

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Le messenger suisse de Paris : organe d'information de la Colonie suisse**

Band (Jahr): **1 (1955)**

Heft 9

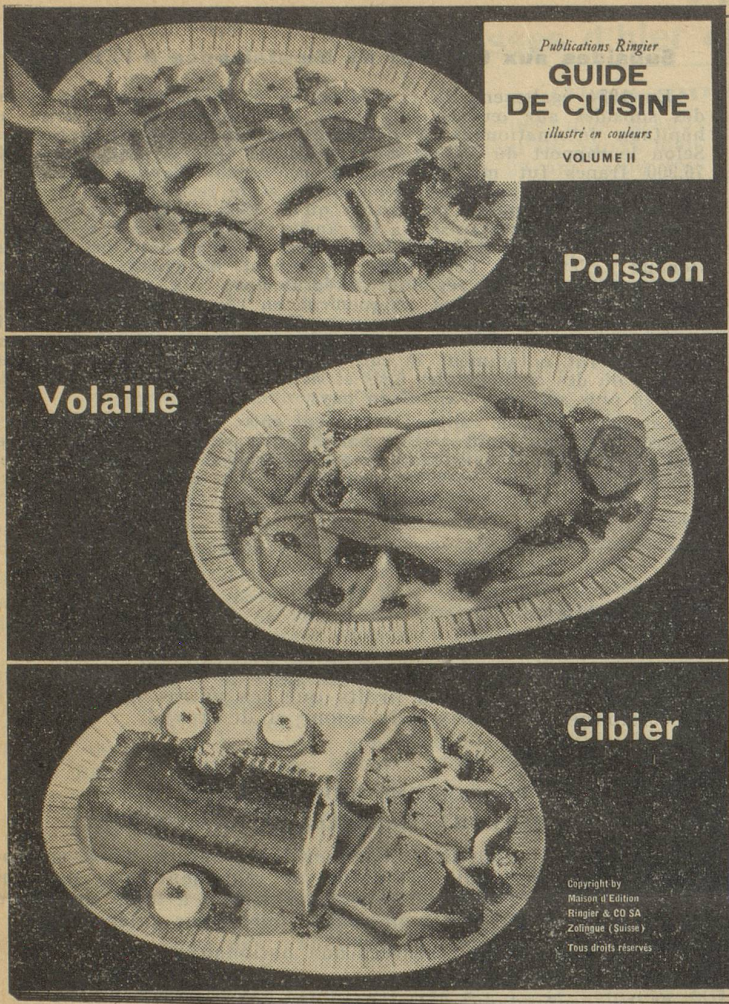
PDF erstellt am: **18.09.2024**

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.



NOUVEAU !

Voici un nouveau Guide de cuisine d'un genre particulier! Comme le volume précédent «L'art d'apprêter les viandes», le 2^{me} tome vous apporte plus de 100 recettes sélectionnées et des indications précieuses sur la meilleure façon d'accommoder poisson, volaille et gibier. Les différences d'espèces et de qualités sont exposées de manière à la fois claire et approfondie. Les fidèles reproductions en couleurs facilitent grandement aussi bien la préparation que l'achat de poissons, de volailles et de gibier.

Extraits du contenu :

★ Poisson : Achat et conservation
Recettes pour les principaux poissons de mer et d'eau douce - Conserves de poissons - Salade de poissons - Sauces de Poissons - Crustacés: homards-crabes-langoustes, etc...

★ Volaille : Préparation, l'art de découper - Canards - Oies - Poules - Poullets - Pigeons - Dindes - Perdrix - Bécasses - Canards sauvages

★ Gibier : Chamois - Lièvres - Cerfs - Lapins - Chevreuils - Potages de gibier - Pâtés de gibier - Stérilisation, etc.

Commandez aujourd'hui encore le 2^{me} volume du guide de cuisine Ringier illustré en couleurs (Poisson Volaille, Gibiers)

Il va incessamment sortir de presse!

Poisson Volaille Gibier

Prix de faveur

pour nos abonnés :

Frs 290.-

Ringiers "Blatt für Alle"

est une revue de famille fort appréciée en Suisse allemande. En plus du magazine varié et richement illustré, qui plaît à toute la famille grâce à ses reportages consacrés au pays et au vaste monde, à ses photos d'actualité, à de captivantes nouvelles et à d'excellents romans les lectrices trouveront chaque semaine un supplément en couleurs gratuit, le "Frauen und Modezeitung". Renseignements et recettes touchant à la mode, la cuisine, les travaux féminins y voisinent avec des conseils pratiques pour confectionner soi-même ses vêtements à l'aide des "patrons Ringiers en couleurs". - Le 2^e volume du "Guide de Cuisine" mentionné plus haut y fut publié sous forme de cours. Chaque année paraissent deux numéros spéciaux de mode et nombreux autres numéros spéciaux.

Bulletin de Commande

à découper et à adresser aux

Editions RINGIER, 13, Quai Voltaire, Paris VII^e
ou à RINGIER & Co S.A. Saint-Louis (Haut-Rhin)

Je commande.....ex. du «Guide de cuisine Ringier illustré en couleurs», volume 2 (Poissons - Volailles - Gibier) au prix de faveur de Fr. 290. le volume. (Indiquez le nombre d'exemplaires voulu!)

Nom : _____ Prénom : _____
Lieu : _____ Rue : _____

