

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 46 (1973)

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

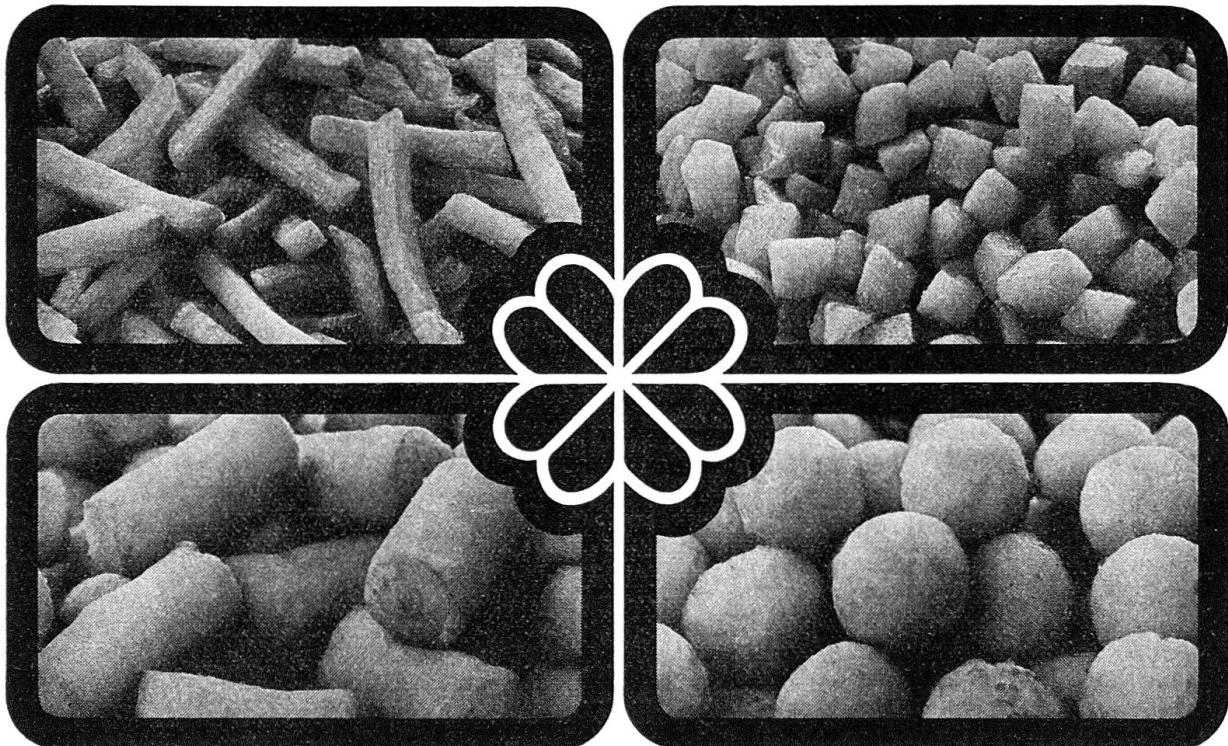
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 14.01.2026

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

Vier goldene Begriffe!

Aus auserwählten Kartoffeln:



golden frites Vorblanchierte Pommes-frites, frisch oder tiefgekühlt. «golden-frites» sind in kürzester Zeit (1–2 Minuten, bei einer Oeltemperatur von 180°) herrlich knusprig ausgebacken und servierbereit.

golden croquettes Backfertig zubereitete und tiefgefrorene «golden-croquettes» werden aus der Tiefkühltruhe direkt ins heisse Oel (180°) gegeben und goldgelb ausgebacken. (Ca. 3 Minuten). Vorteile: *Minimaler Arbeitsaufwand, keine Abfälle, kein schmutziges Geschirr.*

golden carrés Vorblanchierte Bratkartoffeln tiefgekühlt. «golden-carrés» sind in kurzer Zeit (in der Friteuse oder Lyonerpfanne) mit einem Minimum an Arbeitsaufwand servierbereit.

golden boulettes Backfertig zubereitete und tiefgefrorene «golden-boulettes» (Croquettes-Kugeln) werden aus der Tiefkühltruhe direkt ins heisse Oel (180°) gegeben und goldgelb ausgebacken. (Ca. 3 Minuten). Vorteile: *Minimaler Arbeitsaufwand, keine Abfälle, kein schmutziges Geschirr.*

Prompter Lieferservice in der ganzen Schweiz.
Lieferung in 5- und 10 kg Kartons per Kühlcamion.

Telefonieren Sie uns!

052/84 11 11 031/57 15 22

VOLG
8401 Winterthur

VLG Bern
3052 Zollikofen