

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 84 (1958)  
**Heft:** 6

## Werbung

### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### 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. [Voir Informations légales.](#)

### 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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 15.03.2025

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



Der feine Kräuteraufguss...

...das Besondere an den



Erbsen!

Zu den leckeren, zarten Roco Erbsli hat unser Küchenchef einen besonderen Aufguss geschaffen.

Bereits fixfertig zubereitet und delikater abgestimmt, enthält dieser Aufguss alles, was gute Erbsli noch schmackhafter und aromatischer machen kann: Salz, Gewürze und feine Küchenkräuter!

Verwenden Sie mindestens einen Teil dieses Aufgusses für die Zubereitung der Erbsen,

Roco Erbsen in 5 Feinheitengraden, von mittelfein bis extrafein.

Und für das Sonntags-Menü die feinsten der feinen Erbsen:

Roco «bonne ménagère».

#### Zubereitung:

Etwa  $\frac{1}{2}$  des Aufgusses in eine flache Pfanne giessen und mit einem nussgrossen Stücklein Butter gut erwärmen, die abgeschüttelten Erbsen hinzugeben und auf mässigem Feuer bis zum Kochen erhitzen.