

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	66 (1993)
Heft:	11
Rubrik:	Blick in den Kochtopf

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: 21.02.2026

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

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 Beeresträuchern. Winterschnitt. Nistkästen säubern.

Ziergarten. Hyazinthen, Tulpen, Krokus auspflanzen. Alle immergrünen Gehölze vor Eintritt des Frostes durchdringend wässern. Pflanze 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, Sauergrauech. Birnen, Quitten.

Lancierung des Yasoya Fonds

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



Packung des Sojaproductes 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 guetzen, 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 Brunsli –, 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 Guetzel einfrieren

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

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.