

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 52 (1979)

**Heft:** 8

**Artikel:** Interessant für Hausfrau und ... Fourier!

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-518740>

### **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:** 16.03.2025

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

## Interessant für Hausfrau und . . . Fourier!

Manche Hausfrau nimmt an, dass ihr steinhart gefrorener Tiefkühlvorrat unbeschränkt haltbar sei. Oft bleiben deshalb Pakete länger als ein Jahr im Tiefgefriergerät liegen. Man wird sich zwar auch mit überlagerten Tiefkühlprodukten den Magen nicht verderben, doch je nach deren Art und Zubereitung können diese nicht mehr so gut schmecken.

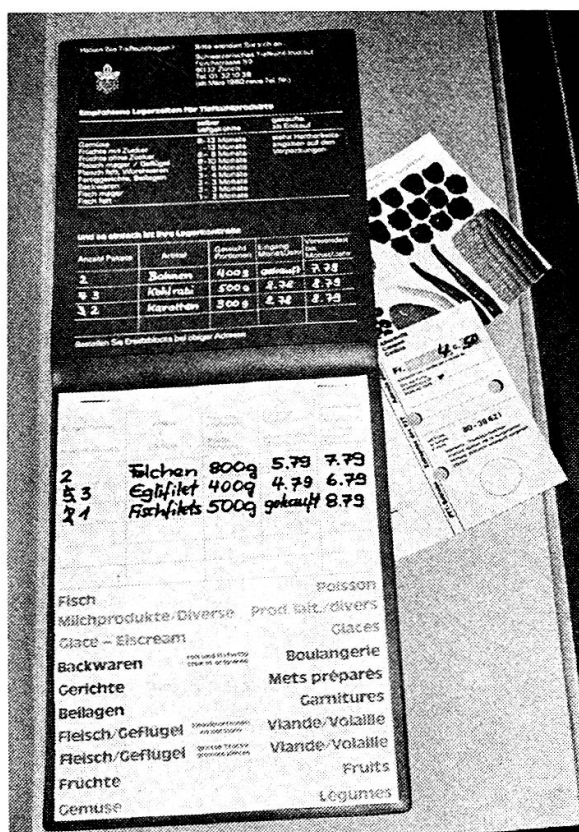
Es lohnt sich deshalb, sich an die auf den gekauften Paketen angegebenen Lagerzeiten zu halten.

Für Selbsteingefrorenes gelten bei einer konstanten Lagertemperatur von minus 20° bis minus 23° z. B. folgende Richtzeiten:

mageres Fleisch	8 – 10 Monate
fetteres Fleisch	4 – 6 Monate
Wurstwaren u. ä. «nur»	2 – 3 Monate
Obst und Gemüse	8 – 12 Monate
Backwaren	2 – 3 Monate
Fertiggerichte «nur»	1 – 3 Monate

Damit Tiefkühlprodukte in ihrer guten Qualität und natürlichen Frische auf den Tisch gelangen, lohnt es sich, die Pakete mit Selbereingefrorenem nicht nur mit dem Inhalt, sondern stets auch mit dem Datum des Einfrierens zu kennzeichnen. Ein einfaches Lagerkontrollheft erinnert rechtzeitig an evtl. vergessene Vorräte.

Dieses übersichtliche Lagerkontrollheft ist zum Preise von nur Fr. 4.50 erhältlich beim Schweizerischen Tiefkühl - Institut, Forchstrasse 59, 8032 Zürich, Telefon 01 32 10 38, PC 80 - 39621.



## Bücher und Schriften

### D' Soldate sind da!

64 Seiten, schwarzweiss illustriert, Format 17,4 × 21,4 cm, laminiertes Pappband Fr. 20.—

Unter diesem Titel brachte der Verlag Orell Füssli einen Bildband über die Wehrvorführung 79 in Zürich heraus.

#### Vorwort

Die Wehrvorführung der verstärkten Felddivision 6 in Zusammenarbeit mit Teilen der Flieger- und Flabtruppen und der Territorialzone 4 vom 16. und 17. März 1979 in der Stadt Zürich hat ihren Zweck erfüllt.