

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

Werbung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 01.04.2025

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.



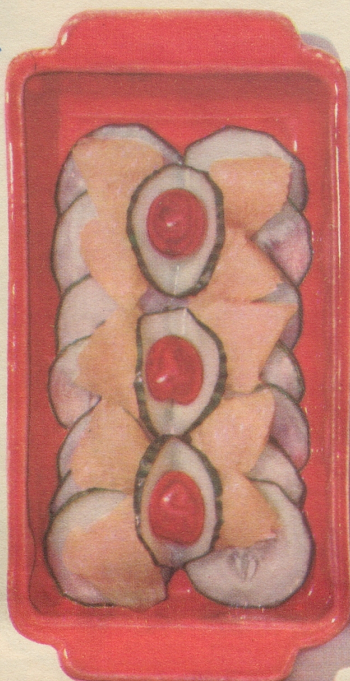
ROSSI

Das Getränk für jederzeit.

Für einen Sommertag - ganz leicht... ganz modern... und herrlich erfrischend!

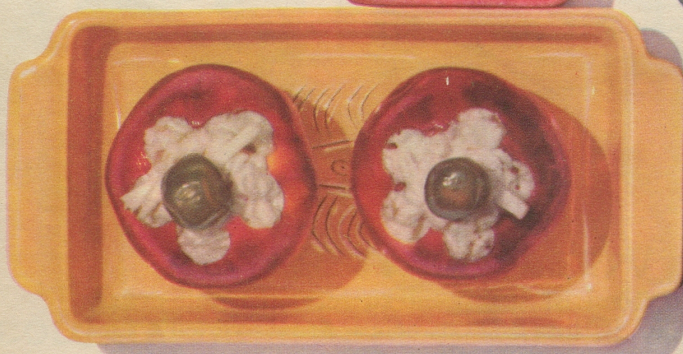
GURKENSALAT (einmal anders: herb-süß)

Geraffelte Gurke (2 Teile) und enthäutete Grapefruitschnitze (1 Teil) mit einer pikanten Salatsauce anmachen: 2 Esslöffel Öl, 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 Selleriestäbchen, 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 wohlge-launt wird.



ORANGEN- PEPERONI SALAT

Eine Platte mit dünnen Scheiben von Sommerorangen belegen. Mit 2 Esslöffel Öl, 1 Esslöffel Essig und einem gestrichenen Esslöffel Thomy's Senf feingeschnittene, 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