

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 92 (1966)
Heft: 19

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: 11.01.2026

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 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 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. 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 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 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



Der sensationelle neue

VAUXHALL-CRESTA 1966

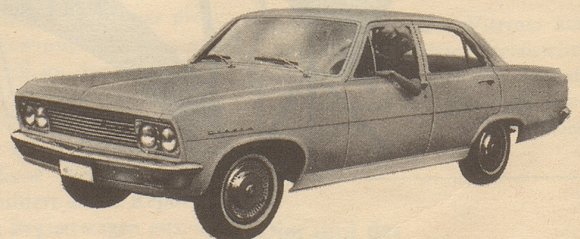
ist eingetroffen!

STREAG AUTO-HANDELS AG ZÜRICH

Badenerstr. 610, Nähe Europabrücke, Tel. 051 / 54 57 00

Schlieren: Zürcherstraße 98, Tel. 051 / 98 22 81

Offizielle Vertretung für Vauxhall, Chevrolet, Oldsmobile.



CRESTA 1966, 14 PS, 6 Zylinder

ab Fr. 11 950.—

CRESTA DE LUXE 1966, 14 oder 17 PS

mit echtem Lederpolster ab Fr. 13 400.—