

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Schweizer Monatshefte : Zeitschrift für Politik, Wirtschaft, Kultur**

Band (Jahr): **45 (1965-1966)**

Heft 2

PDF erstellt am: **07.07.2024**

### **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.library.ethz.ch)

<http://www.e-periodica.ch>



## Köstliches, um einen Sieg zu feiern: die Mayonnaise

Es war am Vorabend der Schlacht von Mahon, im 18. Jahrhundert, zur Zeit von Louis XV. Die französischen Truppen, angeführt vom Herzog von Richelieu, waren bereit, gegen die Engländer anzutreten. Alle Anordnungen waren getroffen, so daß der Herzog von Richelieu, ein bekannter Feinschmecker seiner Zeit, die Muße fand, sich seinen kulinarischen Experimenten zu widmen. Und da gelang ihm, wie die Legende zu berichten weiß, die Erfindung einer neuartigen, köstlichen Sauce: der Mayonnaise.

Als anderntags das kriegerische Treffen von Port-Mahon zugunsten der Franzosen ausfiel, wurde die neuerfundene Sauce zum Mittelpunkt des Siegesmahles.

Die Mayonnaise, zu Ehren des Sieges von Port-Mahon auch Mahonnaise genannt, erschloß der französischen Küche reiche Möglichkeiten. Denn bis dahin hatte man nur die gebundenen und die eingekochten Saucen gekannt, die nicht zu allen Gerichten, besonders nicht zur kalten Tafel, paßten.

Das 19. Jahrhundert brachte Frankreich verschiedene kulinarische Meister, deren Berühmtheit bis in unsere Tage reicht. Zu ihnen gehörte Marie-Antoine Carême, der einen neuen Stil der Eßkultur begründete. Er kochte leichter und raffinierter. Besonders erwähnt in den Berichten der Zeit wird immer Carêmes leichte, liebliche Mayonnaise, «wie blonde Seide», «wie mit Schnee zubereitet». Carême war es auch, der die Mayonnaise nach England und nach Rußland brachte und dort die Kenner feiner Tafelfreuden damit entzückte.

Auch in unserer Zeit hat die Mayonnaise Rang und Ansehen unter den Saucen. Bis vor wenigen Jahren galt es als Prüfstein für

eine junge Köchin, eine delikate Mayonnaise zuzubereiten. Denn es braucht Geschick und Fingerspitzengefühl — und sogar ein wenig Glück — zum guten Gelingen.

Heute ist es einfacher. Zarte, delikate Thomy Mayonnaise ist fixfertig zu kaufen, hergestellt aus feinsten frischen Zutaten, haltbar verpackt in den schützenden Tuben mit der Garnierdüse.

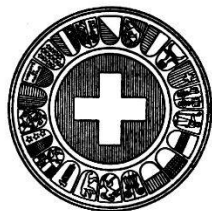
Thomy Mayonnaise wird, wie alle besonders feinen Spezialitäten, nach einem Geheimrezept gemacht, nach einem Rezept, das dem Geschmack der Schweizerin, des Schweizers am besten entspricht. Die Zubereitung geschieht unter modernsten hygienischen Voraussetzungen. Die ganze Mayonnaise-Anlage wird vorerst sterilisiert. Sämtliche Zutaten — feinstes Sonnenblumenöl, frisches Eigelb, köstliche Gewürze und milder Essig (oder Zitronensaft für die Zitronen-Mayonnaise) — werden kontrolliert, bevor der Mayonnaise-Koch sie verwenden darf.

Auf ihrem ganzen Werdegang, vom Rohstoff bis zur fertig abgefüllten Tube oder zum verschlossenen Beutel, kommt Thomy Mayonnaise nicht mit Menschenhänden in Berührung. Der Vorgang wird nur durch Glasscheiben beobachtet und, wenn nötig, von außen her beeinflußt.

Außer dem hervorragenden, beliebten Geschmack hat Thomy Mayonnaise noch einen anderen bedeutenden Vorzug: durch das spezielle Herstellungsverfahren ist sie so fein homogenisiert, daß auch der empfindliche Magen spielend damit fertig wird. Thomy Mayonnaise in der Tube oder im Beutel entspricht dadurch vorzüglich unserer Tendenz zur leichten, feinen Ernährung.

**THOMI + FRANCK AG BASEL**

*Über 100 Jahre Vertrauen zur*



# RENTENANSTALT

**SCHWEIZERISCHE  
LEBENSVERSICHERUNGS- UND  
RENTENANSTALT**

Hauptsitz in Zürich, General Guisan-Quai 40

Generalagenturen in: Aarau, Basel, Bern, Biel, Chur, Freiburg, Genf, Glarus, Lausanne, Lugano, Luzern, Neuenburg, Romanshorn, St. Gallen, Sitten, Solothurn, Winterthur, Zürich

**Älteste und größte schweizerische Lebensversicherungsgesellschaft**

## Swissair fliegt nach 11 Städten in Afrika

Abidjan	retour Fr. 2252.—	Khartum	retour Fr. 2275.—
Accra	retour Fr. 2252.—	Lagos	retour Fr. 2252.—
Algier	retour Fr. 567.—	Monrovia	retour Fr. 2159.—
Casablanca	retour Fr. 816.—	Tripolis	retour Fr. 670.—*
Dakar	retour Fr. 1857.—	Tunis	retour Fr. 614.—
Kairo	retour Fr. 1040.—*		

Tourist/Economy-Klasse

\* Beschränkt gültig

Weitere Auskünfte durch IATA-Reisebüros oder Swissair



# SWISSAIR



# BASLER TRANSPORT VERSICHERUNGS-GESELLSCHAFT

GEGRÜNDET 1864

BASEL

**Gepflegtes  
Schreibpapier**  
**gediegene  
Briefumschläge**



**H. GOESSLER AG ZÜRICH 45**



Confiserie am Paradeplatz Telefon 25 79 22

---

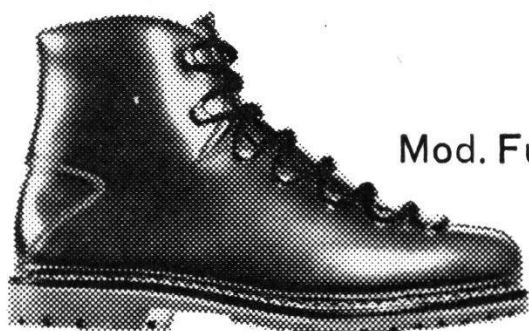
**Wandern Sie?**

**Wandern Sie!**

**Aber wandern Sie**

**in**

**BALLY**



Mod. Fuorcla





Feine  
Schokoladen  
heissen

*Lindt*