

# Kochecke

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **69 (1996)**

Heft 5

PDF erstellt am: **08.07.2024**

## **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.

## Aus dem Leben eines «Zigermannlis»

«Während nicht weniger als 52 Jahren (!) von 1937 bis 1989 verkaufte Markus Gallati im Kanton Schaffhausen und in der deutschen Nachbarschaft Ziger. Nun erreicht uns die Kunde, dass er im Alter von über 80 Jahren im Altersheim in Näfels gestorben ist.

Markus Gallati wäre eigentlich gerne Priester geworden, musste aber in jungen Jahren seiner verwitweten Mutter beistehen. Zu seinen eindrücklichsten Erlebnissen gehörten aus Schaffhauser Sicht die Bombardierung am 1. April 1944 und eine Begegnung mit dem Papst in der Luzerner Almend, an dessen Audienz er mit der Schaffhauser Pfarrei teilgenommen hatte.»

(Aus «Schaffhauser Nachrichten» vom 22. März 1996)

### Einkaufsführer

-r. Erfolgreich erleichtert «Der Fourier» in allen zwölf Ausgaben mit der Rubrik «Einkaufsführer» (Seiten 44 und 45) dem Rechnungsführer, innert kürzester Zeit allfällige Lieferanten für seine Dienstzeit zu finden. Eine Dienstleistung, die durch die Anzeigenverwaltung von «Der Fourier», Kurt Glarner-Peyer, Huberlistrasse 13, 8260 Stein am Rhein (Tel./Fax 052/741 19 69), betreut wird. Selbstverständlich stehen die Lieferanten auch für zivile Bedürfnisse jederzeit gerne zur Verfügung. Ein Kontakt-Telefon genügt!

## Feines mit Ziger

von Kurt Glarner

**Im Armeekochbuch (Behelf 60.6 d, Ausgabe 1.1993; R 121) steht ein einziges Rezept mit Ziger. Immerhin. Da kein Fleischersatz enthaltend, sind die Glarner-Hörnli als Nebenmahlzeit deklariert!**

Und das Rezept kommt mir, als Glarner erst noch wie eine Vergewaltigung einer vorzüglichen, notabene preiswerten Spezialität vor.

Warum um Himmels Willen müssen einem Kräuterkäse noch zusätzliche Kräuter (Petersilie) beigemischt werden und die Hörnli mit gehackten Zwiebeln vermischt, kochen - wer tut denn sowas?!

Dazu Fruchtkompott. Wie einfältig! Fruchtkompott? Etwa Apfelmus?

Probiert doch einmal folgendes Rezept aus. Es ist ein Vorabdruck aus meinem Kochbuch «Gutbürgerliche Küche.» Bon Apétit!

### Glarner Chöpfli

#### Zutaten:

(für 4 Personen)

4 Eier  
1 Glarner Schabzigerstöckli  
Weissmehl  
Wasser  
Öl  
Bouillon  
1 grosse Zwiebel  
Butter  
Paniermehl

#### Zubereitung:

Die Eier verquirlen, mit dem geriebenen Schabzieger gut vermischen. Mehl dazu geben und mit Wasser zu einem zähflüssigen Teig verarbeiten. Ist der Teig zu dick, Wasser zugeben, ist er zu dünn, Mehl einstreuen.

In einer Pfanne Bouillon mit einem Schuss Öl darin zum kochen bringen. Den Knöpfli-teig durchs Passevite einrühren. Sobald die Knöpfli an der Wasseroberfläche schwimmen, die Knöpfli abschöpfen und in eine feuerfeste Form verteilen, warm stellen. Droht das Wasser zu überlaufen, mit kaltem Wasser abschrecken.

Die Zwiebel in Ringe schneiden und in reichlich Butter dünsten.

Knöpfli nicht zu knapp mit Paniermehl bestreuen und Böleschwitzi darüber giessen. Sofort servieren.

#### Tip:

Der Knöpfli-teig kann anstelle von Mehl und Wasser auch *nur* mit Eiern und Mehl zubereitet werden.

Zu diesem Gericht serviere ich Zwetschgenkompott aus gedörrten Zwetschgen!

Wer glaubt, es ohne Fleisch nicht machen zu können, verzichtet auf's Paniermehl an den Knöpfli und macht sich dazu gebratene, panierte Lyonerrädli und Salat.