[Impressum]

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **91 (1965)**

Heft 37

PDF erstellt am: **28.04.2024**

Nutzungsbedingungen

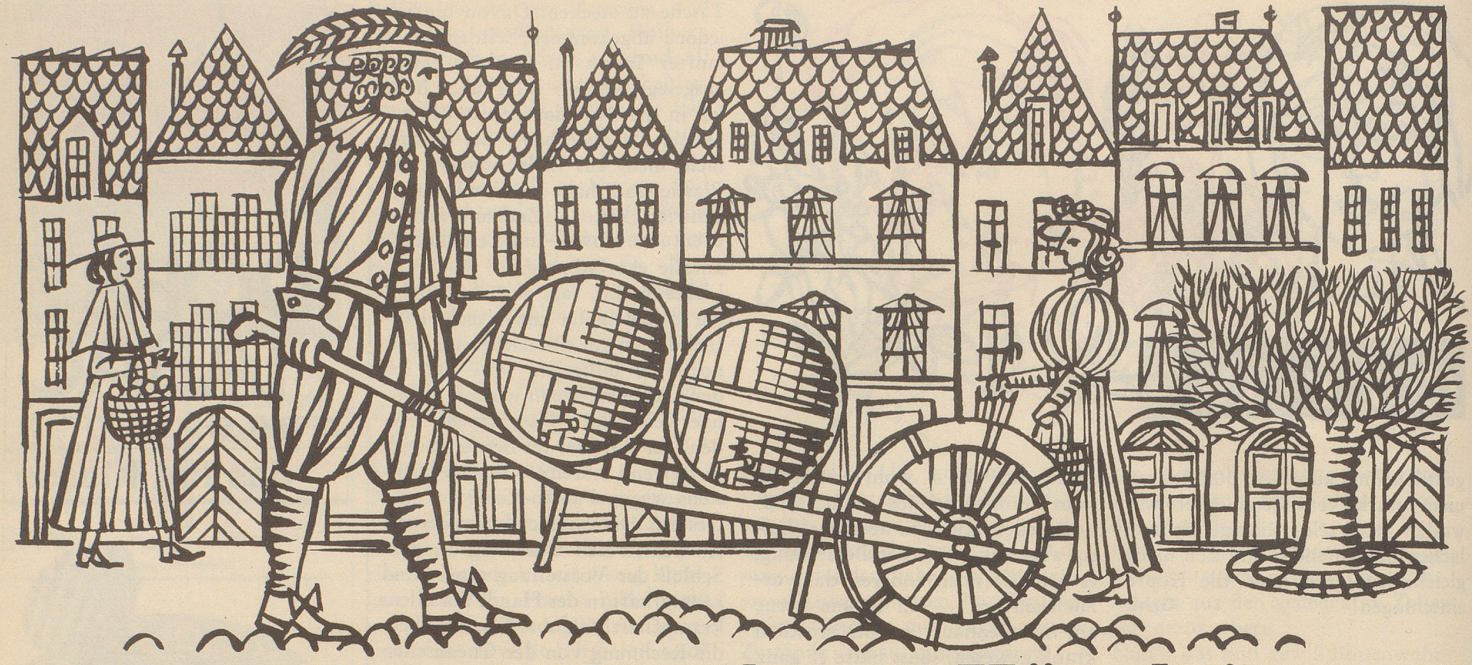
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung 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 vordern 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 Aegyptern, 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 zubereitet, 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 Aenderungen 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 extrapikant 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

Rössli-Rädli
nur im Hotel Rössli Flawil
vor züglich
am Bettag geschlossen

Hotel Stadthof Bern
Speichergasse 27
zentral, ruhig, jeder Komfort, eigene Autoeinstellhalle,
R. Homberger Rôtisserie française

DERBY HOTEL WIL SG
Dachrestaurant mit Terrasse
herrliche Aussicht
Spezialitäten-Küche
einzig für Hochzeiten
ein beliebtes Ausflugsziel
073 / 6 26 76 Armin Strässle

Nebelspalter
Schweizerische humoristisch-satirische Wochenschrift

Inseraten-Annahme: Theo Walser-Heinz, Fachstraße 61, 8942 Oberrieden, Tel. (051) 92 15 66; Verkehrswerbung: Künzler-Bachmann AG, 9001 St. Gallen, Tel. (071) 22 85 88, SAVA-Mitglied; Nebelspalter-Verlag 9400 Rorschach, Tel. (071) 41 43 43; und sämtliche Annoncen-Expeditionen. – **Insertionspreise:** die sechsgespaltene Millimeter-Zeile im Inseratenteile 70 Rp., die viergespaltene Millimeter-Zeile im Textteile Fr. 2.80. Farbige Inserate und farbige Reklamen nach spezieller Vereinbarung; Schluß der Inseratenannahme 15 Tage vor Erscheinen. **Abonnementspreise:** Schweiz: 3 Monate Fr. 9.—, 6 Monate Fr. 16.50, 12 Monate Fr. 30.—; Ausland: 3 Monate Fr. 12.—; 6 Monate Fr. 22.—; 12 Monate Fr. 42.—. Postcheck St. Gallen 90–326. Abonnements nehmen alle Postbureaux, Buchhandlungen und der Verlag in Rorschach entgegen. Einzelnummer an allen Kiosken 80 Rp.

Copyright by E. Löpfe-Benz, Rorschach.
Der Nachdruck von Texten und Zeichnungen ist nur mit Zustimmung des Nebelspalter-Verlages gestattet.