

Interessant für Hausfrau und ... Fourier!

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **52 (1979)**

Heft 8

PDF erstellt am: **28.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-518740>

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.

Interessant für Hausfrau und . . . Fourier!

Manche Hausfrau nimmt an, dass ihr steinhart gefrorener Tiefkühlvorrat unbeschränkt haltbar sei. Oft bleiben deshalb Pakete länger als ein Jahr im Tiefgefriergerät liegen. Man wird sich zwar auch mit überlagerten Tiefkühlprodukten den Magen nicht verderben, doch je nach deren Art und Zubereitung können diese nicht mehr so gut schmecken.

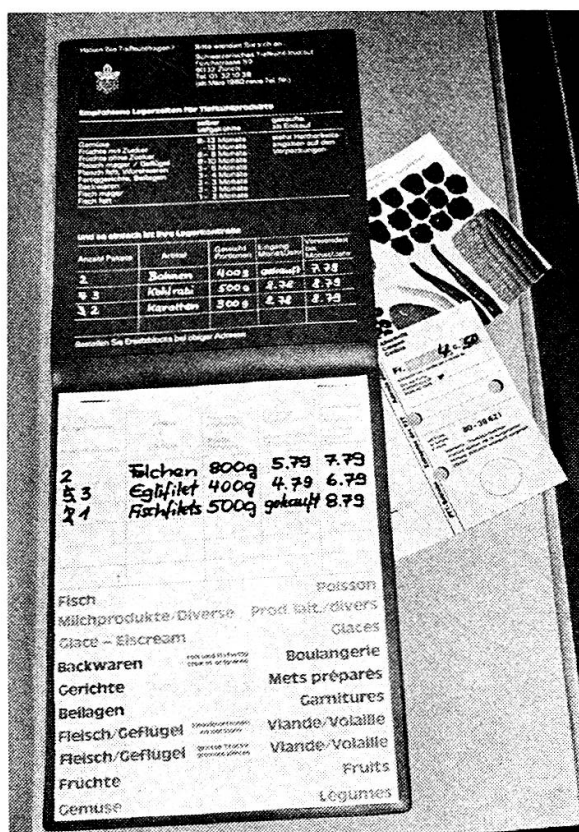
Es lohnt sich deshalb, sich an die auf den gekauften Paketen angegebenen Lagerzeiten zu halten.

Für Selbsteingefrorenes gelten bei einer konstanten Lagertemperatur von minus 20^o bis minus 23^o z. B. folgende Richtzeiten:

mageres Fleisch	8 – 10 Monate
fetteres Fleisch	4 – 6 Monate
Wurstwaren u. ä. «nur»	2 – 3 Monate
Obst und Gemüse	8 – 12 Monate
Backwaren	2 – 3 Monate
Fertiggerichte «nur»	1 – 3 Monate

Damit Tiefkühlprodukte in ihrer guten Qualität und natürlichen Frische auf den Tisch gelangen, lohnt es sich, die Pakete mit Selbereingefrorenem nicht nur mit dem Inhalt, sondern stets auch mit dem Datum des Einfrierens zu kennzeichnen. Ein einfaches Lagerkontrollheft erinnert rechtzeitig an evtl. vergessene Vorräte.

Dieses übersichtliche Lagerkontrollheft ist zum Preise von nur Fr. 4.50 erhältlich beim Schweizerischen Tiefkühl - Institut, Forchstrasse 59, 8032 Zürich, Telefon 01 32 10 38, PC 80 - 39621.



Bücher und Schriften

D' Soldate sind da!

64 Seiten, schwarzweiss illustriert, Format 17,4 × 21,4 cm, laminiertes Pappband Fr. 20.—

Unter diesem Titel brachte der Verlag Orell Füssli einen Bildband über die Wehrvorführung 79 in Zürich heraus.

Vorwort

Die Wehrvorführung der verstärkten Felddivision 6 in Zusammenarbeit mit Teilen der Flieger- und Flabtruppen und der Territorialzone 4 vom 16. und 17. März 1979 in der Stadt Zürich hat ihren Zweck erfüllt.