

Zeitschrift: Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]

Herausgeber: Schweizerische Verkehrszentrale

Band: 30 (1957)

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: 14.03.2025

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

Für 1958 bestimmt -

heute schon für Sie bereit!



KRESSE MIT EI

Leicht und frisch wie der Frühling, von Kennern geschaffen, wird diese köstliche Suppe mit ihrem neuen, pikanten Geschmack allen Freunden der guten Küche willkommen sein.



Maggi hat diese Suppe geschaffen, um Ihnen Freude zu bereiten. Auch der Junggeselle, der Strohwitwer und die Selbstversorger unter den Feriengästen werden davon begeistert sein, denn in nur 5 Minuten ist dieser Gaumenschmaus fixfertig und servierbereit!

Überraschen Sie Ihre Lieben morgen schon mit «Kresse mit Ei», denn sie ist so neu, so anders als alle Suppen, die Sie bisher gekostet haben.

Marianne Berger



Ein Name, so schön wie ein Lied:
STRACCIATELLA!

So nennt sich unsere neue Suppe «Kresse mit Ei», wenn Sie ihr beim Anrichten ein paar Tropfen Zitronensaft und 2-3 Löffel geriebenen Käse (Parmesan oder Sbrinz) zufügen. Sie werden entzückt sein von diesem italienischen Rezept. Oh la, la Stracciatella!



Besser kochen - besser leben

mit **MAGGI**