

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 34 (1958-1959)
Heft: 5

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: 17.02.2026

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

Kennen Sie den Suppen- Lunch?



Der Suppen-Lunch ist ein ausgezeichnetes, urgemütliches Essen — im «Hui» gekocht und gar nicht teuer! Im Mittelpunkt steht die neue Knorr-Suppe *Gelb-Erbs mit Rauchspeck*: Sie ist allein schon — beinahe — ein Essen. Es braucht nur noch eine kleine Zugabe, und die Suppe wird zum Suppen-Lunch. Machen Sie einen Versuch! Wer weiss, bald werden auch Sie zum begeisterten Suppen-«Löntschler» ...

Einige Tips für den Suppen-Lunch:



In der gekochten Suppe ein paar Würstchen wärmen — die Mahlzeit ist fertig und alle sind glücklich dabei!



Eine Schüssel Salat — zuerst serviert, weils gesünder ist so — dann Knorr Gelb-Erbs mit Rauchspeck und frische Brötli.



Die letzten 5 Minuten Gnagi oder Rippeli mitkochen! Jeder Fürst wird da zusitzen, sofern er weiss, was gut ist...

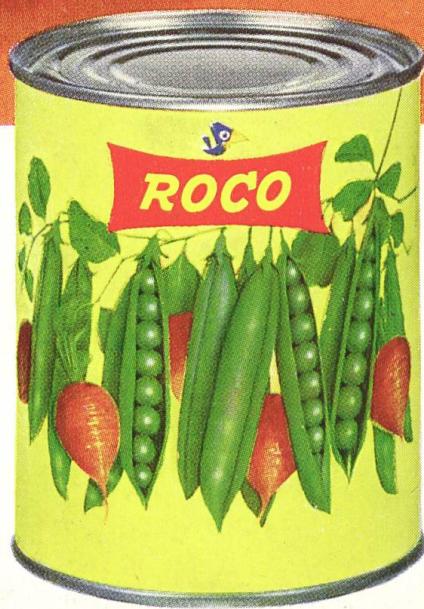
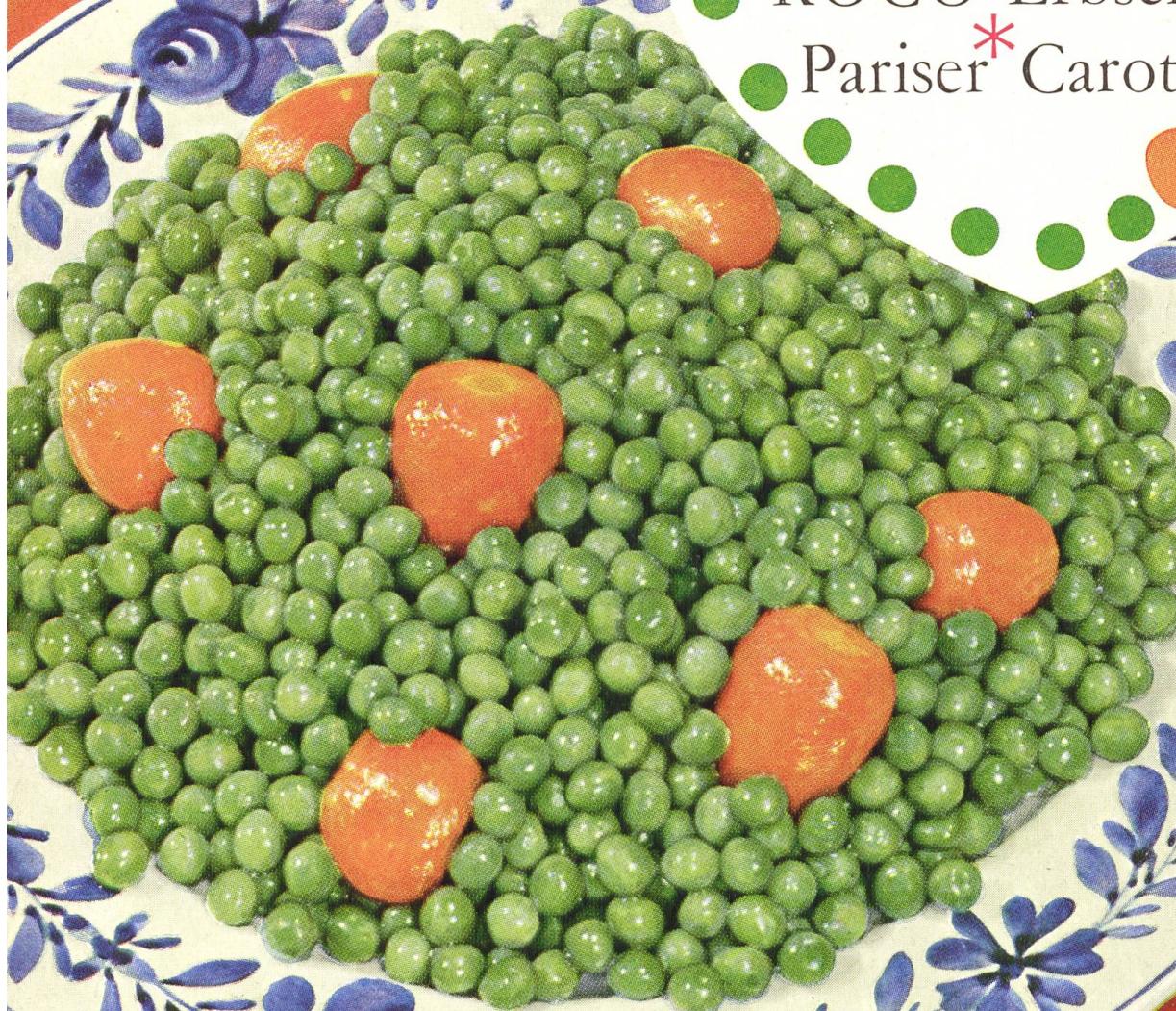


«Gelb-Erbs», bereichert mit gerösteten Brotwürfeli, dann ein Stück Apfelwähre oder «öppis Süesses vom Beck».



Knorr Gelb-Erbs mit Rauchspeck

Alle lieben
ROCO Erbsen mit
Pariser* Carotten!



* Pariser Carotten? Warum Pariser Carotten?
Weil Feinschmecker darauf schwören. Und nicht von
ungefähr! Pariser Carotten sind klein, rund und
ganz besonders zart. Zusammen mit den jung
geernteten, schmelzend weichen Roco Erbsli ergeben
sie eine farbenfrohe Gemüseplatte, die zu vielem
passt und allen mundet!

Besonders zarte,
runde
Pariser Carotten
und
schmelzend weiche
Roco Erbsli.