

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

Herausgeber: Schweizerische Verkehrszentrale

Band: 38 (1965)

Heft: 5

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

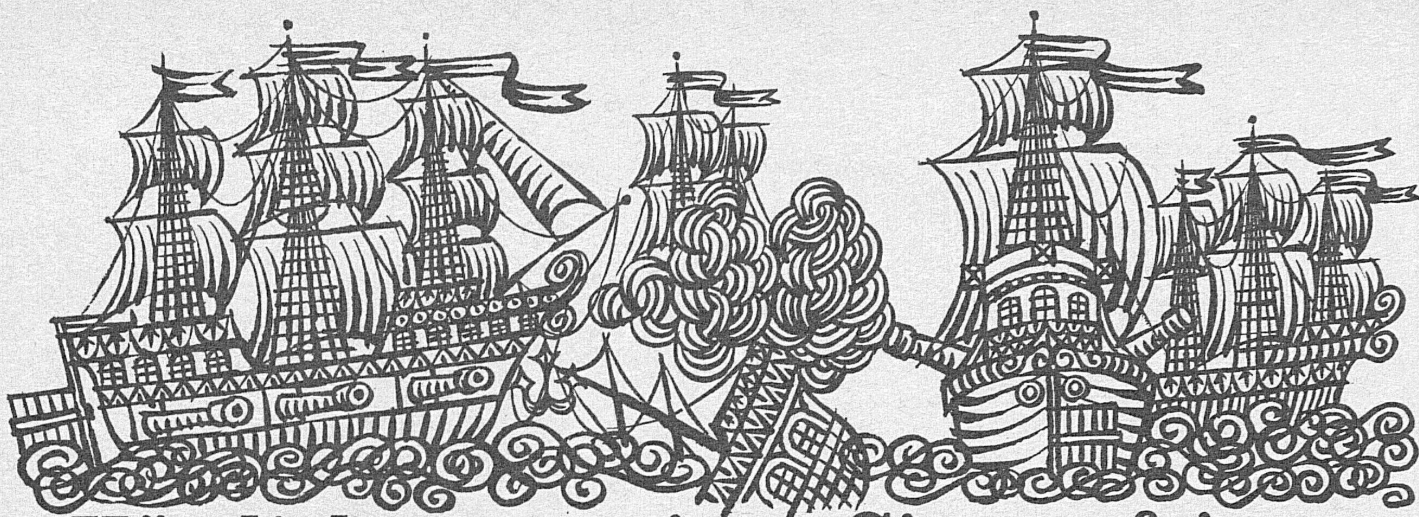
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 15.01.2026

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



Köstliches, um einen Sieg zu feiern: die Mayonnaise

Es war am Vorabend der Schlacht von Mahon, im 18. Jahrhundert, zur Zeit von Louis XV. Die französischen Truppen, angeführt vom Herzog von Richelieu, waren bereit, gegen die Engländer anzutreten. Alle Anordnungen waren getroffen, so dass der Herzog von Richelieu, ein bekannter Feinschmecker seiner Zeit, die Muse fand, sich seinen kulinarischen Experimenten zu widmen. Und da gelang ihm, wie die Legende zu berichten weiss, die Erfindung einer neuartigen, köstlichen Sauce: der Mayonnaise.

Die Mayonnaise, zu Ehren des Sieges von Port-Mahon auch Mahonnaise genannt, erschloss der französischen Küche reiche Möglichkeiten. Denn bis dahin hatte man nur die gebundenen und die eingekochten Saucen gekannt, die nicht zu allen Gerichten, besonders nicht zur kalten Tafel, passten.

Das 19. Jahrhundert brachte Frankreich verschiedene kulinarische Meister, deren Berühmtheit bis in unsere Tage reicht. Zu ihnen gehörte Marie-Antoine Carême, der einen neuen Stil der Esskultur begründete. Er kochte leichter und raffinierter. Besonders erwähnt in den Berichten der Zeit wird Carêmes leichte, liebliche Mayonnaise, «wie blonde Seide», «wie mit Schnee zubereitet». Carême war es auch, der die Mayonnaise nach England und nach Russland brachte und dort die Kenner feiner Tafelfreuden damit entzückte. Auch in unserer Zeit hat die Mayonnaise Rang und Ansehen unter den Saucen. Bis vor wenigen Jahren galt es als Prüfstein für eine angehende Köchin, eine delikate Mayonnaise zuzubereiten. Denn

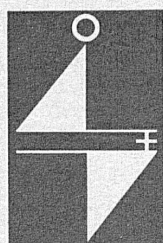
es braucht Geschick und Fingerspitzengefühl zum guten Gelingen. Heute ist es einfacher. Zarte, delikate Thomy Mayonnaise ist fertig zu kaufen, hergestellt aus feinsten, frischen Zutaten, haltbar verpackt in den schützenden Tuben mit der Garnierdüse.

Thomy Mayonnaise wird, wie alle besonders feinen Spezialitäten, nach einem Geheimrezept gemacht, nach einem Rezept, das dem Geschmack des Schweizers am besten entspricht. Die Zubereitung geschieht unter modernsten hygienischen Voraussetzungen. Die ganze Mayonnaise-Anlage wird vorerst sterilisiert. Sämtliche Zutaten – feinstes Sonnenblumenöl, frisches Eigelb, köstliche Gewürze und milder Essig (oder Zitronensaft für die Zitronen-Mayonnaise) – werden kontrolliert, bevor der Mayonnaise-Koch sie verwenden darf. Auf ihrem ganzen Werdegang, vom Rohstoff bis zur fertig abgefüllten Tube oder zum verschlossenen Beutel, kommt Thomy Mayonnaise nicht mit Menschenhänden in Berührung. Der Vorgang wird nur durch Glasscheiben beobachtet und, wenn nötig, von aussen her beeinflusst.

Ausser dem hervorragenden, beliebten Geschmack hat Thomy Mayonnaise noch einen anderen, bedeutenden Vozug: sie ist wesentlich leichter verdaulich als hausgemachte Mayonnaise. Denn durch das spezielle Herstellungsverfahren ist sie so fein homogenisiert, dass auch der empfindliche Magen spielend damit fertig wird. Thomy Mayonnaise in der Tube oder im Beutel entspricht dadurch vorzüglich unserer Tendenz zur leichten, feinen Ernährung.

THOMI + FRANCK AG BASEL

Seit über 100 Jahren im Dienste der Tischkultur



IBA LUCERNE
LUCERNE
LUCERNA

Internationale Boot- und Wassersport-
Ausstellung * Festhalle Allmend Luzern

1965
8. bis 16. Mai

Mit separater Occasions-Bootschau

**Attraktive Rahmenprogramme mit Demonstrationen
und Sonderveranstaltungen. Eigene Vorführbootstege
Probefahrten auf dem Vierwaldstättersee**

Die repräsentativste Frühjahrs-Bootschau der Schweiz

Alles für den Wassersport:

Yachten, Motor-, Segel- und Ruderboote aller Typen und Preisklassen
Marinemotoren, Wassersport- und Fischereiartikel aus mehr als 10 Ländern

Täglich geöffnet von 10.30 bis 22 Uhr. Montag, Dienstag und Donnerstag nur
bis 19 Uhr. Eintritt: Erwachsene Fr. 2.50 (inkl. Katalog), Kinder Fr. 1.10 (bis 16 J.)
Donnerstagnachmittag Fr. -.60