

<b>Zeitschrift:</b>	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerischer Fourierverband
<b>Band:</b>	25 (1952)
<b>Heft:</b>	8
<b>Rubrik:</b>	Ecke des Küchenchefs

### 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:** 22.02.2026

**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 Mittwochtagen 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, Lorbeer, 2 St.,
Fett	2 kg	Nelke, 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.

## B Zubereitung in Kochkisten:

Nach obiger Anleitung können Bratwürste auch in den Bratpfannen der Kochkisten zubereitet werden.

## 78 Einheimische Fische, gebacken (Felchen, Egli)

Felchen, Egli	25 kg	Zitronen	8 St.
Milch	1 l	Oel-Verbrauch	4 l
Mehl	2 kg	Salz	

Friture total aufsetzen 10 l

1. Fische abschuppen, reinigen und waschen.
2. In einem Gefäss die Fische mit Salz und Zitronensaft einreiben und etwa 1 Stunde ziehen lassen.
3. Die Milch beigeben und die Fische im Mehl drehen.
4. Friture erhitzen und die Fische darin partienweise braun backen.
5. Es wird empfohlen, die Fische zuerst vorzubacken (leicht durchbacken), damit sie vor dem Anrichten nur noch einige Minuten in der heißen Friture fertig gebacken werden müssen.

## 88 Fischfilets, gebacken

Fischfilets	20 kg	Eier	15 St.
Mehl	5 „	Zitronen	8 „
Milch	8 l	Oel-Verbrauch	5 l

Salz, Pfeffer, Muskat

Friture total aufsetzen : Oel 10 l

1. Filets wenn nötig in Portionen schneiden.
2. In einem Gefäss die Filets salzen und Zitronensaft beigeben.
3. Herstellung des Backteiges :

Mehl mit der kalten Milch und Eigelb zu knollenfreiem Brei anrühren, salzen und würzen. Eiweiss zu Schnee schlagen und sorgfältig unter die Masse mischen.

4. Friture erhitzen.
5. Die Filets durch den Backteig ziehen und braun backen.
6. Es wird empfohlen, die Filets zuerst vorzubacken (leicht durchbacken), damit sie vor dem Anrichten nur noch 2—3 Minuten in der heißen Friture fertig gebacken werden müssen.

Anmerkung : Die Abgabe einer Mayonnaise ist angezeigt.

## 89 Fischfilets, paniert

Fischfilets	20 kg	Zitronen	8 St.
Mehl	1 „	Oel-Verbrauch	5 l
Eier	20 St.	Salz	
Paniermehl	5 kg		

Friture total aufsetzen 10 l

1. Filets wenn nötig in Portionen schneiden.
2. In einem Gefäss die Filets salzen und Zitronensaft beigeben.
3. Die Filets mit Mehl bestäuben, durch die aufgeschlagenen Eier ziehen, mit Paniermehl bedecken und abklopfen.
4. Kurz vor dem Anrichten Friture erhitzen.
5. Panierte Filets in der heissen Friture braun backen und in Verteilungsgeschirren warm halten.

**A n m e r k u n g :** Die Abgabe einer Mayonnaise ist angezeigt.

## Zeitschriftenschau

**Die Schweiz könnte innert drei Tagen 700 000 Mann mobilisieren.** Unter diesem Titel erschien am 16. 4. 52 im „Manchester Guardian“ ein Artikel über unsere Armee, der mit den Worten: „Die Schweiz besitzt heute die stärkste Armee des europäischen Kontinents“ eingeleitet wurde. Unser Mobilmachungssystem wird als auf der ganzen Welt einzigartig dastehend gepriesen. Nach kurzen Hinweisen auf die neue Truppenordnung, das Rüstungsprogramm, den Réduit-Gedanken und die Besonderheiten unseres Milizsystems erwähnt der Artikelschreiber zum Schluss, dass die Schweizer auf ihre Armee sehr stolz seien. Die zunehmende Modernisierung und die damit wachsende Schlagkraft unserer Miliz möge fremden Generalstäben immer mehr zum Bewusstsein bringen, dass sich ein Angriff auf unser Land nicht lohnen würde.

Oblt. F. A. Rufener, Zürich

**Adress- und Gradänderungen** bitte in gut lesbarer Schrift mit Anführung der alten und neuen Adresse bis spätestens am 20. jedes Monats für

- a) Verbandsmitglieder an die Sektionspräsidenten,
- b) Freie Abonnenten an das Sekretariat, Ottenbergstr. 5, Zürich 49.

**Achtung:** Diesbezügliche Zuschriften an die Buchdruckerei Müller in Gersau werden aus organisatorischen Gründen an die Sektionspräsidenten weitergeleitet.

**Redaktion:** Oberstlt. Lehmann Adolf (Fachtechnisches), Seestrasse 336, Zürich 38  
 Four. Keller Otto (Verbandsnachrichten SFV), Dachslerstr. 171, Zürich 48  
 Gfr. Hottinger Jak. (Verbandsnachrichten VSFg), Seefeldstr. 149, Zürich 8  
 Sekretariat: Four. Preisig Ernst, Ottenbergstr. 5, Zürich 49, Tel. 56 76 47

**Jährlicher Abonnementspreis:** Für Sektionsmitglieder im Mitgliederbeitrag inbegriffen, für Mitglieder der Schweiz. Offiziersgesellschaft Fr. 4.20, für nicht dem Verband angeschlossene Fourier und übrige Abonnenten Fr. 6.— Postcheck VIII 18908

**Druck und Verlag:** Buchdruckerei Müller, Gersau (Inhaber: Hptm. Qm. Robert Müller)  
 Telephon (041) 83 61 06, Postcheck VII 118

**Inseratenverwaltung:** Graf + Neuhaus, Seestrasse 105, Zürich 2, Tel. (051) 23 55 95