

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 84 (1958)
Heft: 14

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

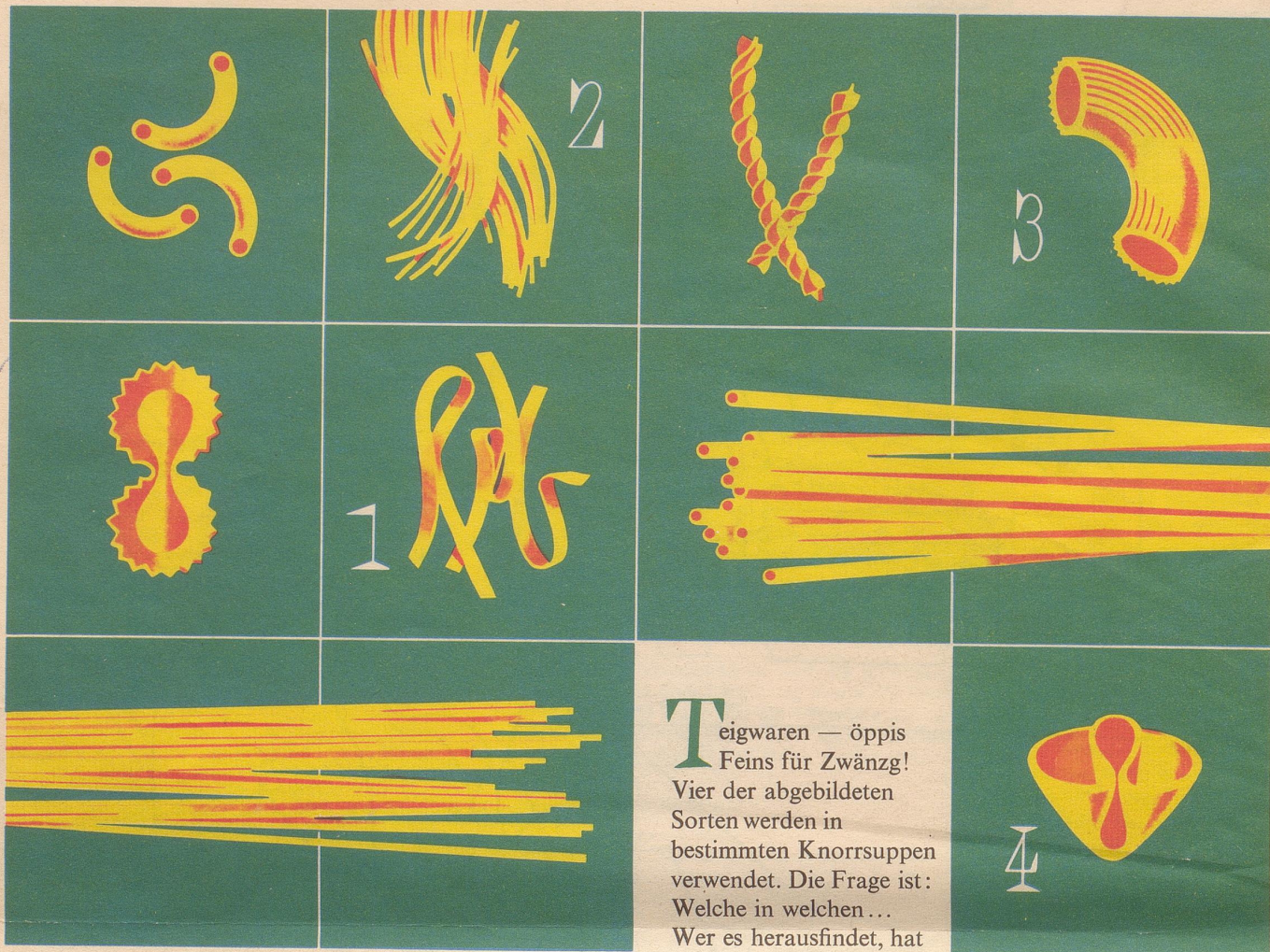
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

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: 15.05.2025

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



Teigwaren — öppis
Feins für Zwänzg!
Vier der abgebildeten
Sorten werden in
bestimmten Knorruppen
verwendet. Die Frage ist:
Welche in welchen ...
Wer es herausfindet, hat
ein «sehr gut» in
Suppenkunde verdient.
(Schlaue lesen
die Abschnitte 1-4!)

1 Wie stellt man eine der beliebtesten Suppen des Schweizerlandes her? «Man nimmt» wohlgenährte, sorgfältig präparierte Poulets, mindestens 1000 Stück täglich, und kocht daraus – zusammen mit feinsten Zutaten – eine kräftige, herrlich duftende, pikant gewürzte Hühnerbrühe und fügt zarte Nüdelchen bei ...
(Nudelsuppe mit Huhn)

2 Sind Eierfideli fidel? An und für sich nicht. Doch gerät der Feinschmecker in beste Laune, wenn er sie in einer goldig klaren Bouillon mit pikanten Fleischkügelchen vorgesetzt bekommt!
(Eier-Fideli mit Fleischkügelchen)

3 Wo verbringt das Tessiner Hörnli sein kurzes Dasein? Am liebsten in einer Fleischbrühe südlicher Rasse, mit speziell geräuchtem Speck und einem köstlichen «Gedränge» von feinen Gemüsen.
(Minesrone alla Ticinese)

4 Kehren Sie das hübsche Müscheli um, Spitz nach oben, dann gleicht es einem Berg, der gelegentlich Feuer speit und in der Nähe einer vielbesungenen Stadt steht. O mia bella ...
(Napoli)

Knorr **Napoli**, die herrliche südländische Suppe: Eine kraftvolle Fleischbrühe mit originellen Teigwarenmüscheli und bunten Gemüsen. Knorr **Napoli** ist ausgesprochen leicht und anregend – genau das, was wir im Frühling brauchen!



Knorr

