

Blick in den Kochtopf

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **66 (1993)**

Heft 11

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.

Der Gartenfreund im November

Gemüsegarten. Abgeerntete Beete grobschollig umgraben, zur Düngung Stallmist oder Kompost verwenden. Rosenkohl, Winterlauch, Schwarzwurzel, Peterli und Nüsslisalat bleiben auf den Beeten. Gefrorene Gemüse erst auftauen lassen.

Obstgarten. Pflanzung von Obstbäumen und Beerensträuchern. Winterschnitt. Nistkästen säubern.

Ziergarten. Hyazinthen, Tulpen, Krokus auspflanzen. Alle immergrünen Gehölze vor Eintritt des Frostes durchdringend wässern. Pflanzzeit für Ziersträucher. Nach

dem Laubfall mit Sträucherschnitt beginnen.

Angebot inländischer Gemüse und Früchte

Gemüse: Noch reiche Auswahl an inländischen Gemüsen. – Früchte: Apfelsorten – Cox Orange, Berner Rosen, Goldparmänen, Sauergrau-ech. Birnen, Quitten.

Lancierung des Yasoya Fonds

pd. Die Baer Weichkäserei Küssnacht am Rigi unterstützt über einen von ihr gegründeten Fonds ab sofort Unicef, das Kinderhilfswerk der Vereinten Nationen, mit namhaften Beträgen. Pro verkaufte



Packung des Sojaproduktes Yasoya gehen fortan 10 Rappen an den am 7. September 1993 ins Leben gerufenen Yasoya Fonds. Dieser Fonds spricht das Geld jährlich wechselnden in- oder ausländischen Projekten aus den Bereichen Ernährung, Umwelt und Entwicklung zu. Unicef als erster Partner des Fonds setzt die Mittel für den Aufbau von Gemeinschaftsküchen in Mexiko ein (unser Bild).

Blick in den Kochtopf

Weihnachtsguetzli-Fieber

(STI) Haben Sie sich eventuell vorgenommen, dieses Jahr auf keinen Fall selber zu guetzlen, weil ja sowieso zuviel gegessen wird an den Festtagen, weil viele Selbstgemachtes mitbringen und weil Sie es wenigstens einmal ein bisschen ruhiger nehmen wollen? – Doch plötzlich – es ist wie ein Virus – packt es einem. Weihnachten – ohne selber gebackene Mailänderli, Zimtsterne, Spitzbuben und Brunzli –, ja das ist doch überhaupt nicht Weihnachten! Und schon ist man unterwegs, um Butter, Eier, Mehl, Zucker, Mandeln und Haselnüsse zu kaufen. Und dann wird gebacken, was das Zeug hält, und erst wenn sämtliche Vorratsdosen voll sind, ist man zufrieden. Und jetzt erst ist Weihnachten.

Doch halt – da sind doch noch ein paar Sachen übrig geblieben. Eigelb, Mandeln, Marzipan usw. In der Hitze des Gefechts hat man vielleicht ein bisschen grosszügig eingekauft und nicht so genau geplant wie sonst. – Halb so schlimm, schliesslich hat man ja einen **Tiefkühler**. Und damit wirklich alles in guter Qualität wieder verwendet werden kann, geben wir Ihnen hier ein paar Tips:

Übriggebliebenes vom Guetzle einfrieren

Eigelb – in Joghurtbecher oder in Glas; vorher mit Gabel verrühren und eine Prise Salz oder Zucker begeben;

Eiweiss – in Joghurtbecher oder Glas, ohne jede Beigabe;

Mandeln oder Nüsse – werden dank Einfrieren nicht ranzig; können ganz oder als Kerne in Plastikbeutel eingefroren werden;

Kandierte Früchte – trocknen nicht aus; ganz oder gehackt in Plastikbeutel oder Folie einfrieren;

Marzipan – in Plastikbeutel oder – folie einfrieren; trocknet nicht aus und ist nach dem Auftauen geschmeidig und frisch;

Guetzliteig – praktisch alle können eingefroren und zu einem späteren Zeitpunkt ausgebacken werden; – Ausnahme: Eiweiss-Schaumgebäck;

Rosinen, Sultaninen – in Joghurtbecher oder Plastikbeutel, trocknen nicht aus.

Auflösung Quiz

- 1) Das erste Kochbuch für Feinschmecker gab es bereits um 170 v.Chr.
- 2) Um 1590 kannte man bereits Essgabeln am französischen Hof.