

Mitteilungen des eidg. Oberkriegskommissariates

Objektyp: **Group**

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

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

Heft 8

PDF erstellt am: **11.09.2024**

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.

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 Erwerbsgemüseplanzer 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.