

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 86 (1960)  
**Heft:** 41

## **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](#)

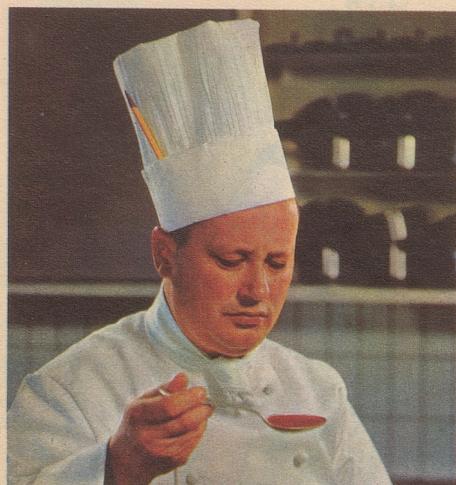
### **Terms of use**

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:** 15.01.2026

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

7 Feinschmecker-Saucen  
von den **Knorr** Küchenchefs für Sie geschaffen!



kritisch



prüfend



begeistert



**Sauce champignons**

herrliche Sauce mit zarten Champignons-Scheiben, eine exquisite Crème-sauce für Reisring, Rahmschnitzel mit Nudeln, geschnetzeltes Schweine- und Kalbfleisch und für Pastetli-Füllung.



**Sauce idéale**

die weisse Grundsauce für Gemüse, Gratin, Pilz-Gerichte, weisses Fleisch und Fisch. Von dieser Sauce lassen sich mit wenig Zutaten über ein Dutzend feine Spezialsaucen ableiten.



**Sauce curry**

rassige indische Sauce mit pikanten Gewürzen, für Geflügel (Curry-Huhn), trockenen Reis, zu Kalbschnitzeln, Schaf-Fleisch, gedämpftem Fisch, Eiern und zu Crevetten.



**Sauce bolognese**

kräftige Fleischsauce zu «Spaghetti bolognese», zu Kartoffelstock und -Croquetten, zu Polenta und gefüllten Pfannkuchen, eine Sauce echt italienischer Art!



**Sauce Tomato**

fixfertige Tomatensauce voll Saft und Aroma, speziell zu Teigwaren (Spaghetti, Nudeln, Hörnli, Müscheli, Ravioli), zu Gnocchi, Risotto, Kalbskopf und Kutteln.



**Bratensauce**

gebundene Sauce zu Fleisch, Teigwaren und Kartoffeln und für alle Gerichte, bei denen eine eigentliche Grundsauce fehlt (Geschnetzeltes, Voressen, Leber, Filet-Gulasch usw.).



**Klare Sauce**

die Sauce mit dem natürlichen Bratengeschmack, zu Schnitzeln, Koteletten, Hackbraten, zu Adrios, Bratwürsten, Kalbs- und Schweinsbraten und zu allen Grilladen.

Eine ganze Serie meisterhafter Knorr-Saucen steht Ihnen, liebe Hausfrau, und Ihnen, verehrter Liebhaber-Koch, heute zur Verfügung. 4 fixfertige Grundsaucen und 3 komplette Spezialsaucen helfen Ihnen, eine erstklassige Küche zu führen.

Die Knorr-Saucen sind einfach in der Anwendung und im Nu bereit – sie wurden in der bestbekannten Knorr-Versuchsküche nach allen Richtungen erprobt und auf Geschmack und Haltbarkeit geprüft. In den Knorr-Saucen steckt der ganze Ehrgeiz der Saucen-Spezialisten aus der Knorr-Versuchsküche!



**Knorr**  
**Saucen sind geschaffen**  
**von den**  
**Knorr Saucen-Spezialisten!**