

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 86 (1960)  
**Heft:** 41

## 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>**



**Nur für  
Männer!**

Thomi + Franck AG, Basel

**M**erkwürdigerweise haben die Männer ja eine gewisse Neigung für das Zarte. Im Essen jedoch ziehen sie das Rassige, Kräftige, Würzig-Aparte vor. Und da nun das alte Lieblingsgericht der Könige, das Poulet, so vorteilhaft geworden ist, dass man es sich leicht und immer wieder leisten kann, zeigen wir hier ein Thomi-Spezialrezept, nach dem das Poulet zur Abwechslung völlig neu und so unerhört rassig und saftig schmeckt, dass es jeden Mann begeistern muss. Sollten Sie also einen Herrn kennen, dem Sie aus irgend einem Grunde eine kleine Freude machen möchten... das wäre es!

**THOMY**

**...der so  
feine Sachen  
macht!**

#### RASSIGES POULET «THOMY»

Für 4 Personen:  
1 Poulet (ca. 1 kg), Salz,  
Thomy Senf, Pfeffer.  
Füllung: Hühnerleber,  
150 g Speck, 1 Weggli,  
½ Zwiebel, Peterli,  
frische Küchenkräuter,  
Rosmarin, Liebstöckel,  
Bohnenkraut etc.  
oder Gewürzmischung,  
1-2 Esslf. Thomy Senf.

Poulet mit Salz und Pfeffer einreiben, füllen wie folgt: Speck in Würfel schneiden, mit fein gehackter Zwiebel und Küchenkräutern in wenig Butter andünsten, das eingeweichte Weggli und die feingeschnittene Pouletleber begeben. Mit 1-2 Esslf. Senf und Salz binden und würzen. Das gefüllte Poulet zunähen oder zubinden. – In Gratinform legen, dick mit Senf einstreichen, mit Öl beträufeln. Evtl. Tomaten mit restlicher Füllung füllen, dazulegen. In sehr heissem Ofen Poulet ¼ Stunde anbraten, mit wenig Bouillon oder Wein übergießen und auf kleinem Feuer eine gute ½ Stunde weiterschmoren. Dazu Salat und frisches Brot.

■ Für «ganz Anspruchsvolle»: Thomy-Senf extra pikant: GELBE TUBE