

Eleganz
hat einen Namen...

Φ
BAUME & MERCIER
GENEVE
1830

Farbbroschüre erhältlich bei:
BAUME & MERCIER GmbH
Postfach 639/8 - 6050 Offenbach/Main

2332

FRANKREICH

Bezaubernde Gewänder

Wenn Franzosen nichts zu schenken wissen — „Dragées“ sind immer richtig.

Für die Schlemmer-Figur Pantagruel des Schriftstellers François Rabelais war das „fremdartige, vielfarbige“ Dragée der Lieblingsbonbon. Der Geschichtsschreiber Jean Froissart widmete dem Naschwerk eine ganze Passage in seinen „Chroniken“.

Eine Prinzessin aus Saudi-Arabien, zu Hochzeitseinkäufen in Paris, bestellte gleich für 7000 Franc davon, die Fürstin von Monaco dekorierte mit dem Zuckerwerk die Tafel zur Taufe ihrer Tochter Caroline.

Und als Jimmy Carter im vorigen Jahr Frankreich besuchte, schmückte der Zuckermandel-König „Martial“ an den Champs-Élysées sein Schaufenster mit Dutzenden von Sternbannern — hergestellt aus Zuckermandeln, versteht sich.

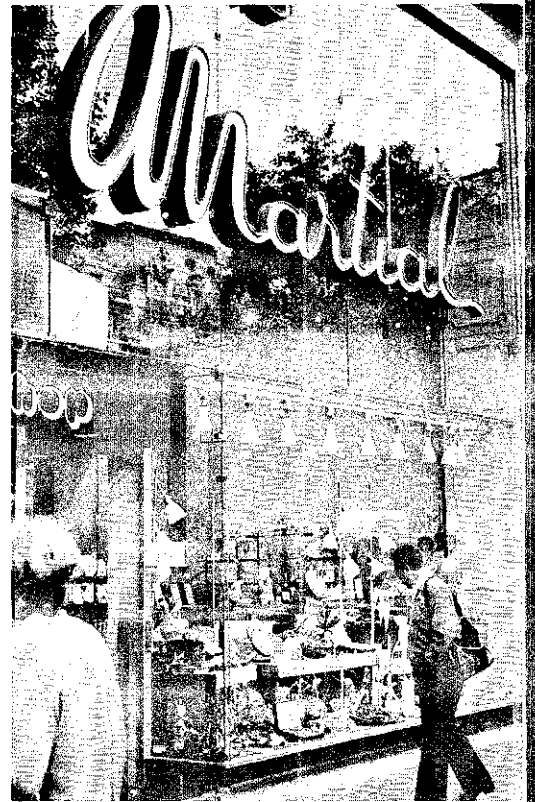
Ob Taufe, Kommunion oder Hochzeit, eine Bootstaupe auch oder Geburtstag — wer in Frankreich ein Familienfest feiert, verschenkt Dragées mit weißem, rosa oder auch blaugrünem Zuckerguß überzogene Mandeln, so knackfest und hart, daß sie von Dentisten erfunden sein könnten.

Diese „Botin der Freude“ ist in Frankreich ritualisierter Beweis von Freundschaft, konfektioniertes Konfekt der Verbundenheit. So manche Mutter versteckt den „Glücksbringer“, behauptet ein Pariser Pfarrer, nach der Taufe sogleich im Wandschrank. Erst zur Kommunion darf dran geknabbert werden.

Zerbricht sich der deutsche Pate den Kopf über ein angemessenes Geschenk für seinen Täufling, weiß der Franzose, was er auf jeden Fall zu kaufen hat: Nicht nur sein Patenkind beschenkt er reich mit süßen Mandeln, auch die Patentante bekommt welche, und selbst den Chorknaben sagt er im Anschluß an die Messe Dank in Form der Zuckermandeln. Bei der Danksagung für überreiche Geschenke erhalten die Gäste vom Brautpaar eine Tüte mit dem Knabber-Kram.

Natürlich steht auch fest, wann keine Dragées geschenkt werden dürfen: „Absolut undenkbar“ ist, so eine Zuckerbäckerin aus Verdun, der „Wiege der Dragées“, zur Beerdigung etwa Mandeln darzubieten. Und „ganz unmöglich“, wenn etwa „der Chef seiner Sekretärin“ dieses Zuckerwerk offerierte: „Da würden sich die Leute einen Haufen Fragen stellen.“

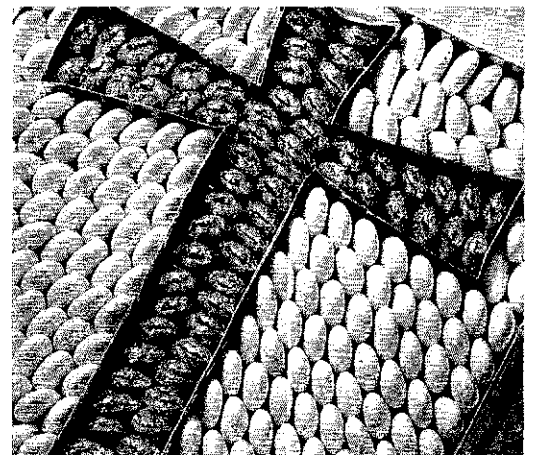
Rund 10 000 Tonnen Mandeln führte Frankreich 1978 aus Spanien, sei-



Confiserie „Martial“ in Paris
Dragées in Seide und Satin

nem wichtigsten Mandel-Lieferanten, ein, etwa 6000 Tonnen wurden zu Dragées verarbeitet. Die Firma Martial, die trotz geringen Dragée-Exports in Frankreich „steigenden Absatz“ verzeichnen kann, produziert jährlich etwa 150 Tonnen. Dragées zählen in Frankreich neben Kaugummi und Karamelbonbons zu den meistgekauften Süßigkeiten.

Zu himmelblauen Pyramiden aufgetürmt, zu Kreuzen und Rosetten drapiert und bunten Blumen kunstvoll gesteckt, ziert das Zuckerwerk die Vitrienen der etwa 1500 „Confiseries“, der französischen Zuckerbäckereien — das Kilo „Dragée Elysée“, mit der aus dem



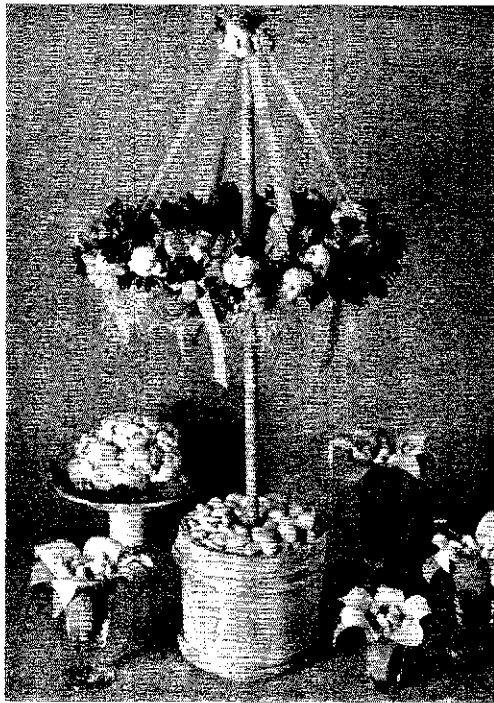
Dragée-Geschenk Kreuz
Dank an die Chorknaben

sizilianischen Avola importierten besten aller Mandeln, zu rund 80 Franc.

„Die exklusiven Modelle“, so wirbt Martial für seine Kreationen, sind in „bezaubernde Gewänder“ gehüllt — in Schachteln und Schatullen aus Seide und Satin, mit Siegeln, Schleifen und goldenen Initialen versehen. Pastellfarbene Schmetterlinge flattern auf weißem Grund, ein Brautpaar küßt sich auf der Wiese. Kosten für ein „zärtliches Geständnis“ etwa, eine Schachtel — ohne Inhalt — mit eingraviertem „Dominique et Jean-Pierre“: zwischen 20 und 30 Franc.

Geschichtsträchtig ist die Franzosen-Mandel natürlich auch: Sie war in feudaler Zeit der Luxusbonbon der Reichen. Ludwig XV., zum Patenonkel ernannt, ließ anlässlich einer Taufe 1680 Pfund Zuckermandeln unters arme Volk verteilen.

Besonders einfallsreiche Adlige liebten sich von Silberschmieden sogenannte „Drageoirs“ anfertigen — Bonbonnieren, die, mit Dragées gefüllt, in den Eingangshallen ihrer Schlösser



Dragée-Geschenk Maibaum
„Botin der Freude“

standen und als Willkommensgruß für Gäste galten.

Als Preußen-König Friedrich Wilhelm II. im Krieg gegen die Französische Revolution Verdun einnahm, überreichten die „Jungfern von Verdun“ ihm einen großen Korb voll Mandeln — als „Symbol des Friedens und der Huldigung“.

König Ludwig X. starb durch ein Dragée — seine Schwiegermutter hatte den Bonbon vergiftet. ◆

weiß ist der bärenstarke Kostendämmer

Wärmedämmen mit den weißen Platten spart Ihnen eine Menge Geld. Im Neubau wie im Altbau. Denn mit keinem anderen Dämmstoff bekommen Sie den gesetzlich vorgeschriebenen Wärmeschutz so preiswert wie mit **EPS-dämmstark**.

Obendrein lassen sich die hautsympathischen weißen Platten kinderleicht verarbeiten: problemlos kleben, nageln, schneiden. Fertig.



Nur EPS-dämmstark
hat den 3fach-Nutzen:

- Erstklassige Dämmwirkung
- Günstiger Preis
- Leicht zu verarbeiten

weiß ist dämmstark

EPS-dämmstark
Polystyrol-Hartschaum

Ich möchte Beweise:

Bitte schicken Sie mir
kostenlos Ihre
Bauherren-Information

Industrieverband Hartschaum e. V.
Postfach 10 30 32, 6900 Heidelberg 1

Sp 6 79