

Objektyp: **Advertising**

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

Band (Jahr): **32 (1959)**

Heft 3

PDF erstellt am: **11.07.2024**

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

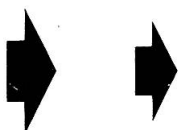
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Bechamelsauce nach Rezept Nr. 211

- Zubereitung
1. Den Käse in kleine Würfel schneiden.
 2. Der noch warmen Bechamelsauce begeben und gut mischen.
 3. Die Masse erkalten lassen.
 4. Den geriebenen Teig auswallen und runde (ca. 10—15 cm Ø) Stücke (Rissolen) ausschneiden.
 5. Die Rissolen mit der Masse in der Mitte belegen.
 6. Der Rand der Rissolen mit geschlagenen Eiern bestreichen und zusammenlegen.
 7. In heissem Oelbad (Friture) ausbacken.

Anmerkung Dazu wird vorteilhaft eine Tomatensauce serviert (Rezept Nr. 215). Beide Gerichte kann man in die Wärme stellen bis alles ausgebacken ist, indem man sie in die Schüsseln anrichtet und dieselben ins Wasserbad stellt. Nicht decken!

VORANZEIGE



Die Neuordnung des Betriebsstoffnachsches wird in der April-Nummer eingehend besprochen werden.
Bestellungen für zusätzliche Exemplare sind bis 26. März an Fourier E. Preisig, Ottenbergstrasse 5, Zürich 49, zu richten.

Aus technischen Gründen mussten verschiedene Artikel zurückgestellt werden. Red.

WK

Keine Bureaumaterialsorgen dank MÜLLER'S

FORMULARPAKET

MILITÄRVERLAG

RS

BUCHDRUCKEREI ROBERT MÜLLER AG GERSAU

Schutzhülle «EWE»

für das VR, Anhang, Nachtrag usw. findet bei den Rf. begeisterte Aufnahme!

Ausführung aus solidem Kunststoff.
Vom OKK empfohlen!

Anschaffung zu Lasten der Trp.-Kasse
möglich!

Fr. 3.— per Stück inklusive Porto

E. WENGER, Waldstätterstrasse 11, **BERN**
Postcheck III 5376 Mitglied VOG/SFV

GEMÜSE — tiefgekühlt

grüne Bohnen, grob . . . kg Fr. —.95
Blattspinat Ia kg Fr. 1.—
Gurken, geschnitten . . . kg Fr. 1.50

KARL NÄF, GEMÜSEBAU, GOLDACH SG

PARISIENNES SUPERFILTRE

Die mildeste
Zigarette
des Jahres



IMMER MEHR

Fouriere verwenden für die Truppe die beliebten



Konserven
Konfitüren
Ravioli
Tomatenextrakt

CONSERVENFABRIK ST. GALLEN AG, St. Gallen 15