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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 47 (1974)

Heft: 1

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: 26.04.2025

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

«Vom Cervelat zum Entrecôte». Zum Thema «Fleischkunde» erzählten die beiden Metzgermeister Stocker und Matter am 24. Oktober den Hellgrünen allerhand über jenes Lebensmittel, von dem der Schweizer pro Kopf und Jahr 80 kg konsumiert. Der Vortrag umfasste die Teile: Chemische Zusammensetzung des Fleisches, seine volkswirtschaftliche Bedeutung, Fleisch als Nahrungsmittel, seine Verwertung, Fleischvergiftungen und Hygiene, die Fleischschau, Gewichtsbestimmung des Fleisches und Einfuhren in die Schweiz. Mögen diese Titel auf den ersten Blick etwas «trocken» aussehen, die Ausführungen, die praktischen Tips und die Diskussion waren es keineswegs.

Wir wissen nun, dass

- der Schweizer vor allem Spezialstücke wie Entrecôte, Huftplätzchen, Nierstücke . . . liebt
- diese Tatsache eine hohe Einfuhrquote bedingt
- wir Fleisch aus Rhodesien, Mexiko, Russland und sogar aus Neuseeland essen (Liste erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit)
- der Metzger zwischen Bankfleisch und Verarbeitungsfleisch unterscheidet
- Armee-Kühe, Qualität IIc, nicht älter als acht Jahre sein dürfen (Ausnahmen bestätigen die Regel!)
- Rind- und Schaffleisch am nahrhaftesten sind
- Cervelats tatsächlich aus 60 – 80 % Wasser bestehen (nebst 40 – 20 % Geschäftsgeheimnis)
- sich auch mit Kuhfleisch Abwechslung in den Menuplan bringen lässt
- Siedfleisch nicht unbedingt identisch mit Kaugummi sein muss.

Die Metzger werden im nächsten WK 24 sehr kritische Fouriere, Fouriergehilfen und Küchenchefs erleben!

Die Zentralstelle für Gesamtverteidigung sucht einen

jungen dynamischen Mitarbeiter

für die selbständige Erledigung von Arbeiten im Zusammenhang mit Ausbildungskursen und Mitarbeit bei der Dokumentation über die Gesamtverteidigung.

Wir bieten:

Interessante, vielseitige Tätigkeit in einem kleinen Arbeitsteam. Moderne Büroräume in unmittelbarer Nähe des Bahnhofs Bern.

Wir erwarten:

Gute kaufmännische Ausbildung. Sprachen: Deutsch, gute Französischkenntnisse.

Weitere Auskünfte erhalten Sie unter Telephon 031 67 40 09 oder 67 40 33.

Richten Sie Ihre Offerte an:
Zentralstelle für Gesamtverteidigung, 3003 Bern.

Antiabwasch-geschirr..?!

Wenn Sie eine Veranstaltung organisieren oder viele Gäste bewirten...

genau das richtige!

Umfassendes Monocup-Programm für jeden Anlass
Becher, Teller, Schalen, Bestecke für kalte und heisse Inhalte

sandherr packungen

Max Sandherr AG 9444 Diepoldsau
Dosen- und Becherfabrik
Telefon 071-731515