Objekttyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]**

Band (Jahr): **38 (1965)**

Heft 10

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Hundert Arten Senf seit vielen hundert Jahren

Kennen Sie das erste Senfrezept? Es lautet: «Man zerstosse eineinhalb Sester (1 Sester = 15 Liter) Samen des Wege- oder Ackersenfs, füge ein Pfund Honig, ein Pfund iberisches Öl und einen Sester starken, weissen Essig hinzu. Man rühre alles gut durcheinander, und schon wird man es gebrauchen können!»

Ein Römer namens Palladius erfand dieses Rezept im 4. Jahrhundert nach Christus. Es wurde zur Basis unserer heutigen Senfindustrie. Das kam so: Nachdem der Senf während etlicher Jahrhunderte in Vergessenheit geraten war, entdeckte ein Bürger aus Dijon ums Jahr 1300 herum das alte Rezept des Palladius. Er witterte ein Geschäft und begann, Senfsauce in grossen Mengen herzustellen und auf der Strasse feilzubieten.

Andere Bürger von Dijon, durch den Erfolg des ersten Senfherstellers angespornt, wandten sich dem gleichen Gewerbe zu. Nun begann ein Pröbeln mit Zutaten und Gewürzen, denn jeder wollte natürlich seinen eigenen, ganz besonderen Senf zubereiten. Man fügte Kräuter hinzu, spezielle Essigsorten, ja sogar Vanille und Zimt.

Die raffiniertesten dieser Senfsaucen fanden bald Gnade vor den Augen und dem Gaumen des Hofkochs, und weil man damals wie heute die Abwechslung liebte, wurden gleich mehrere Senfmacher zu königlichen Hoflieferanten. Der Sonnenkönig liebte den Senf dermassen, dass er ihm ein eigenes Wappen verlieh: den Silbertrichter auf blauem Grund.

Sobald der Senf hoffähig war, durfte er nur noch in kostbaren Töpfchen aufbewahrt und aufgetragen werden, in kleinen Kunstwerken aus Keramik und Porzellan. Eine der schönsten Sammlungen alter Senftöpflein ist im Besitze der Thomi + Franck AG.

Noch heute wird der Senf nach streng gehüteten Rezepten bereitet. Thomy Senf zum Beispiel wird aus über 20 feinsten Zutaten gemischt: aus erlesenen Senfkörnern, mildem Essig und einer ganzen Skala von Gewürzkräutern, sorgfältig aufeinander abgestimmt. Der feine Thomy Senf begeisterte sogar Meister Escoffier, einen der berühmtesten Kochkünstler und Feinschmecker Frankreichs.

Die Verpackung für Thomy Senf, die aromaschützende Tube, ist eine Pionierleistung. Denn die Thomi + Franck AG war das welterste Unternehmen, das Senf in Tuben anbot. Diese Verpakkungsart erhält den Senf lange Zeit frisch und köstlich.

Heute ist die hübsche Thomy-Tube aus unserem modernen, praktischen Leben nicht wegzudenken. Sie ist ein Teil unserer fortschrittlichen, aufs Natürliche und Hygienische bedachten Ernährungsgewohnheiten geworden.

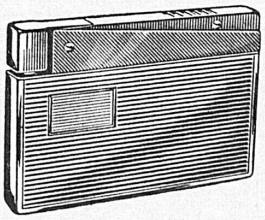
THOMI + FRANCK AG BASEL

Seit über 100 Jahren im Dienste der Tischkultur

Nie war Feuerspenden vorteilhafter

Das neue KW-classic-Feuerzeug mit Brenndispositiv - ohne Watte, ohne Docht - zündet länger als 2 Monate mit ein paar Fingerhütchen Feuerzeugbenzin. Seine klassisch-elegante Form und seine reine Flamme machen KW-classic zum Feuerzeug für Raucher, die mit Geschmack und Verstand zu wählen wissen.

Als Damen-, Herren- oder Tischmodell ab Fr.22.— in guten Fachgeschäften.



Schenk' einem Raucher KW classic

Alleinvertrieb für die Schweiz: Lüscher & Co., Winterthur