

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 80 (1954)
Heft: 6

Werbung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 14.05.2025

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

Die Knorr-Trockenwürze Aromat in der eleganten STREUDOSE bringt eine zeitgemässe Neuerung, sowohl für das Nachwürzen bei Tisch, wie auch bei der Zubereitung der Speisen in der Küche. Knorr Aromat würzt hervorragend, aber ohne dem Essen jenen alles übertönenden Eigengeschmack zu vermitteln. In der STREUDOSE ist die Handhabung besonders praktisch und sauber. Kein lästiges Vertropfen mehr! Knorr Aromat ist auch in Würfelform erhältlich.

Verfeinerung der Esskultur!

Zusammensetzung:
Hefe-Extrakt,
Glutaminat, Pflanzenfett,
Gemüse, Gewürze und
Kochsalz.

Knorr

Knorr Aromat verfeinert die Speisen und hebt den Appetit!

Tomatensalat: (In der Regel gelten für alle Salate $\frac{3}{4}$ Oel, $\frac{1}{4}$ Essig). Den Tomatenansatz ausschneiden, die Tomaten rasch in kochendes Wasser halten, dann sofort abkühlen und enthäuten. Hernach in feine Scheiben schneiden. Mit Aromat, Salz, Oel, Essig, gehackten Zwiebeln und Petersilie bestreuen.

Grüner Salat: Den Salat reinigen und mehrmals mit viel Wasser waschen und gut ausschwingen. Salatsauce: Oel, Essig (der Essig kann auch durch Zitronensaft ersetzt werden), Senf, Aromat, Salz, etwas Rahm, nach Wunsch Zwiebeln im gewünschten Verhältnis verrühren und dem Salat beifügen.

Amerikanischer Salat: Geschälte Tomaten, gekochte Kartoffeln, Sellerieknochen und Eier in Scheiben schneiden, einige Zwiebelringe sowie in Streifen geschnittene Peperoni begeben und sorgfältig mit Oel und Essig, Aromat, Salz, Pfeffer und Senf anmachen.