Objekttyp: **Advertising**

Zeitschrift: **The Swiss observer : the journal of the Federation of Swiss Societies in the UK**

Band (Jahr): **- (1966)**

Heft 1509

PDF erstellt am: **29.04.2024**

Nutzungsbedingungen

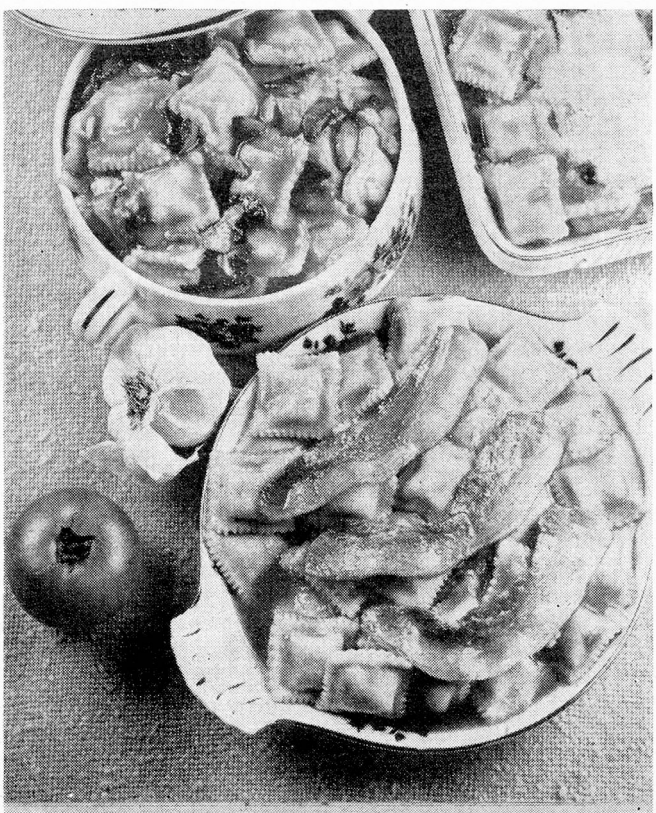
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch



ST. GALL SWISS RAVIOLI is delicious to eat and easy to prepare — *Just heat and serve !*
It is a meal on its own, with or without vegetables, or can be used as the basis for many recipes such as the two illustrated:

RAVIOLI WITH MUSHROOMS
Peel and slice a few mushrooms and fry in a little butter until lightly browned. Add a little minced onion or garlic, chopped bacon or ham if liked. Place in a dish with Ravioli and serve immediately. This dish becomes even more delicious if paprika or curry powder is added to the sauce.

RAVIOLI WITH CRISP BACON
Line dish with slices of bacon and arrange Ravioli on them, cover with further slices, cook in oven until covering bacon is crisp. Gourmets rub dish with a clove or garlic before preparing the dish.

FREE RECIPE LEAFLET
in colour showing many other exciting ways of serving

ST. GALL SWISS RAVIOLI

from — St. Gall Canning Co. (London), Ltd., 110 Cannon Street, London, E.C.4.

FOR HIGH PRECISION SWISS MACHINE TOOLS & TOOLING

U.K. SALES AND SERVICE
Matchless Machines Ltd
MATCHLESS WORKS HORSHAM SUSSEX Telephone Horsham 60271 Telex 87202

AGATHON	Tool Grinding Machines
AGIE	Spark Erosion Machines
BAY	Milling Cutters & Chucks
BONI	Interchange Toolpost Toolholders
EWAG	Fine Tool Grinding Machines
FEINTOOL	Fine Blanking Tools & Components
OSTERWALDER	Fine Blanking Presses
FISCHER	Grinding Spindles & 'Live Centres'
FLUBACHER	Measuring Eyeglasses
ISOMA	Optical Projectors & Microscopes
ISTEMA	Electrode Locating & Centering
KAISER	Precision Boring Equipment
METEOR	Drill Grinding Machines
MOVOMATIC	Electronic Sizing & Control
NIEDERBERGER	Band Grinding Machines
OETIKER	'O-Clip' Hose Clips & Couplings
RICHIGER	Plastic Work Carriers
STUDER	Grinding Machines
WAHLI	Gear Cutting & Hobbing Machines
WINTERTHUR	Grinding Wheels

Visit our demonstration rooms at Horsham where all our exhibits are operational. Fully qualified technical personnel in attendance to give sound and honest advice.

☐ *No visitor has yet been disappointed*