Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 83 (1957)
Heft: 24

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: 10.12.2025

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

Nimm doch auch einen Rossi !

Er ist so durstlöschend

und so leicht !

Der Aperitif Rossi ist sehr kühl zu servieren, mit etwas Zitronenschale, die ihm ein köstliches Aroma verleiht. Ob « sec » oder mit ein wenig Siphon, stets trinkt man ihn mit dem gleichen Vergnügen.

ROSSI

Das Getränk für jederzeit.

Boillat

Produits MARTINI & ROSSI S. A., Ackerstraße 44, Zürich 5 Tel. (051) 42 44 00

Für einen Sommertag - ganz leicht...

ganz modern... und herrlich erfrischend!

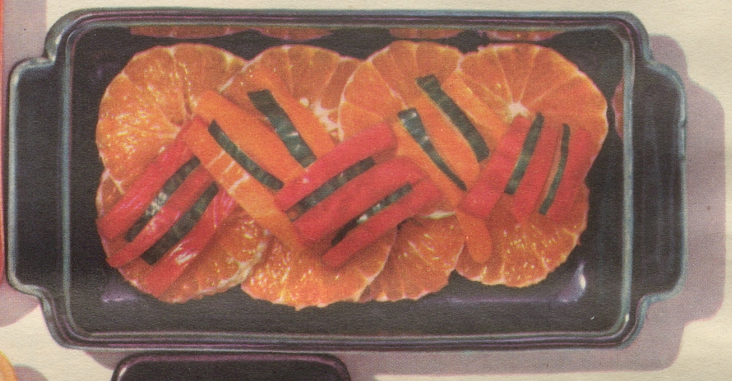
GURKENSALAT
(einmal anders: herb-süss)

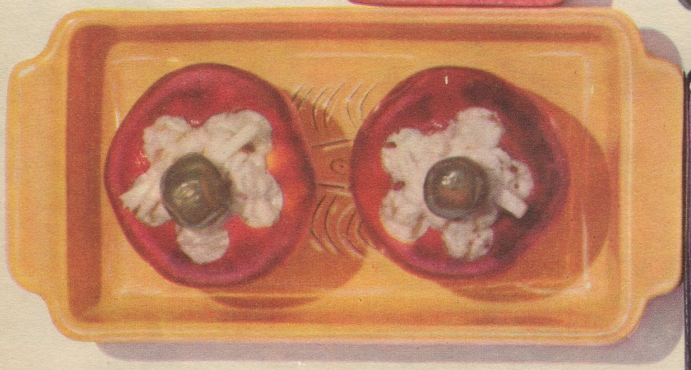
Geraffelte Gurke (2 Teile) und enthäutete Grapefruitschnitze (1 Teil) mit einer pikanten Salatsauce anmachen: 2 Esslöffel Oel, 1 Esslöffel Essig, 1 gestrichener Esslöffel Thomy's Senf, Dill. Den Salat mit ein paar roten Radieschen garnieren.

SELLERIE-ÄPFEL

Schöne Äpfel waschen (nicht schälen), sorgfältig aushöhlen, möglichst viel Fleisch entfernen, mit Zitronensaft beträufeln. Füllung: Feine Sellerie-stäbchen, geraffelter Apfel, Nusskerne gut mit Zitronensaft und Thomy's Mayonnaise mischen und in die Äpfel einfüllen. Kalt stellen. Als Vorspeise servieren.

Heute ist man ja so vernünftig geworden! In allen Schichten hat man die Vorteile der modernen Küche erkannt. Niemand wird sich mehr ein «schweres» Essen zumuten, wenn er nicht Lust darauf hat. Und schon gar nicht im Sommer... da fühlt man sich doch zehnmal wohler mit solchen leichten Plättli. Hier vier Sommersalate – so frisch, so hübsch, so leicht und mh... so herrlich, dass man nicht nur «richtig ernährt», sondern auch wohlgelaunt wird.





ORANGEN-PEPERONI SALAT

Eine Platte mit dünnen Scheiben von Sommerorangen belegen. Mit 2 Esslöffel Oel, 1 Esslöffel Essig und einem gestrichenen Esslöffel Thomy's Senf fein-geschnittene, rote und grüne Peperoni anmachen. Diesen pikanten Salat in die Mitte der Platte anrichten. Er sieht prächtig aus und schmeckt vorzüglich als Hors-d'œuvre zu Salami.

WELLINGTON SALAT

Ananas Schnitze
Geraffelte Äpfel
Nusskerne
reichlich mit Zitronensaft und Thomy's Mayonnaise vermischen.
Mit einem Kranz Brunnenkresse garnieren.

Thomy

Thomi + Franck AG