

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 80 (1954)
Heft: 23

Werbung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 11.01.2026

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

Geniesst den Sommer richtig!



Thomy & Franc AG, Basel



DIE THOMY-ROHKOSTPLATTE
«FLORIDA»

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

Rob 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 Es-

sig, viel Oel, 1 Guss Rahm, Thomy's Senf, 1 Spur Salz und Zucker entweder mit gehackter Zwiebel untermengen, oder den Salat mit Zwiebelklein 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!

Die gämtlich-dicke Knollensellerie, hier fein gerieben oder 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 rob geriebenen Rändern 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 Streichchen 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 bestreut, zum Abkauen 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 bescherkt? 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. So lange 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

