Zeitschrift: Schweizer Soldat: Monatszeitschrift für Armee und Kader mit FHD-

Zeitung

Herausgeber: Verlagsgenossenschaft Schweizer Soldat

Band: 18 (1942-1943)

Heft: 27

Werbung

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: 02.12.2025

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

Gut genährt - wohl gelaunt!



Bratling mit Soya

gibt schmackhafte Gerichte von hohem Nährwert.



Auch in der Soldatenküche gibt es MORGA-Bratling. Der Soldatenmagen braucht kräftige, sättigende Kost.

Rezept (für 40 Portionen):

Rezept (für 40 Portionen):

1 kg Bratlingmischung werden mit 2 I Wasser angerührt und während 2 Stunden zum Aufquellen stehen gelassen. Dieser Teig wird mit 3-- 5 kg gekochten und zerstoßenen Kartoffeln vermischt. Würzung: Zwiebeln, Grünzeug, 200 gr feine Speckmöckli, Tomatenpurée, Salz und Gewürze nach Belieben darunter geben und gut vermischen. Man formt nun kleine, nicht zu dicke Plätzchen, die auf ein eingefettetes Blech gesetzt und bei gufer Oberhitze gebacken werden. Mit einer pikanten Tomatensauce serviert - ein Hochgenuß!

Alleiniger Hersteller:

MORGA AG., Nahrungsmittelfabrik, Ebnat-Kappel

Regulierwiderstände aller Art



Erstklassiges

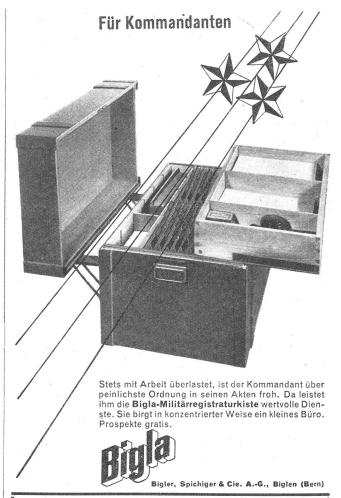
Schweizerfabrikat

Bühnenwiderstände

Saalverdunkler - Feldregler für Elektromobile - Ringgleitwiderstände usw.

J. CULATTI, Limmatstraße 281, Zürich 5

Feinmechanische Werkstätte - Telephon 3 54 04





Universal-Kompaß-Instrument

Nr. 1717

Höhenwinkel ± 100 % Azimuthe 1/5 0 Distanzen bis 300 m

Weitere Instrumente:

Gefällmesser Kompasse Kreuzscheiben Winkelfrommeln Schiffskompasse Prospekte kostenlos

MERIDIAN A.G.

Fabrik geodätischer Instrumente BIEL - BIENNE

GEISER & CIE., EMMENAU

Hasle-Burgdorf

MECHANISCHE WEBEREI UND BLACHEN-FABRIK



Spezialität in Autoverdeckstoffen und Blachen, Zelten usw.

Verkauf nur an Grossisten

