

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 83 (1957)  
**Heft:** 36

## 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:** 16.02.2026

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



Knorr Steinpilzsuppe  
Stecchini ticinesi  
Risotto alla milanese  
Salat  
Birnen an  
Schokoladensauce  
\*



**W**irklich, im September fällt es selbst den Pessimisten schwer, sich nicht des Lebens zu freuen. Wie schön ist es jetzt, über Land zu wandern: Wo man hinschaut, sieht man Früchte reifen, in bunter Üppigkeit! Sogar der Wald hält seine Geschenke bereit – für alle, die zu suchen wissen... In feuchtdunkeln, verschwiegene Winkeln entfaltet sich die farbige Welt der Pilze, zur Freude der Naturfreunde und der Feinschmecker!

Der Steinpilz, ein wahrer Aristokrat unter den Pilzen, wird bei uns vor allem in den herrlichen Wäldern des Bündnerlandes gefunden. Das Aroma dieses begehrten Speisepilzes ist besonders voll und kräftig. KNORR ist es erstmals gelungen, seine ganze pikante Würze einzufangen in der berühmten Steinpilzsuppe.

Die Knorr «Steinpilz» ist eine Delikatesse ersten Ranges, sie gehört entschieden auch ins Kapitel «Lebensfreude»!



**Stecchini ticinesi:** Dünne Kalbsschnitzel leicht klopfen; auf die eine Seite mit Zahnstochern eine hauchdünne Speckscheibe heften, die andere Seite mit Knorr «Aromat» bestreuen und ev. ein paar Rosmarinblättchen darauflegen. In heisser Butter zuerst die Speckseite anrösten, dann wenden und schnell fertig braten. Sofort anrichten und einen kräftigen Jus, den man mit einem Würfel Knorr «Klare Sauce» zubereitet hat, à part servieren.

**Risotto alla milanese:** Gehackte Zwiebel und Knoblauch in Butter dünsten, den Reis beigegeben und umrühren, bis er glasig ist. Mit heisser Knorr «Hühnerbouillon» und ev. etwas Weisswein ablöschen, zudecken und auf kleinem Feuer köcheln lassen. Eine Messerspitze Safran dazugeben, gut umrühren und fertig kochen. Dieser Reis schmeckt am besten, wenn er körnig aber saftig ist. Man kann mindestens dreimal soviel Hühnerbouillon wie Reis verwenden. Kochzeit höchstens 18 Minuten!

**Salat:** Nach Lust und Laune. Sauce wie immer mit Knorr «Aromat» anmachen – sie wird am besten so!

**Dessert:** Williams Butterbirnen schälen, halbieren und in Zuckersirup weich kochen. Die erkalteten Birnen vor dem Servieren mit Schokoladensauce aus der Dose übergießen.