

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 32 (1959)

Heft: 3

Werbung

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: 20.02.2026

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

Bechamelsauce nach Rezept Nr. 211

Zubereitung

1. Den Käse in kleine Würfel schneiden.
2. Der noch warmen Bechamelsauce beigeben 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.

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 la	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