

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 106 (1980)  
**Heft:** 25

## 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:** 05.02.2026

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



# THOMY Aus Liebe zum Besseren.



## Fruchtcocktail nach amerikanischer Art

(für 4 Personen)  
Eine erfrischende Vorspeise  
oder Beigabe zu Grilladen.

- 1 Grapefruit
- 1 kleine Melone
- 1 Banane
- 1 Pfirsich

**Sauce:**  
4 EL THOMY Mayonnaise  
à la française  
2 EL Quark  
1 Messerspitze Ingwer  
1 Prise Cayenne  
nach Belieben einige  
geröstete Mandelsplitter  
zum Bestreuen

Das Fruchtfleisch in  
Stücke schneiden. Für  
die Sauce sämtliche  
Zutaten verquirlen. Die  
Früchte mit der Sauce  
vermischen und kühl gestellt  
während ca. 1 Stunde  
marinieren lassen.

In Cocktail-  
gläser oder Schäl-  
chen anrichten und  
nach Belieben mit  
den gerösteten  
Mandelsplittern  
bestreuen.

**THOMY**  
Mayonnaise  
schmeckt wie  
hausgemacht. Weil sie nach uralten  
Rezepten und mit den frischesten Zutaten  
komponiert wird.

Vorbereitungszeit:  
10 Min.  
Grillzeit:  
15–20 Min.

## Heute: Etwas Gutes vom Grill.

(Schweinshalssteaks für 4 Personen)

4 Tranchen Schweinshals à ca. je 200 g; 2 EL THOMY Senf extra pikant;  
1 EL Olivenöl; 1 durchgepresste Knoblauchzehe; 1 TL Thymian; 1 EL Cognac;  
½ TL grob gemahlener, schwarzer Pfeffer; Salz

THOMY Senf extra pikant mit  
dem Olivenöl, der Knoblauchzehe,  
den Gewürzen und dem Cognac  
vermischen. Die Fleischstücke  
damit einstreichen und während  
2–3 Stunden im Kühlschrank  
marinieren lassen. Auf dem Grill  
beidseitig je 8–10 Minuten grillieren.

THOMY Senf enthält ein  
gutes Dutzend Zutaten und  
Gewürze. Er wird heute noch nach  
alter Manier bedächtig zwischen  
Granitsteinen gemahlen.



Ich habe Freude am  
Kochen und möchte gerne  
Mitglied Ihrer «Chaîne  
des Gourmets» werden.



Bitte senden  
Sie mir zukünftig  
Ihre kostenlosen  
Publikationen  
und Rezepte.

☐ Frau ☐ Fr. ☐ Herr  
Vorname/Name

Strasse/Nr.

PLZ

Ort

Geburtsjahr

Gewünschte Sprache ☐ deutsch ☐ franz. ☐ ital.

Einsenden an: Chaîne des Gourmets,  
im Hause Thomi+Frack AG, Postfach, 4007 Basel

