

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **32 (1959)**

Heft 5

PDF erstellt am: **16.05.2024**

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.

Farbkräftige und ausgiebige

KAFFEE- ZUSÄTZE

liefert prompt und preiswert

H. CRETTI & CO. AU SG

Kaffee-Surrogat-Fabrik

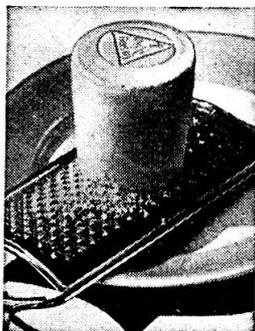
Telephon 071 / 7 33 20

Hotel Bahnhof Solothurn

● gut und gepflegt

Ihre Bank
in geschäftlichen und
privaten Geldangelegenheiten

**Ersparniskasse der Stadt Solothurn
Solothurnische Leihkasse
Solothurn**



Glarner G E S K A - Schabzieger

Warum nicht auch im Militärdienst einmal die köstliche und würzige Abwechslung

GESKA-Schabzieger mit Butter gemischt, schmeckt ganz vorzüglich zum Frühstück.

Diese Mischung, auch «Ankezieger» genannt, kann leicht und überall hergestellt werden. Halb Schabzieger, halb Butter und etwas lauwarme Milch werden beim Bäcker oder Konditor in der Schwingmaschine gut gemischt, dann etwas stehen gelassen bis die Masse leicht steif wird um sie dann in Portionen zu schneiden und zur Mahlzeit abzugeben. Die Masse schmilzt leicht auf der Zunge und hinterlässt einen ganz köstlich würzigen Geschmack.

GESKA Glarus

Wir erteilen jede gewünschte Auskunft mit Vergnügen.



Für Ihre Truppe

- KONFITÜREN

erstklassige Qualität dank sorgfältiger Fruchteverarbeitung.

FISCHLIN AG, Fruchteprodukte, ARTH

Telephon 041 / 81 63 77