

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 81 (1955)  
**Heft:** 34

## 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:** 15.01.2026

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



# Für einen gemütlichen Tag...



## THONKÖRBLI A LA THOMY

**Zutaten:** Brotweggli,  
1 Büchse Thon, 50 g Gruyère,  
1 Tomate, Radieschen zum  
Garnieren, 1/2 Tube Thomy's  
Mayonnaise. Das obere  
Viertel der Brotweggli  
abschneiden, Brötchen  
aushöhlen und den  
Rand im Zick-Zack  
einschneiden, 5 Min. im  
heissen Ofen rösten.

Thon abspülen und  
fein zerpfücken, übrige  
Zutaten kleinhacken und alles  
gut mit Mayonnaise  
vermischen. Vor dem Servieren  
in die Brötchen einfüllen und  
mit Radieschenrädchen garnieren.

Manchmal hat man ganz besonderes Verlangen nach einem gemütlichen Tag (ohne Aufregung und ohne grosses Geköch) – einen Tag, an dem man sich richtig der Familie widmen könnte. So einen ganzen Samstag oder Sonntag um die Familie und den Garten und die Sonne (und vielleicht ein Buch) zu geniessen – kurz, um Mensch zu sein. Ja, was serviert man dann seinen Lieben? Hier ist ein Vorschlag: eine Neuheit, die fast keine Arbeit macht und fast «kein Geschirr» – die wunderbar mundet und die herrlich in einen gemütlichen Tag passt. Wir kennen Familien, da die *Kinder* dieses reizende Essen vorbereiten, so leicht geht das und so nett ist es zu machen. – Und im übrigen kann man dasselbe Gericht auch praktisch als exquisite Vorspeise aufstellen, weil es sich gut vorher bereitstellen lässt! Wie finden Sie es?

# THOMY

