

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 84 (1958)  
**Heft:** 21

## 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:** 22.02.2026

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

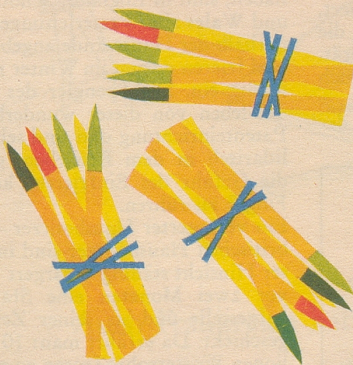


# Eine herrliche Spargelplatte

# für wenig Geld!



*Rezept: Spargeln mit Mayonnaise.*  
Für 4 Personen 2 Bund Spargeln waschen, vom Köpfchen her schälen, am Ende mehr Schale wegschneiden. Während dem Rüsten in Salzwasser einlegen. Dann je 8-10 Spargeln zusammenbinden, die Bündel in viel sprudelndem Salzwasser, dem man eine Prise Zucker beigibt, 20-30 Minuten kochen lassen. Die Spargeln auf einer erwärmten Platte in eine Serviette anrichten. (Bündel lösen). Reichlich Thomy's Mayonnaise dazu servieren. Die ideale Beilage: Schinken, Salat.



Spargeln, das ist eine Platte, die auf der ganzen Welt als feine Delikatesse erster Ordnung gilt. Und diese Köstlichkeit hat den Vorteil, für jedes Portemonnaie erschwinglich zu sein – günstig auf den Körper zu wirken und... eines der wenigen Gerichte darzustellen, das die Damen ohne jede Angst für ihre Linie genießen dürfen! Ein Idealfall also! Ja – und deshalb soll man während der kurzen Spargelzeit nicht nur einmal – sondern zweimal pro Woche Spargeln essen. Ganz wunderbar sind sie mit der zartschmelzenden Thomy's Mayonnaise.

## THOMY

*...der so gute Sachen macht!*

Thomi + Franck AG. Basel