

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 91 (1965)
Heft: 37

Rubrik: [Impressum]

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

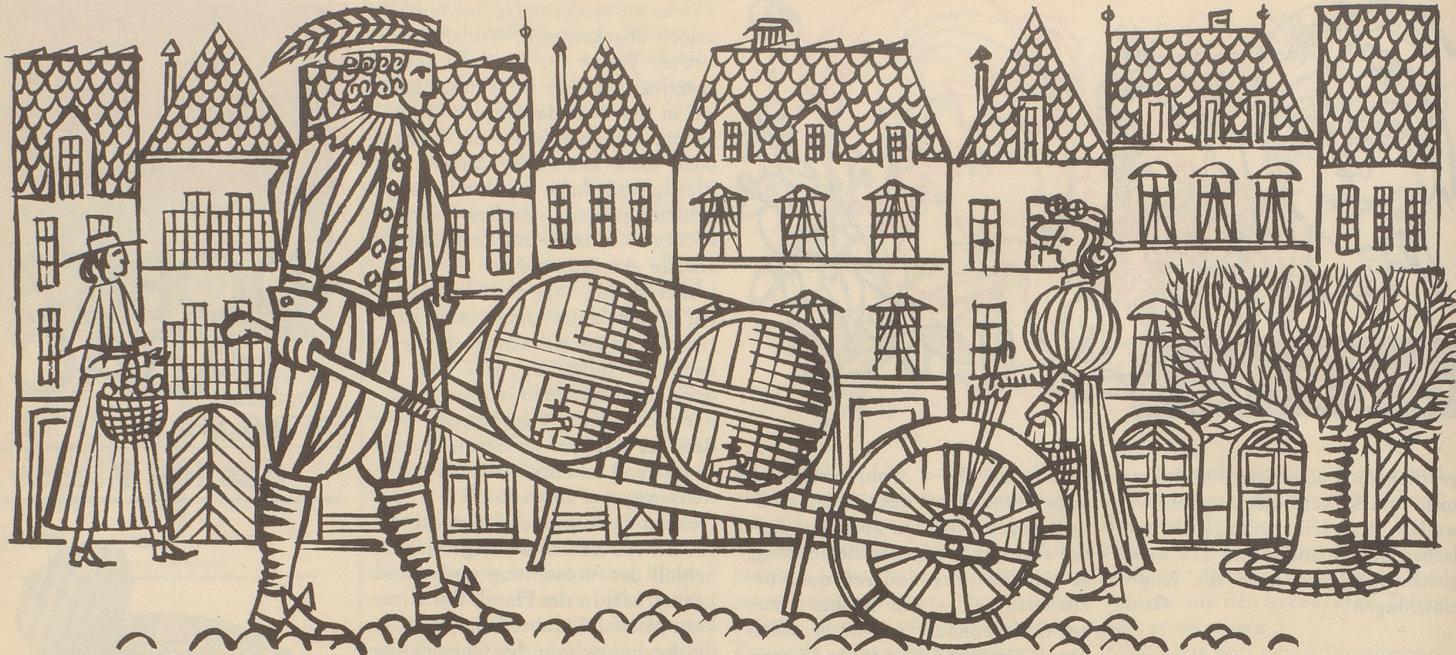
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 13.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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 gedeiht 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 Senfs 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 Anwendungskunst 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 extra-pikant in der gelben Tube und für die salzlose Küche den Thomy Diät-Senf in der grünen Tube.

THOMY + 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 Auto-einstellhalle, Rôtisserie française
R. Homberger

DERBY HOTEL WIL
Dachrestaurant mit Terrasse
herrliche Aussicht
Spezialitäten-Küche
einzig für Hochzeiten
ein beliebtes Ausflugsziel
073 / 62676 Armin Strässle

Nebelspalter

Schweizerische humoristisch-satirische
Wochenschrift

Inseraten-Annahme: Theo Walser-Heinz, Fachstraße 61, 8942 Oberrieden, Tel. (051) 921566; Verkehrswerbung: Künzler-Bachmann AG, 9001 St. Gallen, Tel. (071) 228588, SAVA-Mitglied; Nebelspalter-Verlag 9400 Rorschach, Tel. (071) 414848; 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 Postbüroren, Buchhandlungen und der Verlag in Rorschach entgegen. Einzelnummern 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.