

**Zeitschrift:** Schweizer Monatshefte : Zeitschrift für Politik, Wirtschaft, Kultur  
**Herausgeber:** Gesellschaft Schweizer Monatshefte  
**Band:** 60 (1980)  
**Heft:** 6

## **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:** 21.02.2026

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

bleibt, dass nur um den Preis eines relativ kurzfristigen politischen Selbstmordes gegen ihre Interessen gehandelt werden kann. Die Verhältnisse sind in Helvetien sicherlich nicht so dramatisch. Sind sie aber grundsätzlich anders?

In der Bundesrepublik entstand eine Welle der Empörung, weil Arbeitnehmervertreter Informationen an ihre Belegschaften weiterleiteten, die sie in Aufsichtsratssitzungen erhalten hatten. Selbstverständlich muss es Grenzen des Geschäftsgeheimnisses geben. Wer jedoch dabei übersieht, dass der gleiche Fragenkomplex zugleich auf jene Aufsichtsratsmitglieder zutrifft, die auch noch andere Geschäftsinteressen vertreten, betreibt

Heuchelei. Die Insider-Problematik gilt für beide Seiten.

Diese Beispiele stehen für zahlreiche andere. Sie haben keine nationale Färbung, sondern sind *genereller Natur*. Das Jammern, sagt ein Sprichwort, ist der Gruss der Kaufleute. Die Klagen gegen die Macht der Gewerkschaften oder die Inkompetenz von Politikern ist indessen solange wenig wert, als die Unternehmer oder ihre Verbände nicht nachweisen, dass sie die besseren Argumente haben –, meint Reuter. Wer wollte widersprechen? Wer dies wagen wollte, würde gewiss wiederum den Tatbestand der Heuchelei zumindest streifen.

Willy Linder

**Sprüngli**  
Confiserie am Paradeplatz

**Carrés**  
Oranges, Nougat, Menthes,  
Citrons, Framboises  
einzeln oder assortiert

Hauptbahnhof Zürich  
Stadelhoferplatz Shop-Ville  
Shopping-Center Spreitenbach  
Einkaufszentrum Glatt  
Airport-Shopping Kloten

LONZA



**LONZA. Chemie ist Zukunft.**

LONZA AG, CH-4002 Basel, eine Konzerngesellschaft der Schweizerischen Aluminium AG.

## Saucen-Reigen um den Salat

Gut, viel und lange – waren die Tafelregeln früherer Jahrhunderte. In der «nouvelle cuisine» hingegen gilt das Motto «gut, mässig und gesund». Das Berücksichtigen des Vitamin- und Kaloriengehaltes ist ein relativ neuer Begriff. Manches Gemüse, das man einst kochte, wird heute roh gegessen. Ausserdem ermöglichen die modernen Transportmittel eine grössere Varietät, auch aus fernen und exotischen Ländern. Kurzum, Salate und Rohkost nehmen jetzt einen wichtigeren Platz ein denn je, und den Salatsaucen wird dementsprechend – auch bei THOMY – grosse Beachtung geschenkt.

Angefangen hat es mit den drei klassischen Esssorten, Tafel-, Wein- und Kräuternessig, die zum Anmachen von Salatsaucen mit Öl, Senf, Salz und Pfeffer schon lange zur Tradition gehören. Aber auch zum Marinieren und Einmachen, für Fisksud und manches schöne Rezept ist Essig unentbehrlich.

Dann kamen Saladessa rassig und Saladessa mild auf den Markt. Diese Grundsaucen ohne Öl, aber mit einem ganzen Kräuterbouquet aromatisiert, sind für persönliche Kombinationen geradezu geschaffen. Öl ist die nahe-

liegendste Ergänzung, aber auch mit Joghurt, Quark, Rahm oder Bouillon lässt sich spielen, und Mayonnaise rundet die Salatsauce besonders schön ab. Jede Variante wird zur «Sauce maison» per excellence, die sich dem Geschmack jedes Salates individuell anpasst.

Von nun an gab es nur noch einen kleinen Schritt zum French dressing, der fixfertigen Salatsauce mit Öl und ausgewogener Würzung. Sie ist so cremig, dass sie sich dem Salat sozusagen anschmiegt. Auch hier steht es jeder Hausfrau immer noch frei, der Salatsauce mit Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern ihre persönliche Note zu geben. Selbst kleine, raffinierte Vorspeisen lassen sich mit French dressing einfach zubereiten.

Der neue «Vin vinaigré» ist unter dem Zeichen des «Rôtisseurs» geboren, also ein Salatwein mit Klasse für den Feinschmecker. Mit seinem ausgesprochenen Weinbouquet – tempera-

mentvoll beim Roten und pikant beim Weissen – ruft er Erinnerungen an Italien wach, wo Öl- und Essig-Fläschchen immer auf den Tisch gehören, damit jeder seinen Salat nach Lust und Laune beträufeln kann

