

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband
Band: 58 (1985)
Heft: 3

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

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: 17.02.2025

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

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