

Objektyp: **Advertising**

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

Band (Jahr): **47 (1974)**

Heft 1

PDF erstellt am: **10.07.2024**

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.

«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 Schafffleisch 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 Telefon 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