

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 91 (1965)  
**Heft:** 20

## **Werbung**

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

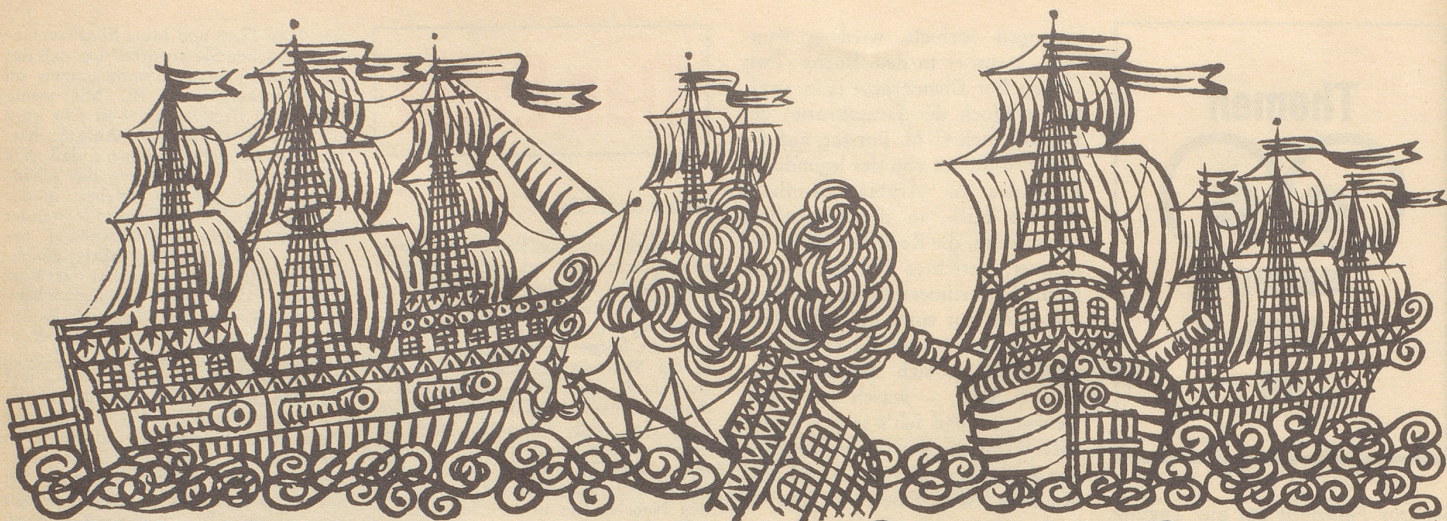
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 16.05.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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.

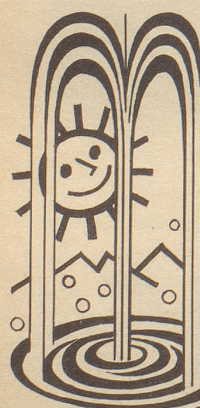
Thomy Mayonnaise wird, wie alle besonders feinen Spezialitäten, nach einem Geheimrezept gemacht, nach einem Rezept, das dem Geschmack der Schweizerin, des Schweizers am besten entspricht. Die Zubereitung geschieht unter modernsten hygienischen Voraussetzungen. Die ganze Mayonnaise-Anlage wird vorerst 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.

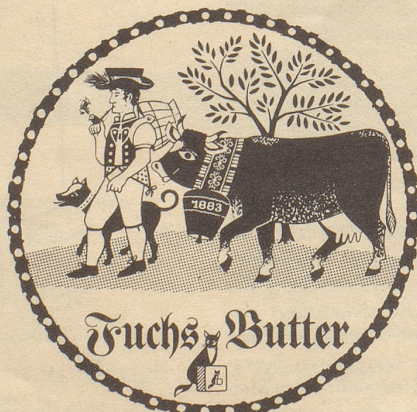
Außer dem hervorragenden, beliebten Geschmack hat Thomy Mayonnaise noch einen anderen, bedeutenden Vorzug: Durch das spezielle Herstellungsverfahren ist sie so fein homogenisiert, daß auch der empfindliche Magen spielend damit fertig wird. Thomy Mayonnaise in der Tube oder im Beutel entspricht dadurch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

## THOMI + FRANCK AG BASEL

Seit über 100 Jahren im Dienste der Tischkultur

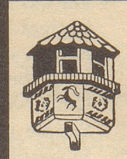


**LEUKERBAD**  
Das Leukerbad jagt  
ohne Zweifel  
Die Rheumateufelchen  
zum Teufel  
6 Hotels mit 390 Betten  
Auskunft erteilt:  
**Hotel- und Bäder-  
gesellschaft**  
A. Willi-Jobin, Dir.  
Tel. 027 541 65



**Truchs Butter**

**HOTEL**  
**Knecht**  
**APPENZELL**  
A. KNECHTLE / TEL. (071) 8 73 83



**Hotel Meisser GUARDA**  
(Engadin) 7549  
Ruhe und Erholung abseits der  
Hauptstraße.  
Bis 4. Juli und ab 29. August  
stark reduzierte Preise.  
Familie Meisser  
Telefon (084) 9 21 32