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

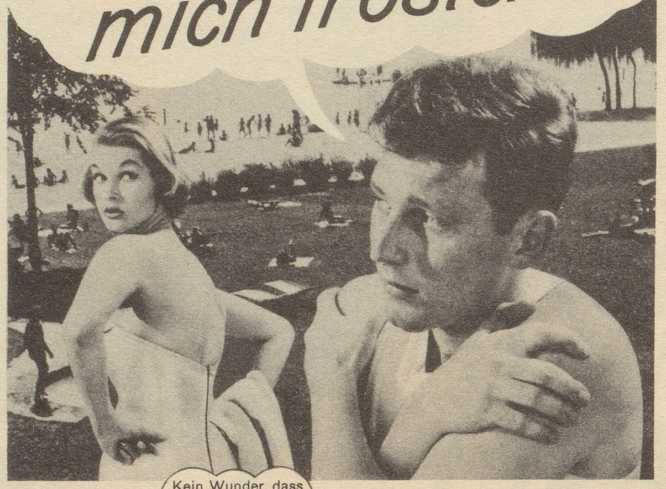
Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans 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: 30.11.2025

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

Nicht das Wetter macht mich frösteln...



Was Peter erfuhr!

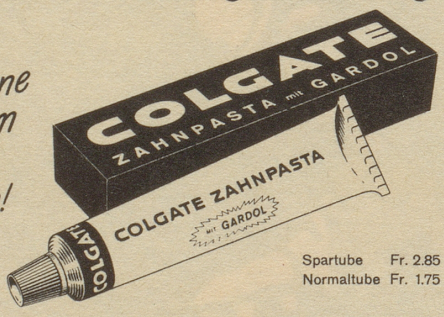
SPÄTER — dank Colgate:

Schon einmaliges Zähnebürsten mit

COLGATE ZAHNPASTA mit GARDOL*

zerstört sofort schlechten Atem, schützt die Zähne den ganzen Tag!

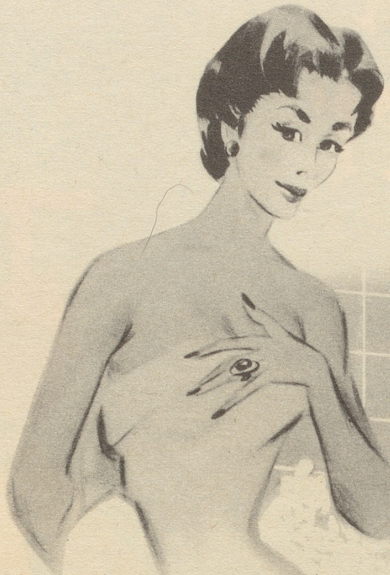
Weisse Zähne frischer Atem Colgate Zahnpasta!



Spartube Fr. 2.85
Normaltube Fr. 1.75

***Wie Gardol wirkt:** Colgate Zahnpasta mit Gardol bildet um jeden Zahn einen unsichtbaren, schützenden Schild, welcher während des ganzen Tages den Zahnzerfall bekämpft und sich weder abspülen noch sonstwie entfernen lässt.

Colgate-Palmolive AG, Zürich



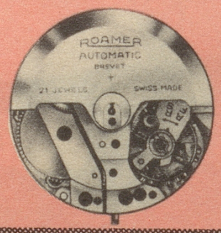
...herrlich das neue Maruba **Lanolin** *Schaumbad!*

MARUBA-Schaumbäder sind für die gepflegte Frau längst ein Begriff. MARUBA hat nun für diejenigen, welche eine trockene und spröde Haut haben, eine Überraschung: das neue MARUBA-Schaumbad „Ardisia" mit Lanolin Spezial. Sie werden begeistert sein, denn das Maruba-Lanolin-Schaumbad ist eine vollständige Schönheitsbehandlung, welche die Haut nährt, geschmeidig macht und köstlich parfümiert.

Neu: **Maruba** *Schaumbad Ardisia mit* **Lanolin** *Spezial*

NEU: *Für trockene Haut:* MARUBA-Ardisia, Flc. zu Fr. —.85 (für 2 Bäder); Fr. 4.05; Fr. 7.45; Fr. 16.60; Fr. 28.90 (ca. 120 Bäder) + Lux. *Für normale und fette Haut:* MARUBA Fichten (auch mit Chlorophyll), Lavande, Rose, Eau de Cologne; Flacon zu Fr. —.70; Fr. 3.45; Fr. 6.30; 14.40; Fr. 24.75 + Lux. *MARUBA Qualitätsprodukte sind in allen Fachgeschäften erhältlich.*

Der moderne Mensch wählt
ROAMER-ROTOPOWER



RW
ROAMER

Automatic
ROTOPOWER

21 Rubis, unzerbrechliche Feder, überdurchschnittlich lange Gangreserve, hohe Präzision
Chromstahl **Fr. 129.-**
Goldplaqué **Fr. 145.-**

Roamer millionenfach bewährt

Bezugsquellennachweis
ROAMER WATCH CO. S.A., Solothurn

In der Schweiz in über 400 Fachgeschäften erhältlich

Man würde sich um sie schlagen

. . . so wundervoll ist sie!

Die täglich steigende Zahl Ihrer Anhänger zeugt von ihrem Erfolg.

Kein Wunder: ihre gediegene, feine und reizende Art stempelt Marianne zur

Cigarette des Tages

marianne

Zum naturreinen Tabak - den naturreinen Filter!
Diese Grundforderung erfüllt der **Neo-Filter JOB** der Cigarette **MARIANNE.** Er ist biologisch rein, da er aus natürlichen, chemisch nicht verwandelten Zellfasern besteht und frei von Bindemitteln ist. Der Neo-Filter **JOB** bietet daher alle hygienischen Vorzüge, die vom Raucher mit Recht verlangt werden.

Maryland mit Filter und Korkmundstück 20 St. Fr. 1.-

so leicht!

Die Zeit der Walliser Tomaten ist da!

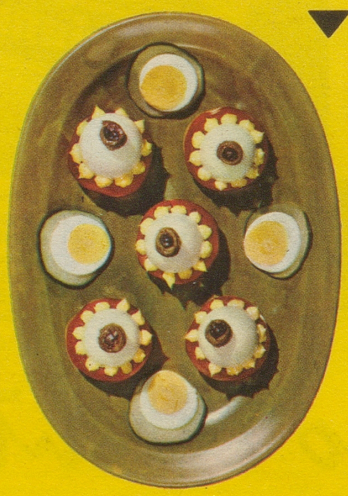
Lasst uns jetzt Tomaten essen, die leuchtendroten, saftigen Früchte aus dem sonnigen Wallis. Tomaten sind ja eine ganz besonders beliebte «Gesundheits-Speise». Verschiedene ihrer Zubereitungsarten sind ausserdem ausgesprochene Delikatessen! Probieren Sie unsere 6 Vorschläge durch — welcher ist der beste?

RATATOUILLE

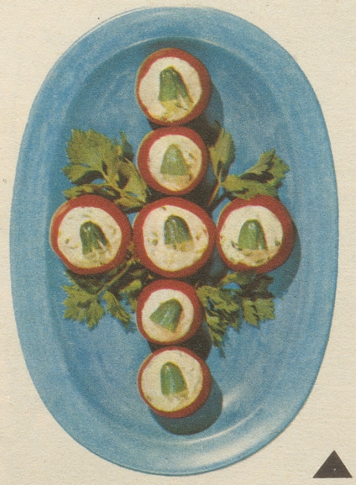
1 kg Tomaten in heisses Wasser legen, schälen und in Scheiben schneiden, mit geschälten, würflig geschnittenen Zucchettis, Auberginen, wenig Peperoni in heissem Oel anbraten. Mit Knoblauch, Rosmarin, Majoran, Salz würzen, zugedeckt weichdünsten. Unterdessen tiefgekühlten Fisch im Sud weichziehen lassen, zerpflücken und zusammen mit 2–3 Essl. Thomy-Senf unter das Gericht mischen.

EIER A LA BELLE TOMATE

Schöne, mittelgrosse Tomaten aushöhlen, zur Hälfte mit Thomy-Mayonnaise füllen. In jede Tomate ein hartgesottenes Ei stellen. Mit einem Mayonnaisestern garnieren und entweder ein gerolltes Sardellenfilet oder ein halbes Cornichon obenaufsetzen. Kann als Hors'-d'œuvre oder als Beigabe zu Kartoffelsalat oder Gschwellten serviert werden.



Thomi & Franck AG Basel



SENF-QUARK-TOMATEN

Schönen Tomaten einen Deckel wegschneiden und sie aushöhlen. Füllung: 100 g Rahmquark mit wenig Milch, 2–3 Esslöffel Thomy-Senf, wenig gehackter Zwiebel, Küchenkräutern, Cornichons gut vermischen.
In die Tomaten einfüllen, hübsch garnieren.

MISSISSIPPI-TOMATEN

Grosse, schöne Tomaten halbieren und aushöhlen. Mit folgendem Salat füllen: Wenig Gurke und Sellerie, 1 Apfel, 1 Banane in kleine Würfel schneiden. Knapp eine Handvoll Nusskerne, wenig geraffelten Meerrettich, Zitronensaft und viel Thomy-Mayonnaise darunterziehen. Die gefüllten Tomaten mit schönen Salatblättern garnieren.

PIZZA DI NAPOLI (tipo Thomy)

Aus Brotteig (Hefeteig) 10 cm grosse, ½ cm dicke Scheiben ausstechen. Mit dünnen Schinkenscheiben belegen und reichlich mit Thomy-Senf bestreichen, evtl. mit einer Schicht Spinat belegen. Mit Tomatenscheiben bedecken und mit Salz, Rosmarin etc. würzen. Mit Parmesan (Sbrinz) bestreuen und evtl. mit Oliven- oder Cornichonscheiben garnieren. Auf einem gefetteten Blech in gut heissem Ofen 20 Minuten backen.
Mit Salat servieren. (Statt kleinen, kann man auch eine grosse Pizza machen)

TOMATEN-EIERSALAT

Tomaten in Scheiben schneiden, mit Thomy-Senf bestreichen und abwechslungsweise mit Eierscheiben auf eine Platte anordnen. Mit einer pikanten Salatsauce (viel Kräuter, Schnittlauch) übergiessen und mit grünem Salat garnieren.

Thomy

der so feine Sachen macht!