

Zeitschrift: The Swiss observer : the journal of the Federation of Swiss Societies in the UK
Herausgeber: Federation of Swiss Societies in the United Kingdom
Band: - (1968)
Heft: 1541

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: 18.01.2026

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

TELL WILLIAM, I'd sooner trust my ROAMER

OF SWITZERLAND

Our Target—
Precision Perfection.

Our aim—
Prices within
everyone's range.



ROAMER WATCHES (ENGLAND) LTD.
29-35 Farringdon Rd. London EC1.
01-405 2858



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.