

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

Herausgeber: Schweizerische Verkehrszentrale

Band: 38 (1965)

Heft: 10

Werbung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 01.08.2025

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

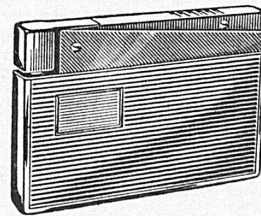
THOMI + FRANCK AG BASEL

Seit über 100 Jahren im Dienste der Tischkultur

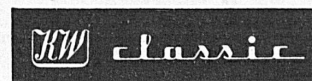
Nie war Feuerspenden vorteilhafter

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



Alleinvertreib für die Schweiz: Lüscher & Co., Winterthur