

Lesenswerte Bücher und Schriften

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **17 (1944)**

Heft 5

PDF erstellt am: **10.07.2024**

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.

4-5 Stunden vor der Mahlzeit 1/2 kg Fett in den Kochkessel geben, die fein gehackten Zwiebeln und geriebenen Knoblauch anziehen, mit der Milch ablöschen und aufkochen. In einem grossen Gefäss oder Kochkessel den geriebenen Käse mit dem Mehl, Salz und Paprikra trocken mischen und unter obgenannte Masse ziehen, gut mischen, die geschlagenen Eier beigegeben und nochmals gut durcharbeiten. Das Brot in 1/2 bis 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese auf einer Seite ca. 1/2 cm dick mit obiger Masse überstreichen. Das Salatöl mit dem Fett in einem nicht zu tiefen Kochkessel gut erhitzen und die Schnitten partienweise, mit der bestrichenen Seite nach unten, braun backen. Da die Schnitten beim Backen im Oel schwimmen sollten, empfiehlt es sich ca. 2 kg Fett und 2 kg Oel mehr zu nehmen als oben erwähnt. Dieses Fett bleibt dann nach dem Backen zurück und kann abpassiert wieder zu anderen Gerichten verwendet werden.

Weitere Re z e p t e folgen in der nächsten Nummer

Lesenswerte Bücher und Schriften

Französische Tornisterbibliothek. Kündig-Verlag, Genf. Preis je Fr. —.80. Wir können heute die Nr. 17 und 18 dieser Sammlung anzeigen: Pierre Bouffard: „L'Helvétie romaine“ und Maurice Baer: „La ligne du Saint-Gothard“. Viele werden diese praktischen Heftchen, die sich leicht in jeder Tasche verstauen lassen, kennen. Sie eignen sich auch gut als kleine Geschenke, als Beilagen zu Soldatenpäckchen.

Tagebuch des Feldweibels. Verlag W. & R. Müller, Gersau. Preis Fr. 6.—. Für den Fourier ist die Führung eines Taschenbuches eine Selbstverständlichkeit. Er findet zu Beginn eines jeden Dienstes ein Exemplar davon im Formularpaket. Für den Feldweibel hat nun der bekannte Verlag für Militärdruckschriften, W. & R. Müller in Gersau, ein ähnliches Merkbuch geschaffen und kürzlich in verbesserter Form neu herausgegeben. Eine erste Abteilung enthält die Personal-daten, mit Gewehr- und Gasmasken-Nummer. Daneben lassen sich für die Dauer von zwei Monaten Urlaube und Abkommandierungen eintragen, in der zweiten Hälfte des Buches die Mutationen, die täglichen Bestände als Unterlage für den Frontrapport, Urlauberbestand usw. Wir finden hier auch eine Strafkontrolle, die Kontrollen über die Wache, Pferde, Fahrzeuge, Munition und das Korpsmaterial.

Wir bitten die Fouriere, ihre Kameraden Feldweibel auf dieses für sie sehr praktische Hilfsmittel aufmerksam zu machen oder es ihm gar beim nächsten Dienstbeginn als Geschenk zu übergeben.

Zeitschriften-Schau

Die welschen Fourier-Kameraden haben gemäss Nr. 189 vom März-April 1944 ihres Organs „Le Fourier Suisse“ ihre Generalversammlung auf den 8./9. Juli 1944 angesetzt. Die gleiche Nummer ruft — wie wir es auch in dieser