

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

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

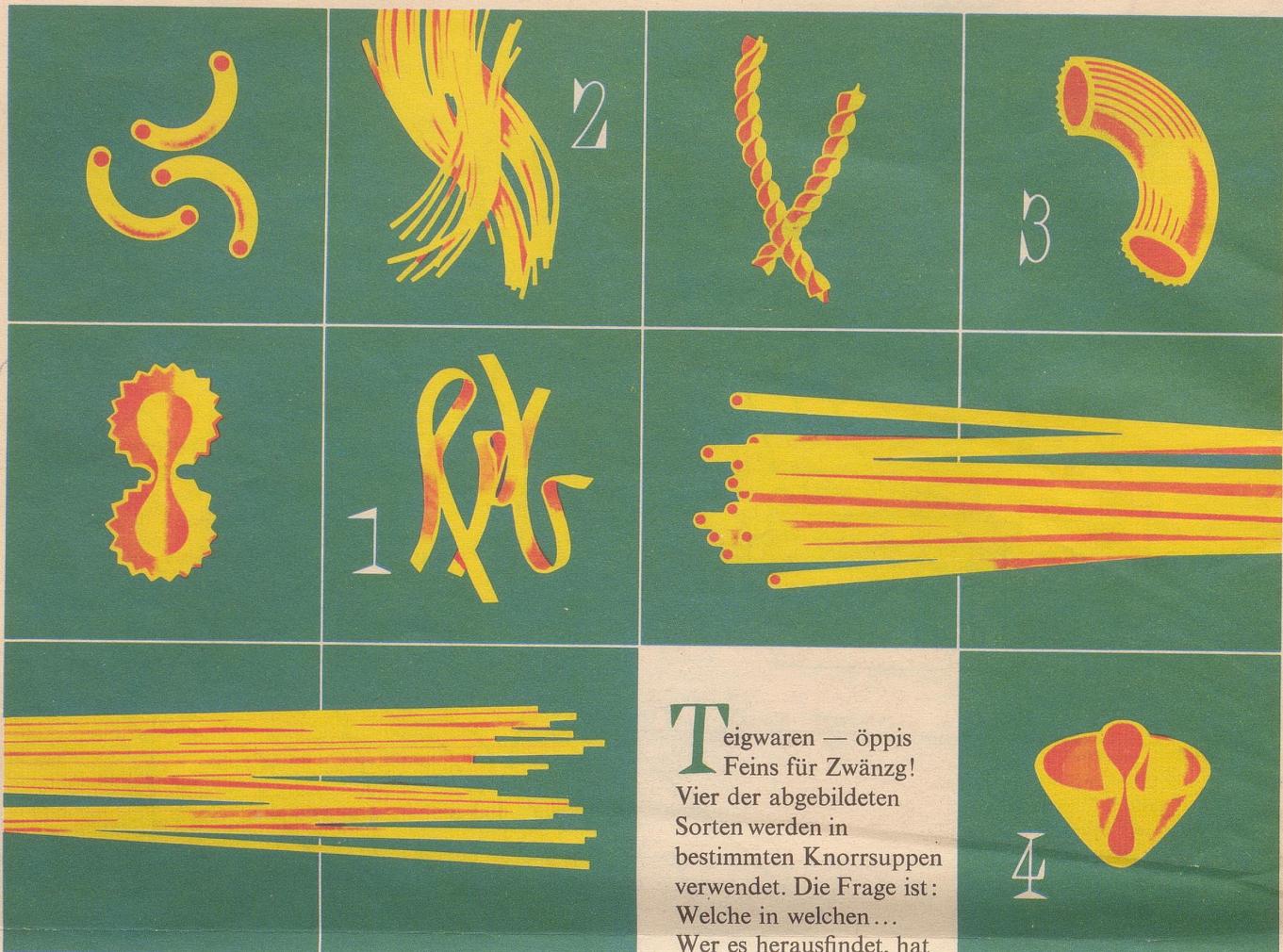
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 13.01.2026

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



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

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

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.
(Minestrone alla Tessinese)

4 Kehren Sie das hübsche Müsscheli 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 Teigwarenmüschen, Spätzle und bunten Gemüsen. Knorr Napoli ist ausgesprochen leicht und anregend — genau das, was wir im Frühling brauchen!

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



Knorr

