Objekttyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **83 (1957)**

Heft 24

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://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!

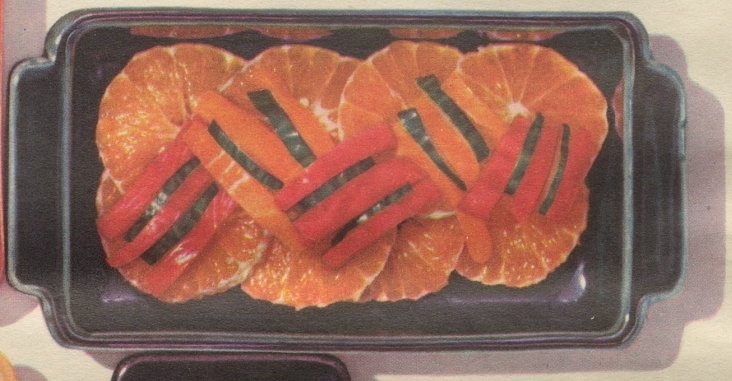
GURKENSALAT
(einmal anders: herb-süss)

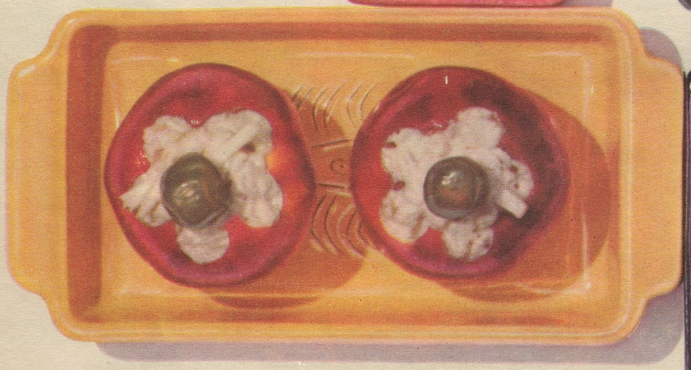
Geraffelte Gurke (2 Teile) und enthäutete Grapefruitschnitze (1 Teil) mit einer pikanten Salatsauce anmachen: 2 Esslöffel Oel, 1 Esslöffel Essig, 1 gestrichener Esslöffel Thomy's Senf, Dill. Den Salat mit ein paar roten Radieschen garnieren.

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