

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

## 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:** 17.03.2025

**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 Crèmesauce für Reising, 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 Kalbsschnitzeln, 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 bestbekanntesten 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!