

Objektyp: **Advertising**

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

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

Heft 6

PDF erstellt am: **30.07.2024**

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.e-periodica.ch>



Senf – ein kostbares Körnlein zum Würzen und Heilen

Es ist geladen mit guten Kräften, das unscheinbare hellgelbe Samenkörnlein der Senfpflanze. Zum Würzen verwendet, macht es so manches Gericht erst richtig schmackhaft, aber auch seine natürliche, große Heilkraft ist seit jeher geschätzt worden.

Die Senfpflanze gedieh ursprünglich vor allem im Mittelmeergebiet und im Vorderen Orient. Heute ist sie aber in ganz Europa und auch in andern Kontinenten heimisch. Sie wird bis zu einem Meter hoch, und ihre Schotenfrüchte bergen 8—10 Samen oder Senfkörner.

Wir begegnen dem Senfkorn zum erstenmal bei den alten Ägyptern, also einige Jahrtausende vor Christus. Damals schon wurde es an der üppigen Tafel der Reichen und auch in den einfachen Hütten zum Würzen gebraucht. Und dies ist bis heute sein Merkmal geblieben: Der Senf erfreut und entzückt arm und reich gleichermaßen.

Während die alten Griechen vor allem die Heilkräfte des Senfes schätzten, diente er den Römern dazu, allzu fettes Schweinefleisch besser zu verdauen. Das Senfkorn wurde zu feinem Mehl verrieben und den Speisen beigegeben.

Senf in der uns heute bekannten Saucenform, durch andere Gewürze ergänzt und abgerundet, wurde erst im frühen Mittelalter zu-

bereitet, erstmals durch den Römer Palladius. Das Senfrezept des Palladius wurde die Grundlage zu einem Industriezweig, der heute immer größeres Ausmaß annimmt.

Im 13. Jahrhundert begann ein Bürger von Dijon im Burgunderland, Senfsaucen in großen Quantitäten herzustellen und zu verkaufen. Andere taten es ihm gleich, und jeder Hersteller erfand neue, eigene Rezepte.

In Dijon, später in Paris und andern Großstädten Frankreichs, wurde der Senf auf der Straße feilgeboten. Es war so allgemein üblich, die köstliche Sauce täglich frisch zu kaufen, daß der Feierabend bezeichnet wurde mit: «Wann die Kinder den Senf holen.»

Die Senfrezepte haben im Laufe der Jahrhunderte natürlich viele Änderungen erfahren. Frankreichs Senf wird aber immer noch in Dijon oder mindestens nach den Rezepten von Dijon hergestellt.

In der Schweiz ist der Senf zu einem der beliebtesten «Nationalgewürze» geworden. Um jedem Geschmack und jeder Anwendungsart zu entsprechen, hat Thomy vier ganz verschiedene Senfsorten entwickelt: den milden Tafelsenf in der blauen Tube, den rezenten Thomy Meerrettich-Senf in der roten Tube, Thomy Senf extra-pikant in der gelben Tube und für die salzlose Küche den Thomy Diät-Senf in der grünen Tube.

THOMI + FRANCK AG BASEL

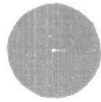
Seit über 100 Jahren im Dienste der Tischkultur

**Buchhandlung und Antiquariat Herbert Lang Bern
Schweiz**

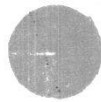
**Wir
kaufen...**

**Buchhandlung und Antiquariat Herbert Lang Bern
Münzgraben/Amthausgasse Tel. 21712 und 21708**

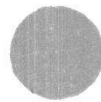
Herbert Lang Bern



**Ganze
wissenschaftliche
Bibliotheken**



**Ganze
Zeitschriftenreihen**



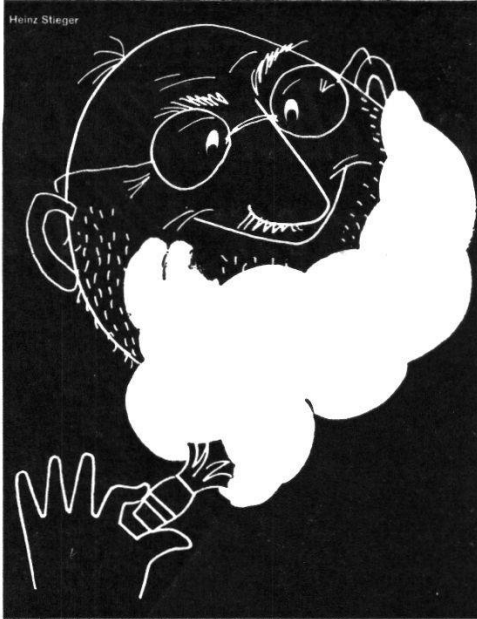
**Bedeutende
Standartwerke
aller Gebiete**

Heute suchen wir besonders:

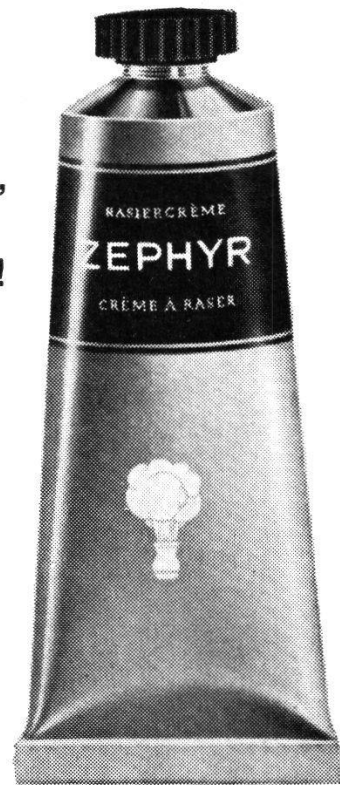
ganze Reihen der SCHWEIZER MONATSCHEFTE

Unser Antiquar besucht Sie
jederzeit gerne
Bitte berichten oder telefonieren
Sie uns

Herbert Lang Bern



Zum Rasieren
Zephyr-Schaum,
und die Klinge
spürst Du kaum!



Zephyr-Rasierseife Fr. 1.—
Zephyr-Rasiercrème Fr. 1.60
mit je 4 Silva-Punkten!

Friedrich Steinfels, Zürich



Ovomaltine spendet Kraft, auch
jenem, welcher geistig schafft.

OVOMALTINE

stärkt auch Sie

*Am wohlsten in reiner Schur-Wolle
in Schaffhauser Wolle*



REINE SCHURWOLLE



SWISS QUALITY