

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Zeitschrift:</b> | Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen |
| <b>Herausgeber:</b> | Schweizerischer Fourierverband  |
| <b>Band:</b>        | 3 (1930)  |
| <b>Heft:</b>        | 6   |
| <b>Artikel:</b>     | Landwirtschaft und Kochkunst  |
| <b>Autor:</b>       | Laur, E.  |
| <b>DOI:</b>         | <a href="https://doi.org/10.5169/seals-516099">https://doi.org/10.5169/seals-516099</a>                                 |

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 10.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

mit der Waffe, die er gern gewonnen hat, und die sich der Fourier nicht wegnehmen lassen möchte.

Ein geselliger „Hock“ in Wädenswil gab noch, wie der Abend in der heimeligen Neusellhütte, Musse zu kameradschaftlichem Beisammensein. Unserm geschätzten Leiter aber verdankten wir wieder eine vortreffliche Uebung, in der die Zeit ausgenützt wurde, und in der jeder Einzelne Vieles für seinen Dienst

lernte. Mit Freude sehen wir deshalb der nächsten Uebung entgegen. Sie wird ebenfalls alpinen Charakter tragen und uns am 26./27. Juli wieder unter Leitung von Herrn Hptm. Straub ins Spitzmeilengebiet führen. Mögen für diese Uebung ebenfalls zahlreiche Anmeldungen eingehen.

Lt. Ad. Lehmann  
Q. M. Füs. Bat. 62

## Interessantes von der „ZIKA“

Zürich, Internationale Kochkunst-Ausstellung

vom 31. Mai bis 30. Juni 1930.

(Mit Genehmigung des Sekretariates dieser Ausstellung).

Der Zweck dieser Ausstellung, die von den ermächtigten und beauftragten zürcherischen Sektionen der 4 grossen Landesverbände des schweizerischen Gastgewerbes, dem schweiz. Hotelierverein, dem schweiz. Wirteverein, dem schweiz. Kochverband und der Union Helvetia (Zentralverband schweizerischer Hotel- und Restaurant-Angestellter), gemeinsam organisiert wird, besteht darin, durch tatkräftige Zusammenarbeit von Arbeitgebern und Arbeitnehmern auf dem Gebiete der fachlichen Fortentwicklung die gemeinsamen Interessen, die für die Aufwärtsentwicklung unseres Hotel- und Gastwirtgewerbes von ausschlaggebender Bedeutung sind, in den Vordergrund zu rücken, die verschiedenen Phasen, aus denen sich der Ernährungsprozess eines Volkes zusammensetzt, in einer gemeinsamen Schau zu vereinigen, und damit die ungeheure Bedeutung der Volksernährung für die wirtschaftliche und kulturelle Entwicklung eines jeden Volkes zum Ausdruck zu bringen und dabei zu dokumentieren, dass die Kochkunst, so wie sie durch die Hotel- und Gaststätten-Küche ausgeübt wird, zum eigentlichen Stimulator unserer gesamten Volksernährung geworden ist, um endlich

die neuzeitlichen Grundsätze der Ernährungs-Wissenschaft in einer praktischen allgemein auswirkbaren Form dem Volksgenossen dienstbar zu machen,

Es ist naheliegend, dass das überaus weitschichtige Gebiet der Kochkunst und der Ernährung überhaupt, weder im nationalen noch im internationalen Umkreis über einen Leist geschlagen werden kann.

So verschiedentlich der Geschmack der Menschen ist, so vielseitig sind auch ihre Bedürfnisse und Ansprüche an die Ernährung und es bleibt unserer Zeit vorbehalten, die Kunst der Küche und die Freuden der Tafel in jeglicher sozialer Schichtung so zu gestalten, dass sie für den Menschen ein Höchstmaß an Bekömmlichkeit und Energie-Zufuhr bedeutet. In dieser Forderung liegt die bewusste Abkehr von einem Teil der alten Ueberlieferungen. Unsere Zeit verbraucht, wie nie zuvor, die Kräfte des werktätigen Menschen, woraus sich zwangsläufig ergibt, dass keine frühere Zeit in ihrem Ernährungswesen so sehr auf die Kräfteerhaltung d.h. auf die Erhaltung der gesamten Volksgesundheit Bedacht nehmen mussste. Die ZIKA bringt in möglichst umfassender Weise die verschiedensten Phasen des internationalen Ernährungswesens zum Ausdruck.

## Landwirtschaft und Kochkunst.

Herr Prof. Dr. E. Laur, Direktor der Schweizerischen Bauernbundes, schreibt im ZIKA-Katalog:

Die Landwirtschaft ist die Nährmutter der Menschheit. Wo der Bauer versagt, da kann auch der Koch nicht helfen. In dem Masse, wie die Leistungsfähigkeit der Landwirtschaft wächst, verfeinern sich auch die Tafelfreuden. Anderseits kann aber auch aus der Küche mannigfache Anregung in die Landwirtschaft getragen werden und die Ansprüche der Hotellerie und des Gastwirtgewerbes bilden einen Ansporn zur Verbesserung der Qualität der landwirtschaftlichen Erzeugnisse.

Die Eigenart der Küche der verschiedenen Länder wird stark beeinflusst von der Art ihrer landwirtschaftlichen Produktion. Es ist kein Fortschritt, wenn die nationalen Spezialitäten durch eine internationale Kochkunst zu sehr zurückgedrängt werden. Der Gast issst mit besonderem Vergnügen das Risotto und den Salami in Italien, das Guljash in Ungarn, den Schafbraten in Frankreich, das Schweinefleisch und die Wurstwaren in Deutschland, die Gänseleberpastete in Strassburg, die Gänse in Böhmen, die Orangen in Spanien usw.

Auch die Sucht, den Gästen immer das vorzulegen was im Inlande nicht, oder zu einer andern Jahreszeit wächst, ist, abgesehen vielleicht von frischem Gemüse im Winter, nicht nachahmenswert.

Die schweizerische Landwirtschaft ist vor allem durch ihre Milch und Milchprodukte ausgezeichnet. Der Frühstückstisch des schweizerischen Hotels mit der frischen Butter, dem aromatischen Honig und dem Schweizer Käse ist von fremden Besuchern immer ganz besonders hervorgehoben worden. Es gibt eine Reihe von Käsespeisen, die sonst kein Land kennt und die die Schweizerküche in origineller Weise ergänzen. Insbesondere erwartet jeder Gast nicht nur Käse zum Frühstück, sondern auch Reibkäse zur Suppe und Schnittkäse zum Nachtisch. Wie herrlich schmeckt der Rahm unserer Alpenmilch. Aber auch in den modernen Erzeugnissen, wie Ice-Cream und Bomben, erhöhen unsere einheimischen Rohstoffe die Qualität. Wie grosse Dienste können doch die Hotellerie, das Gastwirtgewerbe der Landwirtschaft leisten, wenn sie das gebotene Gute benützen und richtig zubereiten.

Mit der Milchwirtschaft hängt auch die unerreichte Qualität des schweizerischen Kalbfleisches zusammen; aber auch die Mast der Rinder und Ochsen unserer hervorragenden schweizerischen Viehstände gibt ein besonders schmackhaftes Fleisch.

In den Früchten und Weinen verlangt jedes Land mit Recht, dass das einheimische Produkt vor-

angestellt werde. Die schweizerischen Weine sind im Auslande wenig bekannt, da sie selten exportiert werden. Unter dem Einfluss der Hotellerie und der Gastwirte ist die Qualität unserer Weine sehr gehoben worden. Man ist überrascht von der Mannigfaltigkeit Eigenart und Güte unserer Weine. Die Höhenlage verbessert das Aroma der Früchte. Der Schweizer Apfel steht in der Feinheit des Geschmackes an erster Stelle. Der Duft und das Aroma unserer Blüten überträgt sich auch auf den Honig.

Die schweizerische Landwirtschaft und die Gärtnerie haben gerne die Gelegenheit benutzt, um an dieser Ausstellung den Vertretern der Hotellerie und

des Gastwirtgewerbes, den Köchen und Konsumenten zu zeigen, welche herrliche Erzeugnisse in unserm Lande für Küche und Keller zur Verfügung stehen. Sie wollten auch Zeugnis ablegen, wie sehr sich weite Kreise bemühen, unsere Produkte zu verbessern. Landwirtschaft und Kochkunst sind auf einander angewiesen. Das soll diese Ausstellung demonstrieren und damit neue Anregungen für die Zukunft geben. Wir erwarten, dass diese Ausstellung auch dazu beitragen werde, manche Differenzen, die sich namentlich auf dem Gebiete der Handelspolitik gezeigt haben, zu mildern und die beiden Berufskreise einander näher zu bringen.



## VERBANDS-MITTEILUNGEN

Centralpräsident: Fourier Tassera Adolf, Bruderholzstr. 39, Basel.

Einzahlungen a. d. Centralkasse sind zu adressieren Schweiz. Kreditanstalt Basel z. G. Schweiz. Fourier-Verband



### Sektion Beider Basel

Präsident: Fourier Weber Paul, Gundeldingerstr. 327, Basel.  
Sitz des Centralvorstandes (Vorort)

Sonntag, den 29. Juni 1930 (ganzer Tag)

#### Übung im Gelände.

Der Uebungsstoff und alle weiteren Mitteilungen werden auf dem Zirkularwege bekannt gegeben.

Die Uebung findet bei jeder Witterung statt.

Dieselbe vom 11. Mai a. c. konnte wegen ungenügender Beteiligung nicht durchgeführt werden (Witterungsverhältnisse). Diese wird auf einen späteren Zeitpunkt verschoben, indem der Uebungsleiter, Hr. Oberlt. Straumann sich z. Z. im Militärdienst befindet.

#### Mitgliederbeiträge.

Die Mitglieder werden ersucht, den Jahresbeitrag auf unser Postcheckkonto einzubezahlen (siehe unten). Ein Einzahlungsschein wurde jedem Mitglied im Monat März zugestellt.

Jahresbeitrag für Aktivmitglieder: Fr. 6.— plus Fr. 2.— für die Zeitung.

Jahresbeitrag für Passivmitglieder: Fr. 5.— minimum, plus Fr. 2.— wie oben.

Bis Ende Juni nicht eingegangene Beiträge werden wir uns erlauben per Nachnahme einzuziehen.

#### Mutationen.

Austritte:

Fourier v. Wartburg Rudolf, Rheinfelden.

#### Lokal.

Restaurant zur Schuhmacherzunft, Hutgasse, Basel. Zusammenkunft jeden Mittwoch abend im Lokal.  
Postcheckkonto V. 5950 Basel.

#### Der Vorstand.



### Sektion Bern

Präsident: Fourier Wüthrich Hans, Geyerstr. 33, Bern

#### Pistolen- und Revolverschiessen.

Der Vorstand hat vor kurzer Zeit den mutigen Beschluss gefasst, die Sektion zur Teilnahme an dem Pistolen- und Revolverschiessen das anlässlich der schweiz. Fouriertage vom 6. und 7. Sept. 1930 in Zürich stattfindet, anzumelden. Diese Entscheidung ist ganz spontan gekommen und der Vorstand ist sich wohl bewusst, dass er damit ein gewisses Risiko eingegangen ist. Doch haben Ermunterungen seitens vieler Kameraden, die eigentlich schon lange schwelende Frage lösen helfen und der Vorstand glaubt, damit einen weitern, wertvollen Schritt zum Ausbau der Sektion Bern getan zu haben. Frisch gewagt, ist halb gewonnen! Eine eigentliche Unterabteilung zu organisieren, erachten wir indessen noch als verfrüht. Wir nehmen selbstredend jederzeit gerne Ratschläge entgegen.

Vorerst ist es uns nun darum zu tun, viele Teilnehmer für den Wettkampf in Zürich zu gewinnen. Dazu ist intensives, ernst-

haftes Training notwendig und es ist uns gelungen, in nächster Nähe der Stadt Bern einen Schiessplatz zu erhalten.

In der letzten Sitzung des Vorstandes wurden nun folgende Einzelheiten festgelegt:

1. Probe-Uebung: Sonntag, den 22. Juni 1930, 7—9 Uhr
  2. Probe-Uebung: Samstag, den 5. Juni 1930, ab 3 Uhr
  3. Probe-Uebung: Sonntag, den 20. Juli 1930, 7—9 Uhr
- Weitere Uebungstage werden nach Vereinbarung fixiert und bekanntgegeben.

Scheibenmaterial: 10er Scheibe (100 cm).

Ort: Schiess-Stand Haselholz des Revolver- und Pistolenclubs Köniz bei Bern, (Omnibus benützen ab Christoffelgasse bis Endstation in Köniz, weiter Richtung Gurten, dann links am Hang gut sichtbar).

Kosten: Jeder Schütze hat nur die Munition zu zahlen.

Wir laden nun alle Aktiv- und Passiv-Mitglieder freundlich ein, diese Schiess-Gelegenheiten lebhaft zu benützen, auch wenn eine Beteiligung am Sektionsschiessen in Zürich nicht in Frage kommen kann. Dadurch wird die weitere Entwicklung unserer Sektion gefördert und es gilt besonders auch hier: Uebung macht den Meister!

Bezüglich der Zürchertagung werden weitere Angaben in nächster Nummer bekanntgegeben.

#### Anteilscheine.

Wir bringen in Erinnerung, dass folgende Anteilscheine unserer Sektion titelgemäss ausgelöst und bisher noch nicht eingelöst sind:

Nr. 8, 14, 15, 18, 21, 22, 23, 24, 27, 28, 35, 36, 37, 39, 46, 54, 55, 57, 59, 61, 65, 68, 70, 74.

Die Inhaber dieser Anteilscheine werden höflich gebeten, ihre Titel baldmöglichst unserm Kassier: Ernst Rätz, Stadtbachstrasse 36, Bern, einzusenden, worauf der Gegenwert, Fr. 10.— pro Anteil, prompt vergütet wird.

#### Kassa.

Unser Kassier wird nun in diesen Tagen mit dem Einzug des Jahresbeitrages beginnen und wir empfehlen unsren werten Mitgliedern seine Zahlungseinladung einer besonderen Beachtung. Helft durch prompte Regierung die Arbeit des Kassiers verringern. Hiefür besten Dank im voraus.

#### Stammtisch.

Unsere wöchentlichen Stammtisch-Abende haben Erfolg und wir möchten alle Kameraden auf diesen Treffpunkt freundlich aufmerksam machen. Jeden Donnerstag im Café Wächter, I. Stock.

#### Mutationen.

Zuwachs: Aktiv:

Fourier Burri Felix, Sumiswald.

Abgang: Aktiv:

Fourier Offner Max, Düdingen

Fourier Fasnacht Herbert, Herzogenbuchsee

Fourier Flückiger Anton, Ligerz.

#### Der Vorstand.