

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 81 (1955)  
**Heft:** 18

## **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:** 16.05.2025

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

# Zum Salat – *Knorr* AROMAT!



Wohl das beste Beispiel für die Anwendung von Knorr AROMAT ist die Salatsauce:

**Salatsauce** für Blattsalate, Tomaten, Gurken, Bohnen, Randen und Kartoffelsalat.

1 Kaffeelöffel KNORR-AROMAT  
(oder 1 Würfeli)

$\frac{1}{2}$  Kaffeelöffel THOMY'S Senf  
2 Esslöffel LACTA-Essig

4-5 Esslöffel SAIS-Oel  
nach Belieben fein geschnittene  
Zwiebeln, Petersilie, Schnittlauch  
oder andere Küchenkräuter

Knorr-AROMAT, THOMY'S Senf und LACTA-Essig in einer Schüssel gut verrühren und unter Schwingen mit dem Schneebesen das SAIS-Oel langsam zufügen. Die Sauce soll sämig sein.

Versuchen Sie heute noch diese Salatsauce. Salz und weitere Zutaten sind überflüssig, denn Knorr AROMAT ist ein vollständig fertiges Würzmittel.

*Knorr*  
AROMAT