Objekttyp: **Advertising**

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

Band (Jahr): **80 (1954)**

Heft 23

PDF erstellt am: **27.04.2024**

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

Geniesst den Sommer richtig!

Thomi & Franck AG. Basel

DIE THOMI-ROHKOSTPLATTE «FLORIDA»

Roh geriebene Rüebli mit Rahm, Orangensaft und etwas Thomy's Senf angemacht und mit Bananenscheibchen garniert.

Roh geriebener Blumenkohl (wie gut er so schmeckt!) wird locker mit Thomy's Mayonnaise unterzogen. Mit Nusskernen garniert, ergänzt den Geschmack herrlich.

Tomatensalat: Die Sauce aus etwas Essig, viel Oel, 1 Guss Rahm, Thomy's Senf, 1 Spur Salz und Zucker entweder mit gehackter Zwiebel untermengen, oder den Salat mit Zwiebelringlein garnieren.

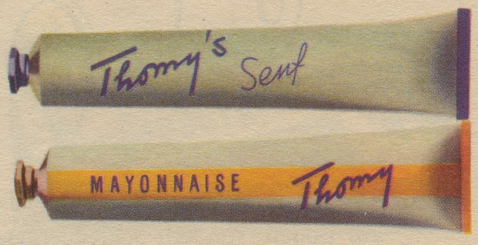
Weisskabis-Salat: Zu unrecht als schwer verdaulich verschrieen, wird er durch die Beigabe von etwas Thomy's Senf und 1 Prise Kümmel ganz wunderbar. Aber nie das Kraut anbrühen; der Salat muss knusprig sein und es bis zum Servieren bleiben: Darauf geben wir noch eine «Schlange» Thomy's Senf!

Der gemütlich-dicke Knollensellerie, hier fein gerieben oder in zündholzdicke Streifchen geschnitten muss zuerst mit Zitronensaft gebeizt werden, damit er seine schöne weisse Farbe behält. Dann mische man Oel daran, ganz wenig Salz, etwas Thomy's Senf und viel von der vorzüglichen Thomy's Mayonnaise, die den Salat mild und doch «chüschtig» macht. Darauf eingemachte Kirschen, Erdbeeren oder Ananasdreiecke und ein Güsschen des betreffenden Fruchtsaftes geben.

Salat aus roh geriebenen Randen ist viel gesunder als aus gekochten, aber leider nur wenig bekannt. Er wird nur mit Rahm, Thomy's Senf und etwas Zitronensaft angemacht, mit Eischeiben oder hart gekochten, gehackten Eiern dekoriert.

Noch weniger bekannt, sehr zu unrecht, ist *Salat aus rohem Fenchel:* Hierzu werden die sauber gewaschenen Knollen entweder in dünne kreisförmige Scheiben oder der Länge nach in feine Streifchen geschnitten. Etwas Salatsauce daran, dann aber ein ordentliches Quantum Thomy's Mayonnaise, die dem Salat noch mehr Aroma schenkt. *Die Mitte der appetitlichen Rohkostplatte* krönt eine halbierte und mit Mayonnaise gefüllte Orange oder Zitrone, anmutig mit Spargelspitzen, mit kleinen Stangen von Bleichsellerie oder mit feinstreifig geschnittenem Lauch besteckt, zum Abknabbern und Eintauchen in die reichlich vorhandene Mayonnaise.

Noch unsere imposanten Väter runzelten die Stirne, wenn die Mama von Rohkost zu sprechen begann – irgendwie kam es ihnen als ein Angriff auf ihre Würde vor. Aber die Essreform kam doch – und was hat sie uns beschert? Entzückende, lebhafte Frauen und schlanke, sportliche Männer, die alle ihr gerüttelt Mass Arbeit viel besser durchstehen – und wahrscheinlich glücklicher sind dabei! Unsere Väter hatten in vielem, vielem Recht, in Sachen «Essen» aber nicht.

Die ganz Klugen essen nach der Temperatur. Solange es kühl ist, essen sie alles, was ihnen Spass macht. Könnte es aber an einem heissen Tag etwas Bekömmlicheres geben, als eine herrliche Rohkostplatte mit appetitlichen, gesunden, krachend-frischen Salaten? Hier ist Sie!

THOMY