

Objektyp: **Advertising**

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

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

Heft 7

PDF erstellt am: **22.07.2024**

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>



Hundert Arten Senf seit vielen hundert Jahren

Kennen Sie das erste Senfrezepth? 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. Die Käufer strömten in Scharen herbei, um Senfsauce zu kosten und zu kaufen.

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.

Nicht nur in Frankreich wurde Senf in Saucenform hergestellt. An vielen anderen Höfen, in vielen anderen Großstädten Europas, und auch an der päpstlichen Tafel, wurde Senfsauce — meist nach eigenem Geheimrezept — gern und in großen Mengen genossen.

Sobald der Senf hoffähig war, durfte er nur noch in kostbaren Töpfchen aufbewahrt 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 Verpackungsart erhält den Senf lange Zeit frisch und köstlich.

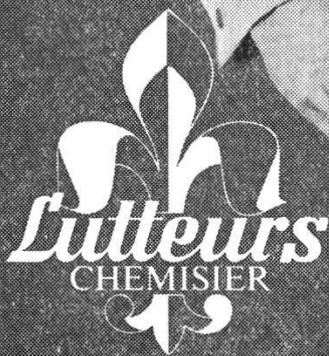
Heute ist die hübsche Thomy-Tube aus unserem modernen, praktischen Leben nicht wegzudenken. Sie ist ein Teil unserer fortschrittlichen, aufs Natürliche und Hygienische bedachten Ernährungsgewohnheiten geworden.

THOMI + FRANCK AG BASEL

Seit über 100 Jahren im Dienste der Tischkultur



Terylene/Baumwolle.
Wash-and-wear.
Modischer, lang-
schenkliger Kragen.



Lulleurs
CHEMISIER

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

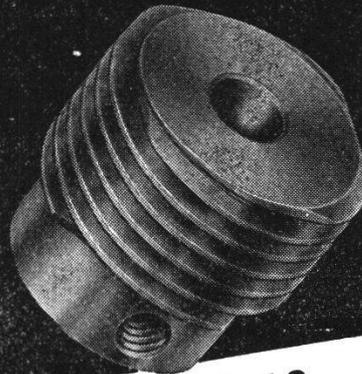
Älteste und größte schweizerische Lebensversicherungsgesellschaft

**Gepflegtes
Schreibpapier
gediegene
Briefumschläge**



H. GOESSLER AG ZÜRICH 45

DELTA



**DELTA AG.
SCHWEIZERISCHE
PRÄZISIONSSCHRAUBENFABRIK
UND FASSONDREHEREI
SOLOTHURN SCHWEIZ**

AUS UNSERER ARBEIT HERBST 1965

E. M. Cioran

Geschichte und Utopie

Übersetzt von KURT LEONHARD

Reihe «VERSUCHE 1»

(130 Seiten. Engl. brosch. 9,60 DM.) Geschichte und Utopie — für Cioran sind sie Fiktionen, die darüber hinwegtäuschen sollen, wie die Menschen wirklich sind. Radikaler als Nietzsche, zwingender als Beckett fordert er alle die heraus, die seine Erfahrungen und Gewißheiten vielleicht für unzeitgemäße Betrachtungen halten. «Es gibt wenige Bücher, die von gleicher Strenge, von gleicher Klarheit sind; wenige, die durch ihren Zweifel, auf dem sie beruhen, eine solche Gewißheit vom Unzerstörbaren zu geben vermögen» schrieb Gilbert Sigaux zu «Geschichte und Utopie».

Julien Gracq

Entdeckungen

ESSAYS ZU LITERATUR UND KRITIK

Übersetzt von LISELOTTE EDER und MICHAEL FENGLER

Reihe «VERSUCHE 2»

(212 Seiten. Engl. brosch. 14,80 DM.) Eingeleitet werden diese ebenso subtilen und prägnanten wie poetisch eindringlichen Essays von der berühmten Streitschrift gegen den Literaturbetrieb. Vor allem aber geht es Gracq um die französische Tradition der Romantik und des Surrealismus. Und ganz gleich, ob es sich um seinen Lehrer Breton, um den fanatischen Zeitkritiker Barbey d'Aurevilly, um Ernst Jünger, Poe, Rimbaud, Lautréamont oder Racine handelt — immer werden seine Essays zu Entdeckungen.

E. B. Castle

Erziehung in der Antike

und ihre Wirkung in der Gegenwart

Übersetzt von REINHILD STURMBERG

(212 Seiten. Kart. 12,80 DM.) In einem historischen Überblick spürt der englische Professor für Pädagogik das antike Paideia-Ideal in immer neuen Zusammenhängen auf und zeigt, daß wir es im Sinne Werner Jaegers als Korrektiv der modernen Pädagogik aufgreifen müssen. Die Erkenntnisse der Griechen, Römer und Juden erfassen auch unsere moderne Situation, wenn wir noch zwischen Bildung und Ausbildung, zwischen Wertbezug und Sachbezug, zwischen sittlicher und technischer Erziehung unterscheiden wollen.



ERNST KLETT VERLAG STUTTGART

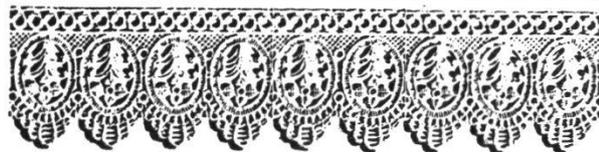
Wer extra leicht sucht

neu



probiere **Blauhandextra chiari**

3er-Etui Fr. 1.—



Choc-Orange, Choc-Amandes,
Giandujas und Gaufrettes

Sprüngli

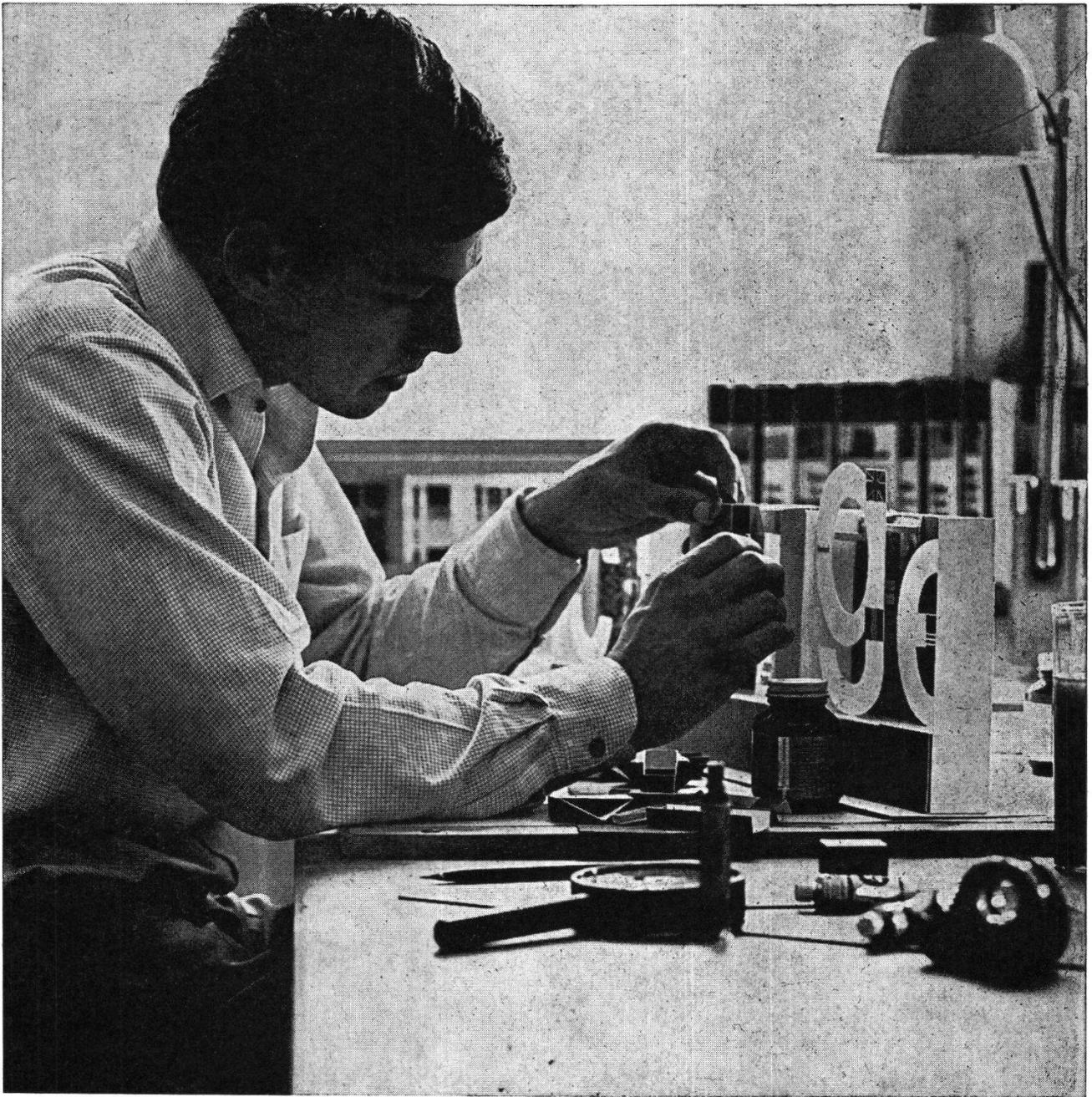
Confiserie am Paradeplatz Zürich Tel. 257922

BAER
CAMBERT
der meistgekaufte...
weil so gut!



aromatisch
rassig

E. BAER & Co., Küssnacht am Rigi

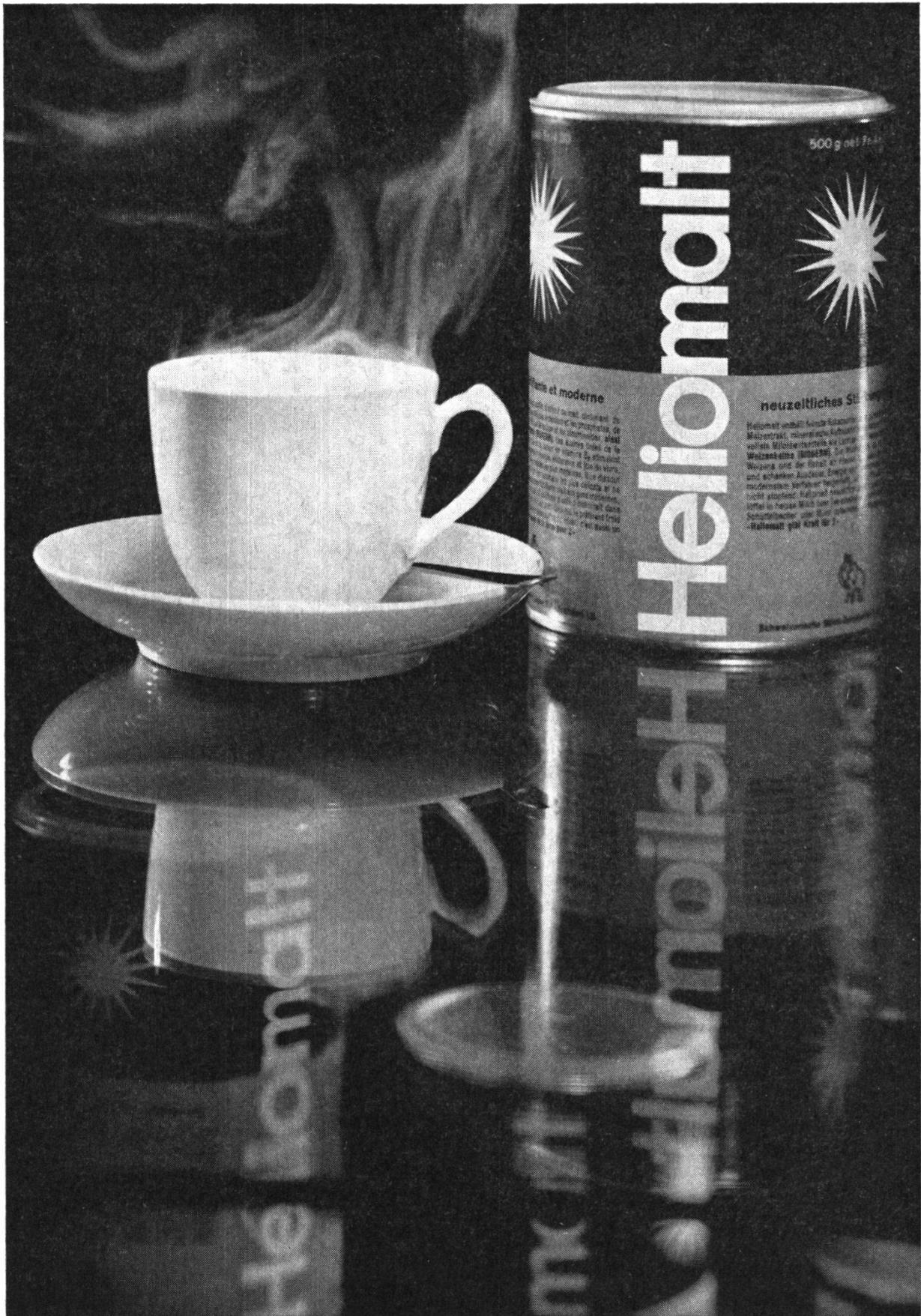


Ersparnisse ...

in der Jugend –
der zielbewusste Aufbau

3 $\frac{1}{4}$ % Zins auf Anlageheft

SCHWEIZERISCHE
KREDITANSTALT



500 g netto

Heliomalt

Tradition et moderne

Heliomalt est un malt de céréales de haute qualité, obtenu par un processus de torréfaction moderne. Il est riche en vitamines et en minéraux, et est particulièrement riche en fer. Il est idéal pour la fabrication de boissons énergisantes et de boissons saines.

neuzzeitliches Süßholz

Heliomalt enthält keine Kalorien, Milzeextrakt, Milzeextrakt, vollwertiges Malt, Weizenkeime (Malt), Weizen und der Rest der Weizen und anderen Zutaten. Energie und Geschmack. Heliomalt ist ein natürliches Süßholz, das in jeder Mischform verwendet werden kann. Heliomalt gibt Kraft für 2...

Schweizerische Maltfabrik