Objekttyp: **Advertising**

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

Band (Jahr): **38 (1965)**

Heft 5

PDF erstellt am: **31.05.2024**

Nutzungsbedingungen

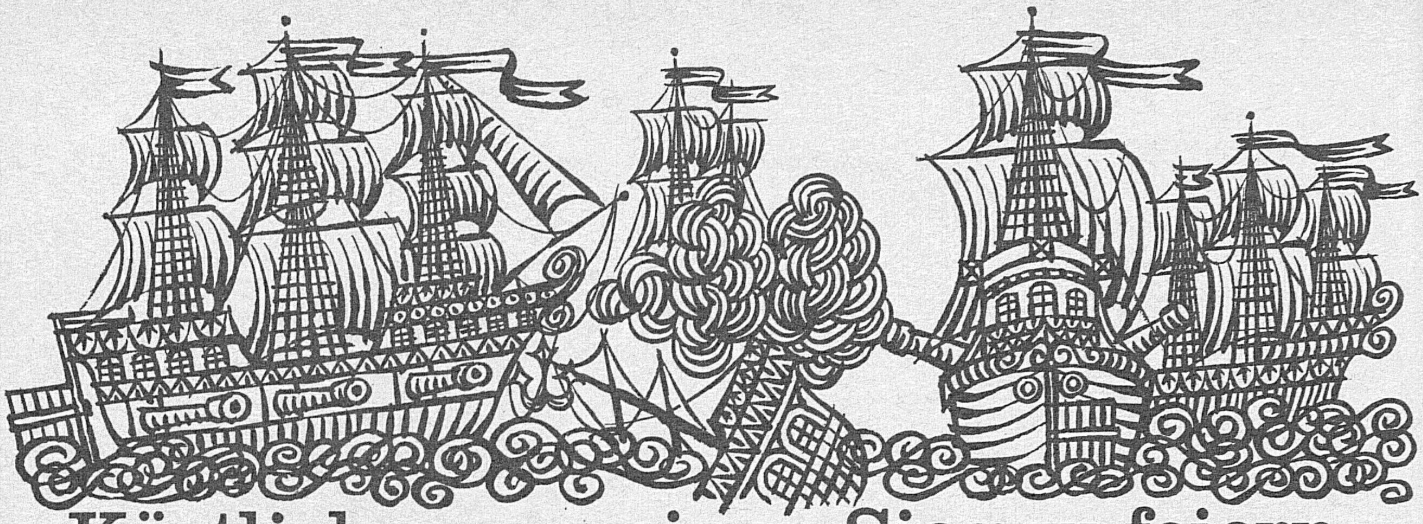
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung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



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.

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 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 angehende Köchin, eine delikate Mayonnaise zuzubereiten. Denn es braucht Geschick und Fingerspitzengefühl 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 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 Vozug: sie ist wesentlich leichter verdaulich als hausgemachte Mayonnaise. Denn 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

IBA LUCERNE LUZERN LUCERNA

Internationale Boot- und Wassersport-Ausstellung ✻ Festhalle Allmend Luzern

1965
8. bis 16. Mai

Mit separater Occasions-Bootschau

Attraktive Rahmenprogramme mit Demonstrationen und Sonderveranstaltungen. Eigene Vorführbootstege Probefahrten auf dem Vierwaldstättersee

Die repräsentativste Frühjahrs-Bootschau der Schweiz

Alles für den Wassersport:
Yachten, Motor-, Segel- und Ruderboote aller Typen und Preisklassen
Marinemotoren, Wassersport- und Fischereiartikel aus mehr als 10 Ländern

Täglich geöffnet von 10.30 bis 22 Uhr. Montag, Dienstag und Donnerstag nur bis 19 Uhr. Eintritt: Erwachsene Fr. 2.50 (inkl. Katalog), Kinder Fr. 1.10 (bis 16 J.) Donnerstagnachmittag Fr. –.60