

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband
Band: 44 (1971)
Heft: 2

Buchbesprechung: Bücher und Schriften

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 14.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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:

- | | | | |
|---|-------------------------------|---|--|
| ❶ | Rechnungswesen | ❾ | Feldpost |
| ❷ | Sold | ❿ | Ausrüstung, Material, Putzerdienst |
| ❸ | Verpflegung | ⓫ | Reglemente, Bürobedürfnisse, topographische Karten |
| ❹ | Unterkunft | ⓬ | Schäden |
| ❺ | Reisen und Transporte | ⓭ | Vorschriften, Verfügungen |
| ❻ | Sanitätsdienst | ⓮ | Preislisten |
| ❼ | Armeetiere | ⓯ | Verschiedenes |
| ❽ | Motorfahrzeuge, Betriebsstoff | | |

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