

*Hübsch und festlich . . . .*



*auch im Alltag!*



*An alle Haushaltungen*

# Warum denn nicht?

Es ist ja so leicht heute. Früher, ja, da bedeutete es mehr Arbeit und mehr Kosten. Seit wir aber Thomy's Mayonnaise kennen, können auch Sie ohne jede Mühe ein so köstliches kleines Mahl bereiten, dass Ihre Familie voll Staunen fragen wird: «Aber Mutti, wo nimmst Du nur all die Zeit her, solche Leckerbissen aufzustellen?» Sie aber lächeln geheimnisvoll und denken an die preiswerte Wundertube, dank der Sie mit einfachsten Mitteln und ein klein wenig Phantasie aus einer ganz alltäglichen Platte ein kleines, leckeres Prunkstück hergezaubert haben und jeden Tag aufs Neue Freude und Abwechslung auf Ihren Familien-Esstisch bringen werden.



## Wer ist Thomy?

Gleich am Eingang der Schweiz, da wo die Strasse von Deutschland in Basel einbiegt, liegt die hochmoderne Fabrik von Thomy, dem grössten schweizerischen Unternehmen zur Herstellung von Mayonnaise. Wer schon in der Schweiz war, kennt Thomy's Mayonnaise, deren köstliches Aroma fast sprichwörtlich ist. Die Schweizer sind ja in Essensfragen recht anspruchsvoll, und was sich in der Schweiz durchsetzt, muss von guter Qualität sein.

Die Schweizer Hausfrauen sind neuen Produkten gegenüber eher zurückhaltend. Es war daher ein eigentliches Wagnis, ausgerechnet in diesem Lande eine fixfertige Mayonnaise in der Tube auf den Markt zu bringen. Umso verblüffender war der Erfolg. Die sonst so konservativen Schweizerinnen gingen mit Begeisterung zur Tube über. Sie fanden, der Geschmack von Thomy's Mayonnaise sei so ausgezeichnet, wie die beste hausgemachte. Sie erkannten auch gleich, dass die Tube eine Menge praktischer Vorteile bot. Kaum im Ladengeschäft, stieg die Nachfrage rasch an, und auch jetzt noch steigt der Verbrauch weiter von Monat zu Monat. Die deutschen Hausfrauen nahe der Schweizer Grenze hatten es gut, wann immer sie zu einem Besuch in die Schweiz kamen, trugen sie eine Tube (oder mehrere) mit nach Hause. Heute ist dies ja nicht mehr nötig, heute ist Thomy's Mayonnaise auch in Deutschland erhältlich.





### GARNIERTER BLUMENKOHL

Für 4-5 Personen: 1 Kopf Blumenkohl, 4-5 Eier, 4-5 Tomaten, Öl und Essig, Salz und Zucker, Thomy's Mayonnaise.

Der Blumenkohl wird in Salzwasser mit etwas Essig weich gekocht, abgetropft und auf eine Platte gegeben. Man giesst mehrmals ein Gemisch aus Essig, Öl, Salz und einer Spur Zucker darüber und bekrönt ihn mit Petersilie, einer halben Tomate und reichen Schnörkeln von Thomy's Mayonnaise. Aussen herum legt man abwechselnd Ei- und Tomatenscheiben und bespritzt sie ebenso wie die Fliegenpilze aus Eiern und Tomaten mit lustigen Thomy's Mayonnaise-Tupfen.

### WÜRZIGER KARTOFFEL-SALAT

Für 4-5 Personen: 600-800 g frisch gekochte Kartoffeln einer Sorte, die nicht zerfällt, Zwiebel,  $\frac{1}{2}$  Tasse heisse Bouillon, Salz, Pfeffer, Zucker, Öl und Essig, Senf, Thomy's Mayonnaise.

Die noch lauwarmen Kartoffeln gleichmässig aufschneiden, mit geriebener Zwiebel, den Gewürzen, der heissen Bouillon, Öl und Essig sowie Senf vorsichtig mischen, etwas ziehen lassen und nochmals pikant nachschmecken. Mit reichlich Thomy's Mayonnaise sämig machen und mit Eischeiben, Mayonnaise und Kapern sowie Tomaten und Petersilie farbenfroh garnieren. Besonders passend zu geräuchertem Rippchen od. Schinken.





### FISCH MIT MAYONNAISE

Für 4 Personen: 600-800 g Fisch (Hecht), 1 Zitrone, Petersilie, Zwiebel, Salz, Thomy's Mayonnaise.

Den geputzten Fisch (auch Fischfilet) in reichlich Salzwasser mit Zitronenscheiben je nach Grösse 5 - 8 Minuten vorsichtig ziehen lassen. Aus dem Sud nehmen, abtropfen und in Portionsstücke schneiden oder Fischfilet blätterig zerteilen. Den Fisch mit etwas Zitronensaft beträufeln, schwach salzen und mit Thomy's Mayonnaise überziehen; zuletzt mit Petersilie garnieren. Ein lockender Anblick und ein wahrer Leckerbissen! Thomy's Mayonnaise stets griffbereit und wohlgeraten, kommt hier besonders köstlich zur Geltung.



Muss man aus Zeitmangel darauf verzichten, seine Familie zu einem hübsch angerichteten, köstlichen Essen zu bitten? Nein, gewiss nicht! Mit Thomy's Mayonnaise richten Sie im Nu, auch ohne Küchentisch und ohne Kochgeschirr, eine kalte Platte reizend her. Thomy's Mayonnaise wird durch eine gezogene Sterntülle aus der Tube gedrückt und bildet ein gut haltbares, hübsches und deutliches Profil. So wird es spielend leicht und macht zudem noch Spass - der Platte das gepflegte, besondere Aussehen zu geben, das so sehr zum Erfolg eines harmonischen Familientisches beiträgt.





KALTER BRATEN  
MIT MAYONNAISE

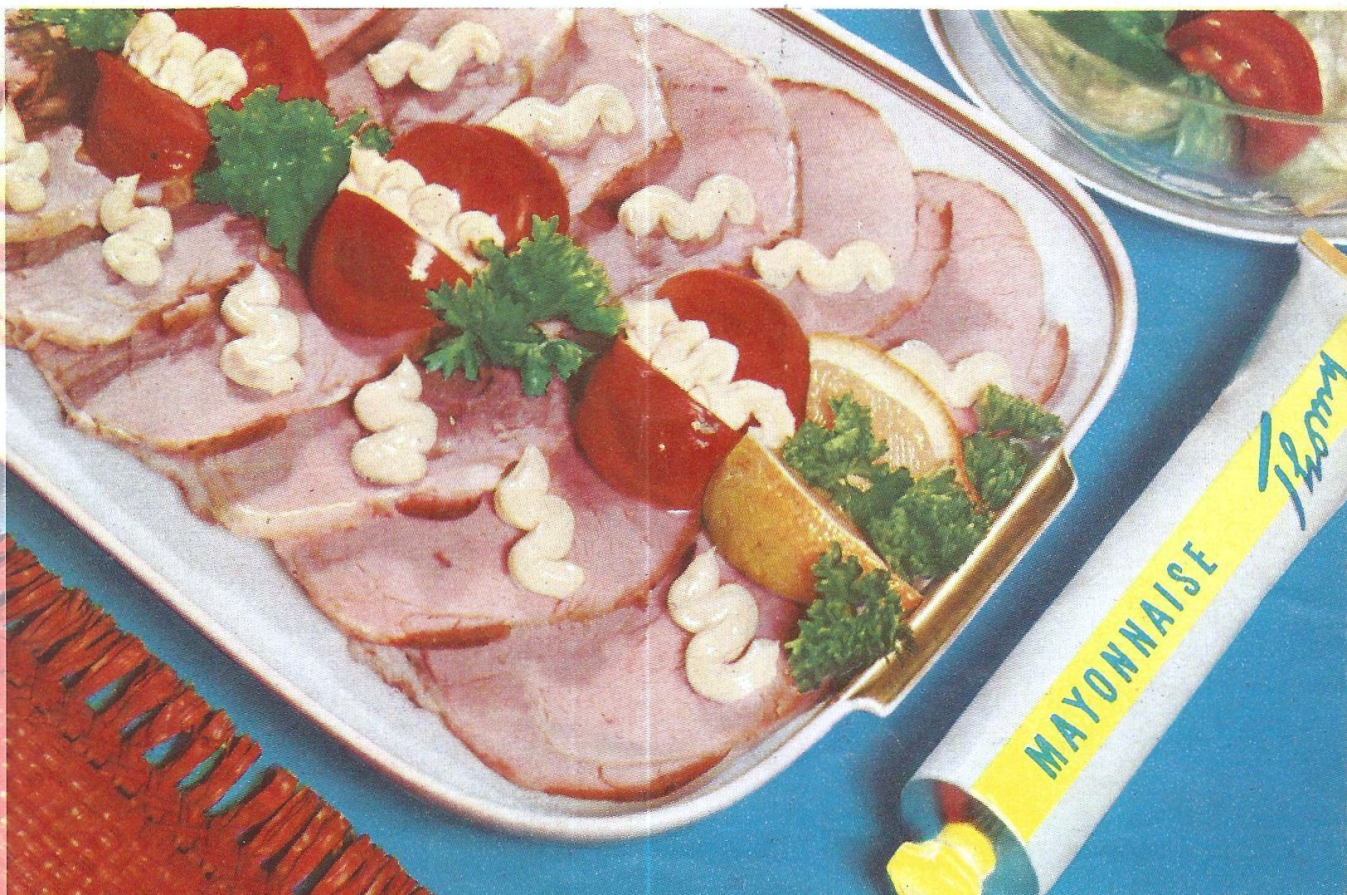
Kalter Braten wird quer zur Faser schön aufgeschnitten und mit Tomaten, Zitronenschnitzen und Petersilie angerichtet. Man spritzt mit der bequemen Sterntülle der Thomy's Mayonnaisen-Tube gleichmässige Schnörkel darauf.

Das ist ebenso einfach wie effektiv und schmeckt überdies grossartig! Dazu gibt es Grünen Salat.

KARTOFFELN IN DER SCHALE,  
MIT MAYONNAISE

«GSCHWELTI  
NACH SCHWEIZER ART»  
- EINE ENTDECKUNG

Junge Kartoffeln, in der Schale gekocht, oder auch alte Kartoffeln, mit Schale in der Röhre gebraten, werden - erst auf dem Teller - dick mit Thomy's Mayonnaise überzogen. Das schmeckt! Und macht, so gut es ist, fast keine Arbeit.





## SALATE

*Salate der Jahreszeit, Öl und Essig oder Zitrone, Salz und wenig Zucker, Zwiebel und Kräutchen, Thomy's Mayonnaise.*

Kopfsalat, Radieschen, rohe Karotten und Tomaten werden entsprechend vorbereitet und liebevoll gewürzt. Man garniert die in einzelnen Schalen oder hübsch bunt auf einer grossen Platte angerichteten Salate mit Eischeiben und Zwiebelringen, Petersilie und Kapern und vor allem reich mit Tupfen von Thomy's Mayonnaise aus der Tube mit der bequemen Spritztülle.

## BELEGTE BRÖTCHEN

Beliebige Brotscheiben mit Thomy's Mayonnaise bestreichen, mit Wurst, Schinken und Tomatenscheiben belegen, mit Gurken, Radieschen, Ei und Schnittlauch garnieren und mit Thomy's Mayonnaise reich bespritzen.

Die Spritztülle der Tube gestattet es sogar, Namen und Buchstaben zu malen – ein netter Spass, besonders wenn man Gäste hat.



## DIE MAYONNAISE DER FEINEN WELT



Auch dort, wo verwöhnte Zungen sich an köstlichen Leckerbissen gütten, in den ersten Hotels und bekanntesten Gaststätten der Schweiz und anderer Länder ist Thomy's Mayonnaise zu Hause.

Das Urteil der Fachleute ist eindeutig, an grossen Kochkunstausstellungen wurde Thomy's Mayonnaise als etwas besonders Delikates und Leckeres prämiert und ausgezeichnet. An der Hospes 1954 in Bern, der grossen internationalen Fremdenverkehrs- und Kochkunstausstellung errang sie die grosse Goldmedaille mit besonderem Glückwunsch der Jury. Gastronomen und Kochkünstler von Rang und Namen haben dieses Urteil gesprochen.

## ZEBRA-BRÖTCHEN

*Je Person: 2 Brotscheiben, 1 Tomate, 1 Ei, 1/2 Brühwurst, Thomy's Mayonnaise.*

Beliebige Brotscheiben mit Thomy's Mayonnaise bestreichen. Die gekochten Eier, Tomaten und Würste dick aufschneiden und halbieren. Die eine Hälfte der Brotscheiben mit Ei und Tomaten, die andere mit Ei und Wurst bunt belegen; reich mit Thomy's Mayonnaise verzieren. Die Tube ist ja zugleich Garnierspritze, macht also die leckere Arbeit der Zubereitung höchst einfach.



# Warum ist Mayonnaise so beliebt?

Weil sie in besonderem Masse das Aroma der Speisen, denen sie beigegeben wird, steigert und ergänzt. ★ Weil sie sich, dank der zarten Gleichmässigkeit ihrer Konsistenz wie keine andere Zutat zum Verzieren und Anrichten hübscher Platten eignet. ★ Weil sie die wunderbare Eigenschaft besitzt, das Alltägliche ins Festliche zu verwandeln.

## Weshalb ist Thomy's Mayonnaise so überlegen?

Ihr feiner Geschmack, ihr zartes, delikates Aroma machen jede Platte zu einem besondern Leckerbissen und zu einer wahren Augenweide.

Für Thomy's Mayonnaise werden ausschließlich Eigelb, feinste Pflanzenöle, die herrlichsten Gewürze und viele wohlhabgewogene Zutaten verwendet. Sie ist absolut naturrein und wird von Küchenmeistern in den allermodernsten Fabrikanlagen komponiert.

Die vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten zu Speisen aller Art machen sie in jedem Haushalt zu einer wahren und unschätzbaren Hilfe. Sie zaubert jeden Tag neue Abwechslung auf den Esstisch.



Thomy's Mayonnaise ist jederzeit bereit, jederzeit frisch und stets zur Hand, wann immer man sie benötigt. Sie ruht im Dunkel ihrer wohlausgedachten Verpackung, in der idealen Tube und bleibt deshalb bis zum letzten Restchen tadellos frisch und geschmacklich immer gleich gut – monatelang, auch ohne Eisschrank. Sie hält sich in jedem Küchenschrank ausgezeichnet.

Das grosse Geheimnis aber liegt darin, dass Thomy's Mayonnaise wunderbar fein und gleichmässig emulgiert wird, viele hundertmal feiner, als dies bei einer handgerührten überhaupt möglich ist. Die sorgfältig abgestimmte Behandlung erst gibt ihr jenes zartschmelzende, wohlhabgerundete Aroma, das auch verwöhnte Zungen als herrlich lecker empfinden.

Ein weiterer Erfolg davon: sie macht nicht dick, sie schmeckt nie fett und liegt nicht schwer im Magen.

Ob Sie zwei Tupfen brauchen, ob Sie eine ganze Platte schmücken wollen, immer haben Sie die richtige Menge zur Hand. Nichts geht verloren, den Rest kann man stets wieder verwahren. Darum ist Thomy's Mayonnaise auch ganz besonders preiswert.

Die leckere Thomy's Mayonnaise in der hübschen Tube mit 80 g Inhalt jetzt auch bei Ihrem Kolonialwarenhändler und im guten Spezialgeschäft.

Deutsche Thomy-Gesellschaft m. b. H., Karlsruhe-Mühlburg  
Werft Strasse 12