

Jetzt am Kiosk : 'Auf Nummer sicher' 1/1985

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **58 (1985)**

Heft 3

PDF erstellt am: **19.04.2024**

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.

Vorheizen ist nicht nur ein alter Zopf, den man – um Energie zu sparen – beliebig abschneiden soll. Dies geht aus den Untersuchungen hervor, die das Schweizerische Institut für Hauswirtschaft durchgeführt hat.

Es gibt nämlich Gerichte, dazu gehört Brot und Schweinsbraten, die weniger Energie zum Backen und Braten benötigen, wenn sie in den bereits vorgeheizten Ofen geschoben werden. Darüber hinaus bleibt der Braten im vorgewärmten Ofen saftiger, und seine Kruste wird knuspriger. Aber die Torte, die man nach dem Backen glasieren will, erhält die ebenmässige Oberfläche, wenn sie in den kalten Ofen geschoben wird. Weitere Angaben zu diesem aktuellen Thema können der neuesten Ausgabe der Zeitschrift «Auf Nummer sicher» entnommen werden. Seit 300 Jahren gibt es Zapfenzieher. trotz dem

sind noch lange nicht alle fähig, einen Zapfen anstandslos aus dem Flaschenhals zu befördern. Meistens findet man sich jedoch mit dem nun einmal gekauften Exemplar ab und korrigiert seine Unzulänglichkeiten mit Tricks. Welche Merkmale den guten Zapfenzieher vom eher untauglichen Modell unterscheiden, kann dem entsprechenden Test entnommen werden. Die SIH-Zeitschrift «Auf Nummer sicher» ist für Fr. 4.50 am Kiosk erhältlich. Ist sie dort vergriffen, so kann sie beim Schweizerischen Institut für Hauswirtschaft, Binzstrasse 18, Postfach, 8045 Zürich, Telefon 01 461 39 44 bezogen werden.



Jetzt anmelden zum

Wirtekurs

neben der Berufsarbeit!

Die Zulassung und die Ausbildung richtet sich nach dem kantonalen Reglement über die Wirtprüfung.

Die Wirtprüfung bestätigt eine gute Allgemeinbildung im Gastgewerbe und ist Grundlage für die Übernahme eines eigenen Betriebes oder einer Kaderstelle.

Es bestehen folgende Möglichkeiten:

Kursdauer ein Jahr

1 Kurstag pro Woche (Samstag oder Montag) oder 2 Kursabende (Montag und Donnerstag).

Kursdauer 6 Monate

Kursbesuch am Samstag und am Montag.

Fächer

Buchhaltung, Küche, Getränke, Bier, Lebensmittelgesetzgebung, Staats- und Rechtskunde, Service und Verkauf, Unternehmungsführung, Wein- und Kellerkunde.

Unterlagen und Beratung kostenlos und unverbindlich durch:

Geog Gastgewerbe Einsatz AG
Wesemlinstrasse 46, 6006 Luzern

Telefon 041 36 36 85

WEBSTAR Einweggeschirr einfach praktisch problemlos

Lösen Sie Ihre Verpflegungsprobleme bei Besuchstagen, Militärfesten, Tage der offenen Türe, Kompanieabende etc. mittels unseres Einweggeschirrs.

Wir beraten Sie gerne!
Verlangen Sie unsere
Gratis-Muster

E. Weber & Cie AG
8037 Zürich
Telefon 01/44 50 60

Cigarren Fischer AG
3018 Bern
Tel. 031/55 12 55

Brenner AG
7270 Davos
Tel. 083/3 56 26