

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 35 (1959-1960)
Heft: 11

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: 18.02.2026

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



Sommerlich leichte Suppen...

Menu-Tips für warme Tage: Servieren Sie eine leichte Maggi-Suppe, dann eine hübsch garnierte Kalte Platte.

3 Sommermenus, die Ihnen Erfolg bringen!

Maggi Flädli-Suppe
Tomaten, gefüllt mit Reissalat
Feine Schinkentranchen
Brot
Früchte

Maggi Leichte Frühlingsuppe
Chicken Salad
Gemischter Salat
Pommes chips
Beeren mit Schlagrahm
oder Yoghurt

Maggi Ticinella
Kaltes Siedefleisch
Preiselbeeren
Kartoffelsalat
und grüner Salat
Apfeltörtchen



60.4.50.11 d

die neuen Maggi-Suppen
wie aus dem eigenen Kochtopf

Marianne Bergen

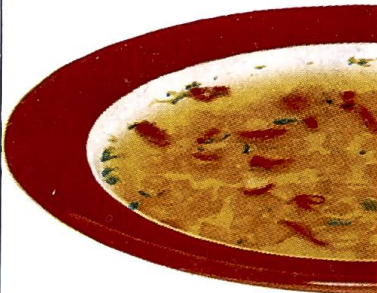


besser kochen — besser leben mit

MAGGI

Knorr-Küche im Sommer

Tips für unbeschwertes Essen



Den Sommer in all seinen Spielarten geniessen! Kalte Mahlzeiten mit wenig Zeitaufwand auf-tischen – voraus eine leichte Knorr-Suppe wie Napoli oder Graziella. Denn so ein warmes Süsschen tut gut!

Ja, der Quick-Lunch ist jetzt Trumpf, die Schnell-Mahlzeit auch zuhause. Sie kann aus Sandwiches (Formbrot mit Aufstrich, kaltem Fleisch oder Wurst belegt), oder aus einer schönen Salatplatte bestehen. Als Einleitung aber immer eine Suppe – zum Beispiel Knorr Eierfideli mit Fleischkügelchen.

Mit wenig Geschirr auskommen! Dann ist der Suppen-Lunch das Richtige: Wärmen Sie in der Knorr Schottischen Bauernsuppe ein paar Würstchen und alle sind glücklich dabei!



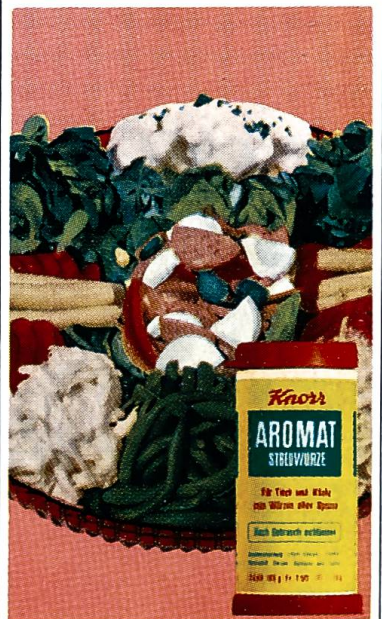
Jetzt sitzt man auch abends gerne draussen, selbst wenn es kühl geworden ist. Da tut eine Tasse Knorr Trinkbouillon gut mit einem Schuss Sherry oder Cognac drin: Das leise Frösteln verfiegt im Nu.

Servieren Sie bei einer Party Knorr Trinkbouillon zur Abwechslung auch einmal mit den knusprigen Kambly-Goldfischli oder mit Kambly-Chäs-Sternli – Ihre Gäste werden begeistert sein!

Überhaupt eignet sich Knorr Trinkbouillon als Einleitung zu einem Essen, an welchem unerwartete Gäste teilnehmen: Es braucht ja nur heisses Wasser dazu und schon ist der erste Gang bereit!

Wissen Sie schon, dass Knorr Trinkbouillon jetzt auch in den praktischen Portionen-Beuteln erhältlich ist? In der idealen Packung für Touren, für's Camping und zum sonntäglichen Picnic: 6 Portionen à 1,5 dl. nur 90 Rp.!

Sommerzeit – Salatzeit! Aber erst eine gute Sauce macht den guten Salat aus.



Ob Sie Essig oder Zitronensaft, Öl oder Joghurt, Schnittlauch oder Zwiebeln verwenden – Knorr Aromat gehört immer dazu!

Nehmen Sie zum Ausflug vom nächsten Sonntag folgende Überraschung mit:

Eine Dose mit Tomatenschnitzen, Gurkenscheiben, Rübli, Rettich und Radiesli, die jedes nach Belieben mit Knorr Aromat aus der Streudose würzt. So wird das Picnic zum Festschmaus!

Ein herrlich erfrischender Sommersalat: Lattich in Streifen geschnitten, Tomaten- und Gurkenscheiben sowie Scheiben von hartgekochten Eiern werden mit einer mit Knorr Aromat gewürzten Salatsauce vermischt, der wir viel frische, feingehackte Kräuter begeben.

Leicht und schnell und gut gekocht mit

Knorr