Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes

und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 66 (1993)

Heft: 10

Rubrik: Marktplatz

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: 29.11.2025

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

Auflösung Quiz

- 1) Die «Grüne Woche» in Berlin
- 2) Island mit 85 kg
- 3) 1930 in Springfield (USA)

Gemüsehandel per Videotex

p.m. Seit Mitte April dieses Jahres beschreiten die Waadtländer Gemüseproduzenten neue Wege der Informationsvermittlung in der Vermarktung. Mit einem Videotexprogramm versuchen sie, mehr Transparenz in den Gemüsemarkt zu bringen. Erste Erfahrungen liegen vor, bereits ist eine Öffnung für Handelsbetriebe ausserhalb des Kantons vorgesehen.

Der Gartenfreund im Oktober

Gemüsegarten. Rhabarberstöcke teilen und neu einpflanzen. Abgeerntete Pflanzenbeete grobschollig umgraben, damit der Frost eindringen kann und Insektenlarven getötet werden. Abfälle kompostieren.

Obstgarten. Pflanzenzeit für Kernund Beerenobst, Steinobst soll erst im Frühjahr gepflanzt werden.

Ziergarten. Rasen nochmals kurz schneiden. Knollen von Begonien, Dahlien, Gladiolen ausgraben und an einen kühlen Ort bringen. Pflanzzeit für Blütenstauden, Sträucher, Ziergehölze und Blumenzwiebeln.

Angebot inländischer Gemüse und Früchte

Gemüse: Reichhaltige Auswahl an inländischen Gemüsen. – Früchte: Äpfel: Cox Orange, Berner Rosen, Goldparmänen, Birnen, Quitten, Trauben, Zwetschgen.

schluss durch. Diese Damen und Herren arbeiten während vier Tagen als Praktikantin oder als Praktikanten in einem gastgewerblichen Betrieb und kommen einen Tag pro Woche an die Gastgewerbeschule Luzern GSL. Ausbildung und Praktikum dauern ein Jahr. Die nächsten Kurse beginnen **mitte Oktober 1993.** Unterlagen sind erhältlich bei:

Gastgewerbeschule Luzern GSL Sekretariat Arsenalstrasse 40 6010 Kriens-Luzern Telefon 041/41 19 29 Fax 041/41 72 04

Neue Wirtekurse

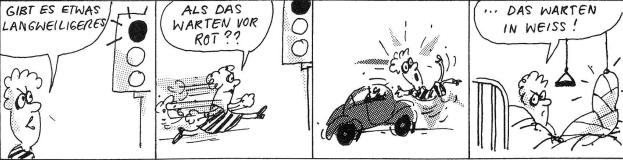
pd. Die Gastgewerbeschule Luzern (GSL) führt ab diesem Herbst wieder neue **berufsbegleitende** Wirtekurse durch. Anmeldungen werden ab sofort entgegengenommen. Das Angebot umfasst Abend-, Halbjahres- und Jahreskurse. Der Zeitaufwand beträgt ein bis zwei Tage pro Woche. Neu führt auch ab Herbst 1993 die GSL sogenannte berufsbegleitende Wirtekurse für Damen und Herren mit Matura oder Hochschulab-

Antreten zum Küchendienst. Doch vorher noch eine kurze, präzise Erörterung.

- «Küchengehilfe Wismer, bei wieviel Grad kocht das Wasser?»
- «Bei 100, Herr Quartiermeister.»
- «Falsch bei 90 Grad.»

Eine Woche später knöpft sich der Vorgesetzte den Küchengehilfen vor, setzt ein versöhnliches, menschliches Lächeln auf: «Mit Ihren Kochgraden, Wismer, lagen Sie selbstverständlich goldrichtig. Ich hatte das mit dem rechten Winkel verwechselt.»

TEMPOTIME HANSPETER WYSS



Schweizerische Beratungsstelle für Unfallverhütung bfu