

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 34 (1958-1959)
Heft: 12

Endseiten

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: 02.04.2026

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

Knorr sauce idéale

neu!



Knorr

**sauce
idéale**

Weisse Sauce
Sauce veloutée 45cts.
Salsa bianca

Der überaus erfolgreichen Knorr Sauce Tomato folgt nun nach sorgfältigen Versuchen in der Knorr-Versuchsküche eine weitere sensationelle Neuheit: KNORR *Sauce Idéale* - eine weisse Grundsauce in Trockenform. Ideal ist diese Sauce für sämtliche Gerichte, die eine weisse Sauce erfordern: für Gemüse, Saucen-Kartoffeln, Pilzgerichte, weisses Fleisch, Pastetli, Fische in Weissweinsauce und zum Gratинieren von Teigwaren und Gemüsen.

Die Zubereitung ist denkbar einfach: Inhalt in ½ l lauwarme Milch geben, unter ständigem Umrühren mit dem Schwingbesen 1 Minute leicht kochen lassen. Bei Fleisch und Gemüse kann die Milch teilweise durch den betreffenden Sud ersetzt werden.

...wieder ein attraktiver Knorr-Küchenschlager!

Knorr *Sauce Idéale* - die fixfertige weisse Grundsauce in der feinen Knorr-Qualität!

Knorr



NIE MEHR
RAUHE HÄNDE

KALODERMA

GELLE

HÄLT WAS ES
VERSPRICHT