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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 44 (1971)

Heft: 5

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: 14.12.2025

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

Warenkunde, Mittwoch, 17. Februar. Über 30 Mitglieder hatten sich an diesem Abend in der Firma Hero Fleischwaren in Lenzburg eingefunden, um sich auf dem Gebiete der Warenkunde weiterzubilden. Oberst Aebi von der Firma Hero Fleischwaren hat uns in einem kurzen aber sehr ausführlichen Vortrag überaus viel Wissenswertes über Fleischkenntnisse vermittelt. Anschliessend wurde uns im Schlachthof die Zerlegung einer Kuh, eines Kalbes und eines Schweines an praktischen Beispielen demonstriert. Auf Grund dieser interessanten Vorführung wurde uns klar gemacht, was man aus Vorder- oder Hintervierteln in der Küche alles zubereiten kann, und wie aus dem vorhandenen Fleischstück das richtige Gericht entsteht. Es ist sicher anzunehmen, dass nun mancher Fourier im nächsten Dienst seinem Küchenchef beim Zerlegen eines Fleischstückes als «Experte» zuschauen wird. Wir möchten im Namen aller Teilnehmer Herrn Aebi für den sehr interessanten Abend nochmals den herzlichsten Dank aussprechen.

Pistolenschiessen. Anschliessend zum Vortrag «Fleischkenntnisse» wechselten die Teilnehmer von der Schlachtbank in die Mehrzweckhalle in Lenzburg, wo in einem speziell eingerichteten Raum mit Hämmerli-Luftpistolen auf 10er-Scheiben geschossen werden konnte. Mittels einer kurzen Instruktion durch einen Fachmann der Firma Hämmerli wurde uns die Handhabung dieser Luftpistole erklärt. Nach Bekanntgabe des Schiessprogrammes durch unseren Schützenmeister galt es ernst. Zuerst mussten 5 Schüsse (einzeln gezeigt) abgegeben werden. Im zweiten Programm wurden 5 Schüsse abgegeben, die jedoch erst am Schluss gezeigt wurden. Die weiteren Programme hatte man auf je 10 Schuss erhöht.

Nur allzu schnell verging die Zeit und schon ertönte der Befehl: «Bitte fertig machen und aufräumen!» In der anschliessenden Diskussion jammerte der eine oder andere über die geschossenen Punktzahlen. Die Scheibenbilder wurden einer genauen Kontrolle unterzogen und hie und da wurde gemunkelt, wenn nur dieser Schuss etwas höher oder tiefer gekommen wäre, hätte es für einen Zehner gereicht.

Dieser gut gelungene Abend war für die Teilnehmer an den kommenden Wettkämpfen der hellgrünen Verbände in Bern zugleich ein willkommenes und gutes Training.

Wir möchten zum Schluss auch der Firma Hämmerli für die zur Verfügung gestellte Schiessanlage unseren herzlichsten Dank aussprechen.

Mutationen. Gemäss Beschluss der Generalversammlung vom 30. Januar 1971 wurden infolge Nichtbezahlung des Jahresbeitrages 1970 folgende Mitglieder aus unserer Sektion ausgeschlossen unter gleichzeitiger Veröffentlichung in den Sektionsnachrichten: Aktiv A-Mitglieder die Fouriere Kindler Andreas, Aarburg – Meier Fritz, Untersiggenthal – Willener Hans Peter, Lenzburg – HD-Rf Hausherr Viktor, Bremgarten – Aktiv Ab-Mitglied: Adj Uof Friedli Fritz, Murten – Freimitglieder: Oblt Qm Läubli Hans, Suhr – Four Hofmann Werner, Seon.

MÜLLERS FORMULARPAKET

ist für Ihr Bureau unentbehrlich.

Typ A	Typ B	Typ C
100 Mann Fr. 36.–	150 Mann Fr. 39.–	200 Mann Fr. 42.–

MILITÄRVERLAG MÜLLER AG 6442 GERSAU

Telephon 041 / 83 61 06

GEWÜRZ-ASSORTIMENTE

Meine Spezialität sollte in keiner Küche fehlen. Bestehend aus 9 verschiedenen Gewürzen, in Dosen abgefüllt, in spezielle Kartons verpackt

Kleinpackung	für WK mit 100 Mann	in 1/4 - kg - Dosen	Fr. 20.—
Mittelpackung	für WK mit 150 Mann	in 1/3 - kg - Dosen	Fr. 30.—
Grosspackung	für WK mit 200 Mann	in 1/2 - kg - Dosen	Fr. 40.—
Spezialpackung	für Schulen und Kurse	1 - kg - Dosen	Fr. 70.—

bestehend aus 1 Dose Pfeffer, Muskat, Paprika, Zimt, Nelken, Curry, Thymian, Lorbeerblätter, Küchengewürz, inklusive Packung.

Ferner Speisewürze, Essig, Senf; Crèmen: Caramel, Vanille, Chocolade; Dörrbohnen usw.

Neu: Gewürz-Tafelessig in Wegwerfbidons zu 12 l.

Hans Moser **HAMO-Produkte, Nahrungsmittel 3000 Bern 25, Fach 90** ✆ **031 / 41 74 44** Mitglied des VSMK

Neu! Alleinvertrieb für die Armee: das bestbekannte «Charlotte» Dessert-Crèmepulver

J. Reichmuth AG Grossmetzgerei 6430 Schwyz

Telephon 043 3 23 33

Seit über 75 Jahren bestbekannt für Qualität

Mehrere Qualitätsauszeichnungen an der MEFA 1970

In vielen Militärküchen beliebt

Verlangen Sie unsere Spezial-Preisliste für Truppenlieferungen

Verkaufszentrale VZG *Zürich*

Speisekartoffeln **Karotten** **Qualitätsgemüse**

empfiehlt militärischen Schulen und Kursen zu prompter und zuverlässiger Lieferung. Verlangen Sie Spezialofferte für Militär.

8031 Zürich Quellenstrasse 2 Telephon 051 / 44 95 44

KADI-FRITES

Die feinen vorgebackenen Pommes frites zeit- und arbeitssparend. Preisgünstig. Per kg Fr. 2.20 franko Talbahnstation.

Erprobt und bestens bewährt in der Militärküche.

Deshalb immer **KADI-FRITES**

Kartoffelflockenfabrik Langenthal Abteilung Kadi-Frites ✆ 063 2 41 56