

**Zeitschrift:** Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen  
**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband  
**Band:** 25 (1952)  
**Heft:** 8

## **Werbung**

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

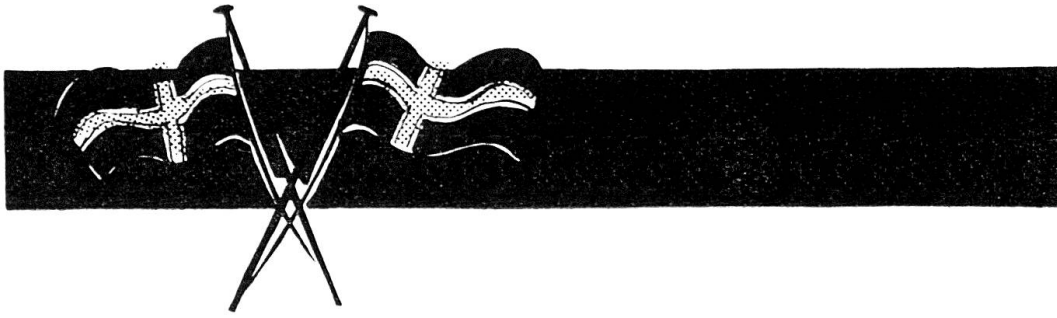
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 18.04.2026

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



## **Ein neues, modernes Essen für alle Schulen und Wiederholungskurse**

das bereits helle Begeisterung erweckte – einerseits wegen der willkommenen, schmackhaften Abwechslung – andererseits, weil es für die Truppenkasse erstaunlich vorteilhaft ist.

# **FRIONOR**

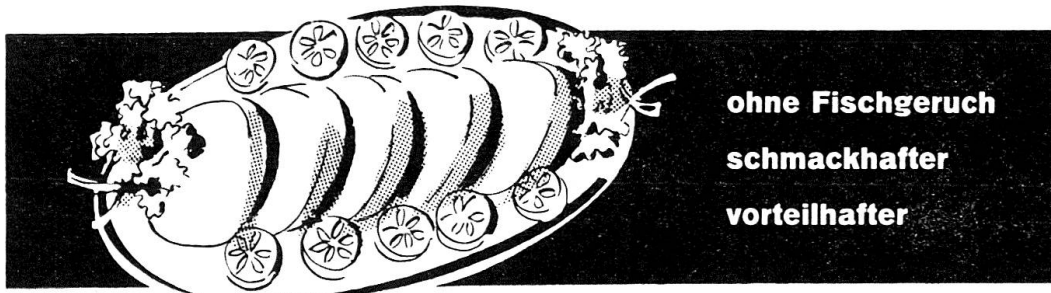
## **FISCHFILETS**

**mit Kartoffeln, ev. mit Salat**

Frionor-Fischfilets werden in meerfrischem, tiefgekühlten Zustande geliefert, sie sind schneeweiss und geruchlos – sie haben keine Gräte – sie brauchen weder Rüstarbeit noch geben sie irgendeinen Abfall – sie sind zu 100% reine Nahrung von hohem Nährwert – trotzdem leicht verdaulich.

---

Verlangen Sie Rezepthefte mit ausführlicher Offerte und Lieferantennachweis von M. Schmid, NORGE FISK, Norwegische Handelsvertretung zum Vertrieb von Fischprodukten in der Schweiz, Nauenstrasse 63, Basel, Tel. (061) 5 41 95.



**ohne Fischgeruch  
schmackhafter  
vorteilhafter**