

A toast

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): - **(1949)**

Heft 1126

PDF erstellt am: **19.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-695321>

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.

Namen und Marken an *ausländische* Erzeugnisse gewöhnen?

Ich schliesse, lieber Leser, mit der Entschuldigung, dich in deiner und meiner Muttersprache — der "heiligen Sprache" — ängeredet zu haben.

E.St.
(Schweizerwoche.)

A TOAST.

Here's to the health of one who wields the pen
With skill and ease, as to the manner born,
Whose writings and the pages they adorn
Abound with common-sense and acumen.

Most unassuming and reserved of men,
His independence nothing can suborn,
He shares our joys and comforts those who mourn;
Of Editors a model specimen!

His native humour, his sincerity,
Impart the human touch, the moral tone;
He writes with feeling, with simplicity,
And with a subtle charm all of his own.
Wherefore we wish him well, and this we ask:
May long he prosper in his chosen task.

By a reader of the Swiss Observer.



Four tablespoons makes a gallon of first rate soup!

Good beef stock makes a grand basis for soup; but when you haven't got it—and, in these days, that's all too often—you'll find Maggi's Beef Bouillon a great help. It is a scientifically prepared Meat Extract, packed in tins of 5 lbs. gross (enough to make approx. 35 gallons of soup at four level tablespoons per gallon) and can be used with great satisfaction to yourself and your patrons as a base to your own soup recipes both thick and clear.

MAGGI'S FREE TESTING SAMPLE Recipes and a generous sample of Maggi's Beef Bouillon will be sent on request
Beef Bouillon

MARBER & CO. (FOOD PRODUCTS) LTD. HAYES, MIDDLESEX Telephone: Hayes 3811

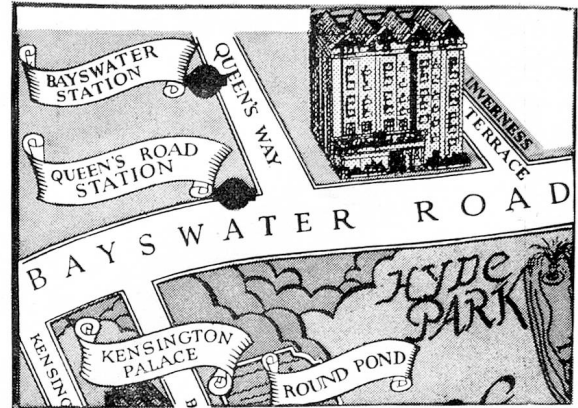
CVS-27

BAYswater { 4742
2157

**HOTEL PARK and
PARK RESTAURANT**

117-119-120, BAYSWATER ROAD, LONDON, W.2.

(C. O. BRULLHARD, Proprietor)



ALL ROOMS with H. & C. WATER and electric FIRES.
BILLIARDS — Full Size Table free to Visitors.
RESTAURANT open to Non-Residents.
FULL BOARD — 18/6 per day — 5 gns. per week.
ROOM and BREAKFAST — 12/6 to 15/- per day.

Continental Cuisine



Put a spoonful of Nescafé in the cup—add near-boiling water. Grand coffee. Roaster-fresh fragrance and flavour every time! Whether you add milk and sugar to taste or serve it black, you'll agree it's the coffee for you.

Nescafé is a soluble coffee product composed of coffee solids, combined and powdered with dextrins, maltose and dextrose added to protect the flavour.

ANOTHER OF NESTLÉ'S GOOD THINGS

49.A