

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 80 (1954)  
**Heft:** 23

## **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:** 13.05.2025

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

# Geniesst den Sommer richtig!



DIE THOMI-ROHKOSTPLATTE  
«FLORIDA»

*Rob geriebene Rübli* mit Rahm, Orangensaft und etwas Thomy's Senf angemacht und mit Bananenscheibchen garniert.

*Rob geriebener Blumenkohl* (wie gut er so schmeckt!) wird locker mit Thomy's Mayonnaise unterzogen. Mit Nusskernen garniert, ergänzt den Geschmack herrlich.

*Tomatensalat*: Die Sauce aus etwas Es-

sig, viel Oel, 1 Guss Rahm, Thomy's Senf, 1 Spur Salz und Zucker entweder mit gehackter Zwiebel untermengen, oder den Salat mit Zwiebelringlein garnieren.

*Weisskabis-Salat*: Zu unrecht als schwer verdaulich verschrien, wird er durch die Beigabe von etwas Thomy's Senf und 1 Prise Kümmel ganz wunderbar. Aber nie das Kraut anbrühen; der Salat muss knusprig sein und es bis zum Servieren bleiben! Darauf geben wir noch eine «Schlange» Thomy's Senf!

Der gemütlich-dicke Knollensellerie, hier fein gerieben oder in zündholzdicke Streifen geschnitten muss zuerst mit Zitronensaft gebeizt werden, damit er seine schöne weisse Farbe behält. Dann mische man Oel daran, ganz wenig Salz, etwas Thomy's Senf und viel von der vorzüglichen Thomy's Mayonnaise, die den Salat mild und doch «chüschtig» macht. Darauf eingemachte Kirschen, Erdbeeren oder Ananasdreiecke und ein Güsschen des betreffenden Fruchtsaftes geben.

*Salat aus rob geriebenen Renden* ist viel gesunder als aus gekochten, aber leider nur wenig bekannt. Er wird nur mit Rahm, Thomy's Senf und etwas Zitronensaft angemacht, mit Eischeiben oder hart gekochten, gehackten Eiern dekoriert.

Noch weniger bekannt, sehr zu unrecht, ist *Salat aus rohem Fenchel*: Hierzu werden die sauber gewaschenen Knollen entweder in dünne kreisförmige Scheiben oder der Länge nach in feine Streifen geschnitten. Etwas Salatsauce daran, dann aber ein ordentliches Quantum Thomy's Mayonnaise, die dem Salat noch mehr Aroma schenkt. Die Mitte der appetitlichen Rohkostplatte krönt eine halbierte und mit Mayonnaise gefüllte Orange oder Zitrone, anmutig mit Spargelspitzen, mit kleinen Stangen von Bleichsellerie oder mit feinstreifig geschnittenem Lauch besteckt, zum Abknabbern und Eintauchen in die reichlich vorhandene Mayonnaise.

Noch unsere imposanten Väter runzelten die Stirne, wenn die Mama von Rohkost zu sprechen begann – irgendwie kam es ihnen als ein Angriff auf ihre Würde vor. Aber die Essreform kam doch – und was hat sie uns beschert? Entzückende, lebhaft Frauen und schlanke, sportliche Männer, die alle ihr gerüttelt Mass Arbeit viel besser durchstehen – und wahrscheinlich glücklicher sind dabei! Unsere Väter hatten in vielem, vielem Recht, in Sachen «Essen» aber nicht.

Die ganz Klugen essen nach der Temperatur. Solange es kühl ist, essen sie alles, was ihnen Spass macht. Könnte es aber an einem heissen Tag etwas Bekömmlicheres geben, als eine herrliche Rohkostplatte mit appetitlichen, gesunden, krachend-frischen Salaten? Hier ist Sie!

## THOMY

