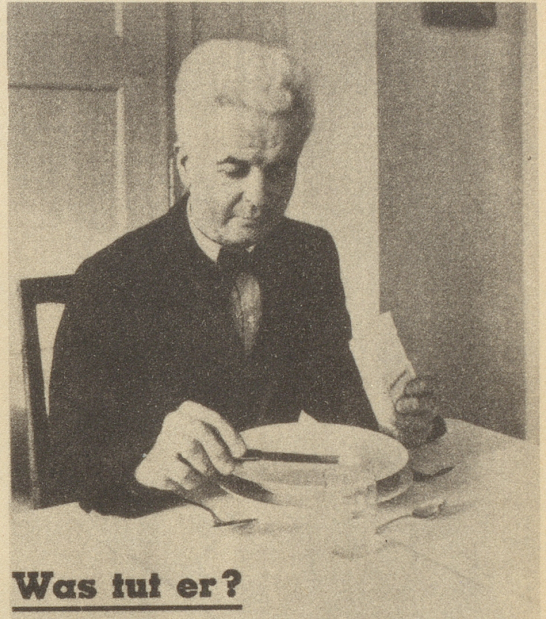
Thomy's Senf hilft jetzt sogar die Fleisch-
rationen strecken, denn, verwendet man
Thomy's Senf zum Hackfleisch, so kann
noch mehr eingeweichtes Brot, Paniermehl
oder Haferflocken zum Strecken gebraucht
werden als sonst, und man erlebt noch die
Sensation, daß Hackbraten
einmal nicht langweilig,
sondern äußerst würzig
schmeckt:

Für 4 Personen: 250 g Hackfleisch,
1 Tasse Brotreste oder 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.

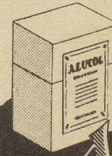
Jetzt freut er sich wieder auf das Essen!

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.

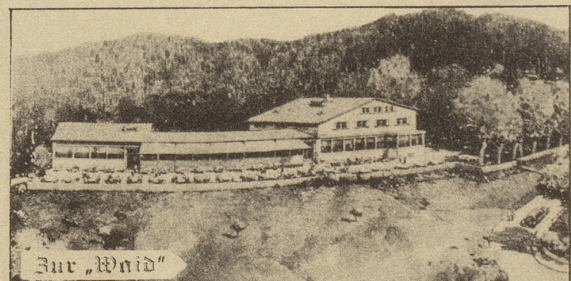
GROSSE
PARKANLAGEN

Frankvolle Aussicht auf Stadt, See und Gebirge.

durch die Zürcher Stadtmusek „Concordia“

Sommer-Restoration, 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.

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

Inserat aus dem Nebenspalter 1878

Reklame aus dem Nebenspalter 1944