Klassifizierung der fachtechnischen Beiträge

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **44 (1971)**

Heft 2

PDF erstellt am: **29.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Bücher und Schriften

Tiefkühlung in der Grossküche

Die Tiefkühlung hat beim schweizerischen Grossverbraucher schnell Fuss gefasst. Dies kommt nicht von ungefähr, denn viele der heute typischen Verpflegungsprobleme können mit Hilfe der Tiefkühlung teilweise oder ganz gelöst werden. Abgesehen davon, dass die Tiefkühlung von den heute gebräuchlichen, die schonendste Konservierungsart ist, haben die offensichtlichen und vielfältigen Vorteile viel zu diesem Aufschwung beigetragen. Kosten können gesenkt, Personal kann eingespart und der Betrieb kann allgemein rationalisiert werden.

Damit man bei der Anwendung von Tiefkühlprodukten aber die gewünschten guten Resultate erreicht, sind eine Reihe von Grundregeln zu beachten. Das Schweizerische Tiefkühl-Institut (STI) hat deshalb die wichtigsten Informationen in einer Broschüre zusammengefasst.

Der Inhalt ist weitgehend auf die Küchenpraxis ausgerichtet. Sowohl die industriellen wie auch die selber hergestellten Tiefkühlprodukte werden behandelt. Die Informationen sind deshalb nicht nur für Küchenchef und Lehrling von Bedeutung; sondern gleichermassen für Betriebsleiter und alle jene, die sich in irgend einer Form mit der Tiefkühlung zu befassen haben.

Mit dieser Zusammenfassung hofft das STI einen weiteren Beitrag zur Rationalisierung in der Grossküche zu leisten. Die Broschüre «Tiefkühlung in der Grossküche» kann zum Betrag von Fr. 3.— (+ Porto und Verpackung) bezogen werden durch:

Schweizerisches Tiefkühl-Institut, Forchstrasse 59, Postfach, 8032 Zürich, Telephon 051 / 32 10 38.

Klassifizierung der fachtechnischen Beiträge

In der Januarnummer des Jahres 1968 haben wir unsere Leser über die Klassifizierung der fachtechnischen Beiträge orientiert. Die Redaktion hofft nach wie vor, dass die Klassifizierung ihre guten Dienste leisten kann.

Nachstehend geben wir gerne wieder einmal das *Inhaltsverzeichnis* bekannt:

1. Rechnungswesen
2. Sold
3. Verpflegung
4. Unterkunft
5. Reisen und Transporte
6. Sanitätsdienst
7. Armeetiere
8. Motorfahrzeuge, Betriebsstoff
9. Feldpost
10. Ausrüstung, Material, Putzerdienst
11. Reglemente, Bürobedürfnisse, topographische Karten
12. Schäden
13. Vorschriften, Verfügungen
14. Preislisten
15. Verschiedenes

Die Redaktion

In eigener Sache

Der Abonnementsbetrag von Fr. 10.— pro 1971 wird bei freien Abonnenten anfangs März per Nachnahme erhoben, sofern die Zahlung nicht per Ende Februar erfolgt ist.

Postcheckkonto 80 - 18 908