

Objektyp: **Advertising**

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

Band (Jahr): **50 (1977)**

Heft 4

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.

**Wenn'd frisches
Gmües muesch ha -
muesch zum KRENGER
gah!**

Frankolieferung zu Militärpreisen

**Fritz Krenger AG
3600 Thun**

Landesprodukte en gros ☎ 033 22 62 22
Molkereiweg 4

IM WALLIS

Miete von Geschirr

zu günstigen Preisen.
Erstklassiges Material.

Tassen, Teller, Becher,
Bestecke und Platten
(alles rostfreies Metall)

Fondue- und Racletteöfen

Kochkessel, Marmiten

Verlangen Sie unseren Katalog!

Constantin Fils SA

21, rue de Lausanne

1950 SION Telephon 027 22 13 07

SUTTERO

**ERNST SUTTER AG
FLEISCHWARENFABRIK
9202 GOSSAU SG**

Wir empfehlen Ihnen unsere erstklassigen
Fleisch- und Dauerwurstwaren für Zwischen-
verpflegungen.

Salsiz

Bauernschüblig schwarz klein

Bauernschüblig **Spezial** schwarz oder hell

Appenzeller Pantli gross und klein

Landjäger

Salametti

Für mehrtägige Übungen eignen sich speziell

Vakuum-Packungen (Portionen)

Salami grob und fein

Kochschinken

Speck geräuchert und gekocht

Delikatess-Fleischkäse

Bauernfleischkäse

Bierwurst

Verlangen Sie bitte unsere Spezialpreisliste.

☎ 071 31 36 31

******(4)******

Frage:

Warum werden SEG-Poulets
knuspriger und verlieren
beim Braten am wenigsten Gewicht?

Antwort:

Weil sie
trockengekühlt sind!
d.h., wir kühlen und trocknen die Poulets mit
einem starken Luftstrom von 0°C und
vermeiden so, dass Wasser,
in Gewebe und Haut eingeschlossen,
in den Bratöfen gelangt.

Wenn SEG-Poulets schon nicht billiger sind,
so dürfen sie ruhig besser sein!

