Ecke des Küchenchefs

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **25 (1952)**

Heft 8

PDF erstellt am: **05.06.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

der Saat. Im Grossanbau achtet man auf genügende Belichtung durch grosse Reihenabstände, in denen eine Zwischenpflanzung steht. Die Holzstecken wurden hier schon weitgehend verdrängt durch Metallstangen, deren vielfache Vorteile sich mehr und mehr auch der kleinere Erwerbsgemüsepflanzer zu Nutze zieht. — Bei grosser Hitze und in Trockenzeiten möchten wir den Bohnen zu trinken geben. Das muss aber ganz ausgiebig erfolgen, sonst schädigen wir sie mehr, statt ihnen zu helfen. Mühen und Sorgen seit den Mittmaitagen 8—12 Wochen lang kann den Gluscht nach Bohnen nur noch stärken. Welche Gaumenfreuden bereiten herrliche Bohnen erst demjenigen, der sich nicht um ihr Gedeihen kümmern musste!

Mitgeteilt von der Schweizerischen Genossenschaft für Gemüsebau (SGG)

Mitteilungen des eidg. Oberkriegskommissariates

Richtpreise

für die Beschaffung von Fleisch **ausserhalb der Waffenplätze**
gültig für den Monat August 1952

Nachdem die Schlachtviehpreise in letzter Zeit stark zurückgegangen sind, hat das OKK in teilweiser Abänderung der Richtpreise für die Beschaffung von Lebensmitteln und Fourage ausserhalb der Waffenplätze (siehe „Fourier" Juni 1952, Seite 148) den **Fleischpreis ab 1. August 1952** wie folgt festgesetzt:

bis Fr. 3.80 per kg frisches Fleisch von inländischen Kühen der Kat. II c (höchstens 20% Knochen).

Die übrigen Richtpreise bleiben für den Monat August 1952 unverändert in Kraft.

Ecke des Küchenchefs

84 **Bratwürste**

Bratwürste (zu ca. 100 g)	100 St.	Salz, Pfeffer, Muskat, Lorb. 2 St.,
Fett	2 kg	Nelk. 3 St., Wasser 10 l
Zwiebeln	4 „	

A Zubereitung in Kochkesseln:

1. Fett im Kochkessel schwach erhitzen, Bratwürste partienweise beidseitig braun braten und warm stellen.
2. Zwiebeln gelb dünsten. Mit dem Wasser ablöschen, salzen und würzen und 30 Minuten kochen lassen. Abschmecken.
3. Bratwürste in Verteilungsgeschirre anrichten, mit kochender Zwiebelsauce übergiessen.

B Zubereitung in Kochkisten:
Nach obiger Anleitung können Bratwürste auch in den Bratpfannen der Kochkisten zubereitet werden.

78 **Einheimische Fische, gebacken (Felchen, Egli)**

Felchen, Egli	25 kg	Zitronen	8 St.
Milch	1 l	Oel-Verbrauch	4 l
Mehl	2 kg	Salz	

Friture total aufsetzen 10 l

1. Fische abschuppen, reinigen und waschen.
2. In einem Gefäss die Fische mit Salz und Zitronensaft einreiben und etwa 1 Stunde ziehen lassen.
3. Die Milch beigeben und die Fische im Mehl drehen.
4. Friture erhitzen und die Fische darin partienweise braun backen.
5. Es wird empfohlen, die Fische zuerst vorzubacken (leicht durchbacken), damit sie vor dem Anrichten nur noch einige Minuten in der heissen Friture fertig gebacken werden müssen.

88 **Fischfilets, gebacken**

Fischfilets	20 kg	Eier	15 St.
Mehl	5 „	Zitronen	8 „
Milch	8 l	Oel-Verbrauch	5 l
Salz, Pfeffer, Muskat			

Friture total aufsetzen: Oel 10 l

1. Filets wenn nötig in Portionen schneiden.
2. In einem Gefäss die Filets salzen und Zitronensaft beigeben.
3. Herstellung des Backteiges:
   Mehl mit der kalten Milch und Eigelb zu knollenfreiem Brei anrühren, salzen und würzen. Eiweiss zu Schnee schlagen und sorgfältig unter die Masse mischen.
4. Friture erhitzen.
5. Die Filets durch den Backteig ziehen und braun backen.
6. Es wird empfohlen, die Filets zuerst vorzubacken (leicht durchbacken), damit sie vor dem Anrichten nur noch 2—3 Minuten in der heissen Friture fertig gebacken werden müssen.

   Anmerkung: Die Abgabe einer Mayonnaise ist angezeigt.

89 **Fischfilets, paniert**

Fischfilets	20 kg	Zitronen	8 St.
Mehl	1 „	Oel-Verbrauch	5 l
Eier	20 St.	Salz	
Paniermehl	5 kg		

Friture total aufsetzen 10 l

1. Filets wenn nötig in Portionen schneiden.
2. In einem Gefäss die Filets salzen und Zitronensaft beigeben.
3. Die Filets mit Mehl bestäuben, durch die aufgeschlagenen Eier ziehen, mit Paniermehl bedecken und abklopfen.
4. Kurz vor dem Anrichten Friture erhitzen.
5. Panierte Filets in der heissen Friture braun backen und in Verteilungsgeschirren warm halten.

Anmerkung: Die Abgabe einer Mayonnaise ist angezeigt.

Zeitschriftenschau

Die Schweiz könnte innert drei Tagen 700 000 Mann mobilisieren. Unter diesem Titel erschien am 16. 4. 52 im „Manchester Guardian" ein Artikel über unsere Armee, der mit den Worten: „Die Schweiz besitzt heute die stärkste Armee des europäischen Kontinents" eingeleitet wurde. Unser Mobilmachungssystem wird als auf der ganzen Welt einzigartig dastehend gepriesen. Nach kurzen Hinweisen auf die neue Truppenordnung, das Rüstungsprogramm, den Réduit-Gedanken und die Besonderheiten unseres Milizsystems erwähnt der Artikelschreiber zum Schluss, dass die Schweizer auf ihre Armee sehr stolz seien. Die zunehmende Modernisierung und die damit wachsende Schlagkraft unserer Miliz möge fremden Generalstäben immer mehr zum Bewusstsein bringen, dass sich ein Angriff auf unser Land nicht lohnen würde. Oblt. F. A. Rufener, Zürich

Adress- und Gradänderungen bitte in gut lesbarer Schrift mit Anführung der alten und neuen Adresse bis **spätestens am 20. jedes Monats** für

a) Verbandsmitglieder an die **Sektionspräsidenten,**

b) Freie Abonnenten an das **Sekretariat, Ottenbergstr. 5, Zürich 49.**

Achtung: Diesbezügliche Zuschriften an die Buchdruckerei Müller in Gersau werden aus organisatorischen Gründen an die Sektionspräsidenten weitergeleitet.

Redaktion: Oberstlt. Lehmann Adolf (Fachtechnisches), Seestrasse 336, Zürich 38
Four. Keller Otto (Verbandsnachrichten SFV), Dachslernstr. 171, Zürich 48
Gfr. Hottinger Jak. (Verbandsnachrichten VSFg), Seefeldstr. 149, Zürich 8
Sekretariat: Four. Preisig Ernst, Ottenbergstr. 5, Zürich 49, Tel. 56 76 47

Jährlicher Abonnementspreis: Für Sektionsmitglieder im Mitgliederbeitrag inbegriffen, für Mitglieder der Schweiz. Offiziersgesellschaft Fr. 4.20, für nicht dem Verband angeschlossene Fouriere und übrige Abonnenten Fr. 6.—. Postcheck VIII 18908

Druck und Verlag: Buchdruckerei Müller, Gersau (Inhaber: Hptm. Qm. Robert Müller) Telephon (041) 83 61 06, Postcheck VII 118

Inseratenverwaltung: Graf + Neuhaus, Seestrasse 105, Zürich 2, Tel. (051) 23 55 95