

Zeitschrift: Schweizer Monatshefte : Zeitschrift für Politik, Wirtschaft, Kultur
Herausgeber: Gesellschaft Schweizer Monatshefte
Band: 59 (1979)
Heft: 12

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: 09.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

schickt, den Pfad der stabilitätspolitischen Tugend ebenfalls wieder zu verlassen. 5 % Geldentwertung in einem Jahr (Stand Ende Oktober) sind schliesslich kein Pappenstiel. In den 60er Jahren wurde bei einer Inflationsrate von 4 % die Alarmglocke gezogen. Erinnerungen unseligen Angedenkens werden wieder wach. Taucht auch die Schweiz wieder in eine Phase erhöhter monetärer Instabilität? Setzt sich von neuem eine wirtschaftliche Verhaltensweise durch, die in der Fachsprache als Inflationsmentalität bezeichnet wird? Und die sich vorzüglich dadurch auszeichnet, dass jedermann versucht, dem Inflationsgespenst zu entfliehen, indem er die Kosten der Inflation weiterwälzt? Reale Einkommens- und Vermögensumschichtungen sind die Folge, in

denen, wie die Erfahrungen während der grossen Wachstumsphase gezeigt haben, politische Brisanz enthalten ist.

Der konjunkturpolitische Auftrag, so wie er in der Verfassung formuliert ist, bezieht sich auf die Vollbeschäftigung *und* die Geldwertstabilität. Das Ziel der Vollbeschäftigung ist praktisch erfüllt (0,3 % Arbeitslosigkeit Ende September). Dasjenige der Preisstabilität dagegen ist gefährdet. Teilweise ist dies eine Folge der intensiven weltwirtschaftlichen Verflechtung unseres Landes (Erdöl), teilweise aber auch jene einer nicht stabilitätskonformen Geldpolitik. Die gegenwärtige Preisentwicklung muss deshalb wieder die Aufmerksamkeit der zuständigen wirtschaftspolitischen Instanzen finden.

Willy Linder



Eins-zwei-drei aus der Tube

Der technische Fortschritt und die heutige Lebensweise bringen den Trend nach Fertigprodukten und Fertiggerichten mit sich. Gewiss gehen dadurch manche traditionelle Werte verloren. Deshalb ist es um so wichtiger, dass für Feinkostprodukte nur reine Naturstoffe verwendet und diese dann auch sorgfältig und ohne chemische Beigabe verarbeitet werden. Unter dieser Voraussetzung kann das Vereinfachen der Arbeit durch moderne Verpackungsarten positiv bewertet werden.

THOMY's ältestes Tubenkind, der Senf, wird aus erlesener Senfsaat gemacht – helle für den milden, dunkle für den scharfen – die wie eh und je durch schwere Granitsteine bedächtig gemahlen wird. Bei der Herstellung der verschiedenen Senfsorten sind altherkömmliche Rezepte und die Erfahrung von beinahe einem halben Jahrhundert

natürlich auch von entscheidender Bedeutung.



Als jüngere Schwester kam die THOMY Mayonnaise auf den Markt. Durch ein spezielles Emulgierverfahren werden die frischen Zutaten und ausgewählten Gewürze so gründlich vermengt, dass eine zartgebundene und leichtbekömmliche Mayonnaise entsteht. Und an der Tube selber gibt es noch ein kleines Raffinement: Die sternförmige Düse zum Garnieren von Brötchen und kalten Platten.

Der dritte im Bund ist Tomatenpurée, ein Bote aus dem strahlenden Süden. Das Mark von vollausgereiften, fleischigen Früchten wird zuerst dreifach konzentriert und danach noch pasteurisiert, das heißt, keimfrei gemacht. Wahrlich eine Tube voll Farbe und aufgespeicherte Sonne!