

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 76 (1950)
Heft: 6: Giovannetti-Sondernummer : Ski-Sport

Werbung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

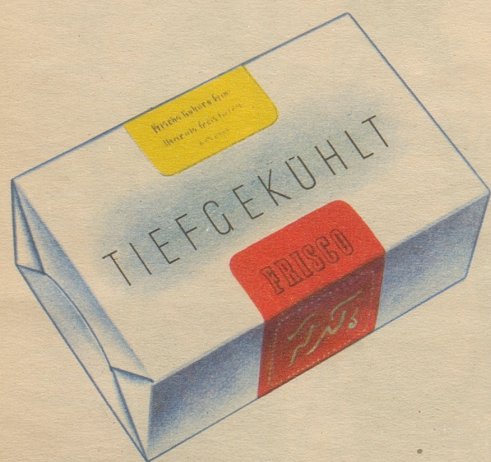
Terms of use

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 12.01.2026

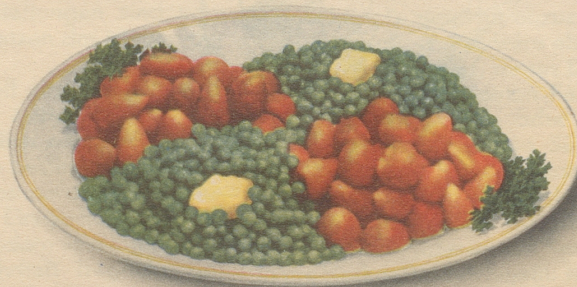
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

SO EINFACH GEHT DAS KOCHEN HEUTE



FRISCO

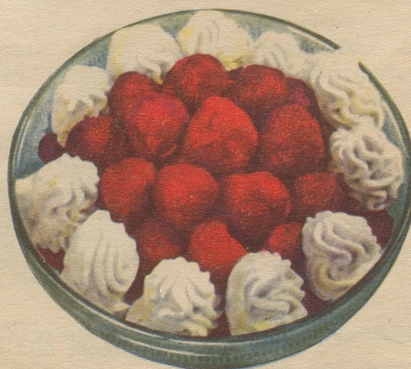
Wenn ich meine Kommissionen mache, so kaufe ich auch Frisco ein: Gemüse, Früchte, Ravioli. Zu Hause lege ich alles in den Keller oder Kühlschrank. Kurz vor dem Essen kommt das Gemüse direkt aus der Schachtel in die Pfanne. Ich erspare mir das Waschen und Rüsten. Abfälle gibt es keine, und die Kochzeit ist kurz. Eins, zwei, drei ... und schon kann serviert werden. Auf dem Eßtisch sieht alles verlockend schön aus und schmeckt nach bester, frischer Qualität. Auch die Früchte sind nun aufgetaut und lachen uns als köstliches Dessert entgegen.



Zartgrüne Erbsli — rote, saftige Carotten — sie prangen wirklich erntefrisch auf dem Tisch, diese Frisco-Produkte. Frisco-Gemüse am besten in tiefgekühltem Zustand in siedendes Salzwasser geben und 8–10 Minuten kochen, hernach abtropfen lassen und kurz in heißer Butter unter Beigabe von etwas Grünem schwenken.



Frisco-Ravioli, die nahrhafte Eierteigware mit Fleischfüllung — eine leckere Spezialität, die auch auf Ihrem Eßtisch Beifall finden wird.



Frisco-Dessert-Früchte aus der Packung nehmen und in einer gedeckten Schale während 5–7 Stunden auftauen lassen.