

Zeitschrift: Schweizerische Lehrerinnenzeitung
Herausgeber: Schweizerischer Lehrerinnenverein
Band: 46 (1941-1942)
Heft: 10

Werbung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 30.03.2025

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

Alli hälfe!

Ein Spiel aus der Gegenwart von **Elisabeth Roth**

Sonderabzüge können, solange Vorrat, bezogen werden bei der
(Preis 20 Rp. + Porto)

Buchdruckerei Böhler & Co., Bern

Tel. 277 33

Postcheck III 286

Reinertrag zugunsten der Schweizerischen Arbeitsgemeinschaft für kriegsgeschädigte Kinder



UNIVERSITÉ DE LAUSANNE COURS DE FRANÇAIS

Ecole de français moderne: semestre d'été 1942 (13 avril — 4 juillet). Cours de littérature française. Classes pratiques: lecture expliquée, grammaire et syntaxe, stylistique, prononciation (phonétique), composition et traduction.

Tout porteur du „Primarlehrerdiplom“ peut être immatriculé à cette école.

Au bout de 2 semestres: Certificat d'études françaises.

Demandez le programme des cours au Secrétariat de l'Université.

Ein Bedürfnis unserer Zeit ist die **Salatsauce Milltein** der Citrovin AG. Sie ist aus Milchprodukten, Kräutern und Citrovin hergestellt. Strecken Sie sie mit ihrer Oelration und mit dem altbewährten Citronenessig

