

**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 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:** 22.02.2026

**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 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