Objekttyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]**

Band (Jahr): **30 (1957)**

Heft 6

PDF erstellt am: **31.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Für 1958 bestimmt -

heute schon für Sie bereit!

KRESSE MIT EI

Leicht und frisch wie der Frühling, von Kennern geschaffen, wird diese köstliche Suppe mit ihrem neuen, pikanten Geschmack allen Freunden der guten Küche willkommen sein.

Maggi hat diese Suppe geschaffen, um Ihnen Freude zu bereiten. Auch der Junggeselle, der Strohwitwer und die Selbstversorger unter den Feriengästen werden davon begeistert sein, denn in nur 5 Minuten ist dieser Gaumenschmaus fixfertig und servierbereit!

Überraschen Sie Ihre Lieben morgen schon mit «Kresse mit Ei», denn sie ist so neu, so anders als alle Suppen, die Sie bisher gekostet haben.

Marianne Berger

Ein Name, so schön wie ein Lied: STRACCIATELLA!

So nennt sich unsere neue Suppe «Kresse mit Ei», wenn Sie ihr beim Anrichten ein paar Tropfen Zitronensaft und 2–3 Löffel geriebenen Käse (Parmesan oder Sbrinz) zufügen. Sie werden entzückt sein von diesem italienischen Rezept. Oh la, la Stracciatella!

Besser kochen - besser leben mit MAGGI