

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 85 (1959)
Heft: 18

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: 14.01.2026

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

3 Saucen – um Ihre Familie zu bezaubern!

Saucen gelten als die hohe Schule der Kochkunst und die Kochbücher sind voll von wahren Virtuosenstücken. Und doch... wir moderne Menschen ziehen je länger desto mehr eine leichte, einfachere Art des Kochens und Essens vor — dabei aber haben wir gern «rassige Sachen»!

Diese drei Saucen müssen Sie versuchen! Sie sind leicht und schnell zubereitet (eine allerdings ist mehr für «bäumige» Essen bestimmt!) und sie sind so schmackhaft, so würzig, dass sie aus manchem einfachen Plättli eine richtige Spezialität machen.

Senf ist ein Zaubermittel — ein wenig Senf und etwas Phantasie — und viele Gerichte bekommen ganz neuen Charme!



Warme Senfsauce «Robert»:

1/2 feingehackte Zwiebel und Peterli in 30 g Butter dünsten, 2 Esslöffel Mehl dazu — mit 4 dl warmer Bouillon ablöschen und glatt röhren. Dann 3 - 4 Esslöffel Thomy-Senf beifügen, würzen und zehn Minuten leise kochen lassen. Herrlich!

Menus:

- 1 Rindsbraten mit Senf bepinselt und mit Speck umwickelt, Senfsauce, Kartoffelstock und Salat.
- 2 Suppenfleisch, Saucenkartoffeln (Geschwellete in die Senfsauce schneiden), Salat.
- 3 Dorschfilets meuniere (gebraten), Senfsauce, Salzkartoffeln, Salat.

Kalte Senfsauce «Thomy»:

2 dl Rahm schlagen (er muss noch fließen), 4 Esslöffel Thomy-Senf einrühren, salzen, gehackten Peterli dazu oder Schnittlauch, einige Tropfen Zitronensaft. Und dann:

Menus:

- 1 Hors d'œuvre Platte, aus verschiedenen Salaten (unangemacht) mit Bündnerfleisch und gesalzenen Nüssen garniert, Senfsauce.
- 2 Kaltes Roastbeef, Senfsauce, russischer und grüner Salat.
- 3 Geschwellete und Tomaten, Senfsauce.

Warme Senfsauce «Flamande»:

100 g Butter im Wasserbad schmelzen, 3-4 Esslöffel Thomy-Senf einröhren, 1 Eigelb mit etwas Mayonnaise und etwas Wasser verrühren, die Sauce damit binden, würzen.

Menus:

- 1 Kalte Pastete garniert mit ganzen Oliven, Salaten etc., Senfsauce.
- 2 Gesottener Fisch (Forelle, Salm, tiefgekühlte Filets), Senfsauce, Salzkartoffeln, Salat.
- 3 Geschwellete, Lauch oder Sellerie, Bauernschinken, Senfsauce.

Thomy + Franck AG Basel

THOMY der so feine Sachen macht!

Thomy

Thomy