

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 85 (1959)  
**Heft:** 40

## 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

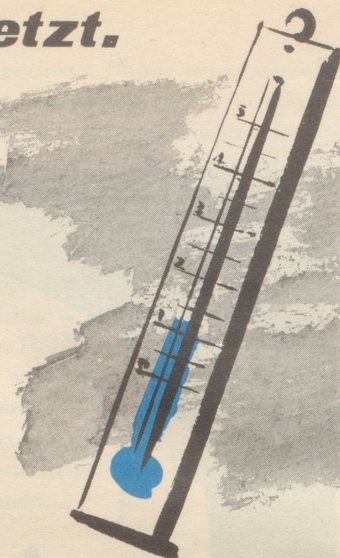
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 13.01.2026

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

## Ein herrlich molliges Essen für jetzt.

«Alles zu seiner Zeit»! ... «Abwechslung macht das Leben süß»! ... Diese beiden Sprichwörter sind sicher von Küchenchefs erfunden worden und sie sollten in jeder Küche aufgemalt sein. Jetzt, da der Körper Wärme braucht, möchten wir dieses wundervolle Gericht «in der guten alten Art» in Erinnerung rufen. Es wird überall dort willkommen sein, wo Männer mit gesundem schweizerischem Appetit und schon um die Lippen streichender Zunge sich um den Familientisch versammeln. Neben seiner kraftspendenden Qualität hat dieses prächtige Gericht nämlich noch den Vorteil, auch in solchen Monaten erschwinglich zu sein, wo man zufällig *nicht* das grosse Los gewann!



Thomi + Franck AG Basel



«DOPPELDECKER» A LA THOMY. Pro Person: 1-2 dünne Rindsplätzli, 1-2 Scheiben Speck, Zwiebelringe, Salbei, Senf. Die Plätzli mit Thomy's Senf einstreichen und lagenweise mit Salbeiblättern, Speckscheiben, Zwiebelringen aufeinander legen. Mit einem Faden zusammenbinden. Das zusammengebundene Stück gut anbraten und mit wenig Bouillon ablöschen. 1 Std. weichdämpfen. Garnieren mit Gemüse und Salzkartoffeln oder Kartoffelstock.

# THOMY

**der so feine Sachen macht!**