

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **80 (1954)**

Heft 6

PDF erstellt am: **09.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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.