

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 69 (1996)

Heft: 5

Rubrik: Kochecke

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: 04.02.2026

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

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 Ver gewaltigung 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 Schabziger gut ver mischen. Mehl dazu geben und mit Wasser zu einem zähflüssi gen 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 Passtevite einröhren. Sobald die Knöpfli an der Was seroberfläche 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 schnei den 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 Lyonerrädi und Salat.