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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 25 (1952)

Heft: 8

Rubrik: Mitteilungen des eidg. Oberkriegskommissariates

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: 26.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://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.