Objekttyp: **Advertising**

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

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

Heft 9

PDF erstellt am: **31.05.2024**

Nutzungsbedingungen

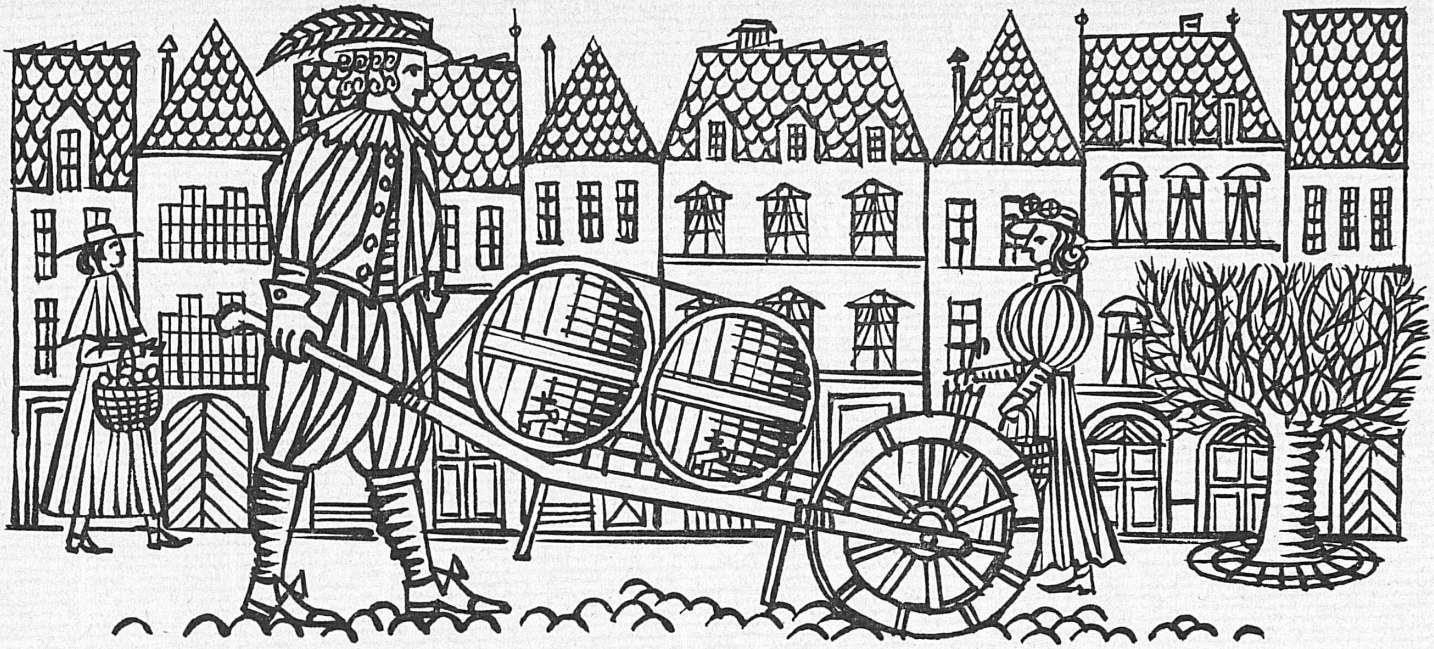
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung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



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 bis 10 Samen oder Senfkörner.

Wir begegnen dem Senfkorn zum erstenmal bei den alten Ägyptern, 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.

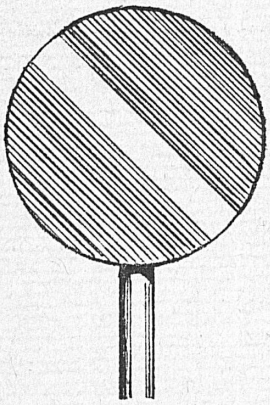
In Dijon, später in Paris und andern Grossstädten Frankreichs wurde der Senf auf der Strasse feilgeboten. Es war so allgemein üblich, die köstliche Sauce täglich frisch zu kaufen, dass der Feierabend bezeichnet wurde mit: «Wann die Kinder den Senf holen.»

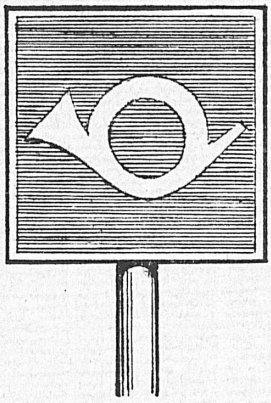
Die Senfrezepte haben im Laufe der Jahrhunderte natürlich viele Änderungen erfahren. Frankreichs Senf wird aber immer noch in Dijon oder mindestens nach den Rezepten von Dijon hergestellt.

In der Schweiz ist der Senf zu einem der beliebtesten «Nationalgewürze» geworden. Um jedem Geschmack und jeder Anwendungsart zu entsprechen, hat die Thomi+Franck AG vier ganz verschiedene Senfsorten entwickelt: den milden Tafelsenf in der blauen Tube, den rezenten Thomy Meerrettichsenf in der roten Tube, Thomy Senf extra-pikant 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





per Bahn... oder per Post... erhalten Sie unsere Auswahlen bequem ins Haus. Damit wählen Sie unbeeinflusst im Kreise Ihrer Familie. Verlangen Sie unseren illustrierten Gratiskatalog. Haushalt - Sport - Photo - Kino - Lederwaren - Möbel - Radio...

V.A.C

RENÉ JUNOD SA
LÉOPOLD-ROBERT 115
LA CHAUX-DE-FONDS

par rail... ou par route... sans vous déranger vous parviendra la marchandise choisie dans notre magnifique catalogue illustré, que nous vous enverrons gratuitement articles de ménage et de sport - maroquinerie - tapis - meubles...