

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 67 (1994)

Heft: 12

Rubrik: medium

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 30.01.2025

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



Zur Adventszeit:

Natürlichkeit kontra Prachtenfaltung

pd. Adventskränze? Sie sind dieses Jahr ganz besonders attraktiv, denn sie zeigen auf der einen Seite Brokat, Seide und ziseliertes Silber, auf der andern aber auch «edle Natürlichkeit» – mit Äpfelchen, Nüssen, Mandarinen und Zapfen. So sind in den Blumenfachgeschäften punkto Adventskränze vor allem zwei Haupttrends zu beobachten: Der «Prachtvolle» und «Natürliche» (unser Bild).

Wann und wo der erste Adventskranz als christliche Symbol auftauchte, lässt sich nicht eindeutig belegen. Namhafte Historiker nehmen aber an, dass der erste Adventskranz Mitte des letzten Jahrhunderts im «Rauhen Haus» stand, einer Anstalt zur Betreuung gefährdeter männlicher Jugendlicher in Hamburg. Dort soll im Betsaal schon 1839 einer mit 23 Kerzen gebrannt haben. Jeden Tag, zur Andacht, wurde eine neue Kerze angezündet, bis am 24. Dezember – in der Heiligen Nacht – der ganze Kranz festlich hell erstrahlte und die Geburt Christi anzeigte.

Ursprünglich umfasste die Adventszeit fünf Wochen, und erst Papst Gregor VII. (1073-1085) verkürzte sie auf deren vier, wobei man nicht weiss, was ihn zu dieser Änderung bewogen hat. Es könnte aber sein, dass dieser eine kürzere, dafür aber umso besinnlichere Adventszeit für erstrebenswert hielt.

Foto: Fleurop-Interflora Schweiz

Spruch des Monats

Willst du Butter von den Behörden,
schicke Milch auf dem Dienstweg.

Witz des Monats

Ein russischer Offizier kommt zu seinem General gelaufen und meldet: «Genosse General! Auf dem roten Platz sitzen 10 000 Soldaten und essen.»

«Lass sie doch!» befiehlt der General.

Nach einer Weile erscheint der Offizier wieder und meldet: «Genosse General! Auf dem roten Platz sitzen immer noch 10 000 Soldaten und essen.»

«Na und? Lass sie doch!» brummt der General.

«Aber, Genosse General! Die 10 000 Soldaten essen mit Stäbchen.»

Glosse des Monats:

«Weltneuheit»

GPD. Die Natur war so freundlich, uns viele ihrer Produkte von Anfang an schön und sauber verpackt zu liefern. Doch da kommen immer wieder Technokraten, die alles besser machen wollen als die Natur: Als «Weltneuheit» (so stand in der Agenturmeldung) führt die Migros «Eier im Plastikbecher» statt in der Schale. Der Sinn dieses Unsinn besteht darin, dass eine grösstmögliche bakteriologische Hygiene garantiert sei. Da soll nun also unsere verschleckte Gesellschaft plötzlich nicht mehr in der Lage sein, den Inhalt eines Eies aus der Schale zu nehmen. Mit diesen alle Hühner beleidigenden Plastikbechern wird natürlich der

Güeselsack in der Küche etwas schneller gefüllt. Und auf diesen Güeselsack kleben wir dann eine Etikette, welche wir ja auch noch bezahlen müssen. Derweilen legen

unsere braven Hühner ihre Eier nach wie vor mit einer Schale. Es sei denn, die Migros habe bereits Erfolge vorzuweisen in der Züchtung «schalenlos eierlegender

Hühner» oder von Hühnern, welche ihre Eier direkt in Plastikbecher legen (damit wir sie vielleicht später vor dem Verkauf vom Plastikbecher in Schalen abfüllen können)...

Der Sold der höheren Unteroffiziere

Mitte November verbreitete die **Schweizerische Depeschagentur** in den Tageszeitungen folgende Mitteilung:

Nationalrat Moine hatte in einer **Kleinen Anfrage** die Anregung gemacht, mit Rücksicht auf die Arbeit und die Verantwortung der **Feldweibel** und **Fouriere** eine Solderhöhung für diese höheren Unteroffiziere zu verordnen. Die Antwort des **Bundesrates** lautet:



VOR 50 JAHREN

«Der Bundesrat und mit ihm das Armeekommando halten grundsätzlich an dem letztmals am 2. Juni 1944 in der Antwort auf die Kleine Anfrage Gressot erklärten Grundsatz fest, dass der Teuerungsausgleich zugunsten des

Wehrmannes im Bereich der **Lohn- und Verdienstersatzordnung** zu erfolgen hat. Die Ansätze für die Lohn- und Verdienstausschüttung sind aber am 10. Oktober 1944 neuerdings bedeutend **erhöht** worden. Die Soldansätze der Unteroffiziere sind übrigens bereits durch Bundesratsbeschluss vom 10. Januar 1941 allgemein erhöht worden. Dabei wurde der von keiner Seite bestrittenen vermehrten Verantwortung der höheren Unteroffiziere angemessen Rechnung getragen.»

«Der Fourier», Dezember 1944

Kulinarisches ABC

Baba – Napfkuchen, ein Hefeteigkuchen mit Rosinen. Er wird mit Spirituosen oder Sirup getränkt und kann glasiert oder warm mit einem Sabayon oder einer anderen feinschaumigen Speise serviert werden.

Bagration – Für Pjotr Ivanowitsch Bagration (1765-1812), den russischen Fürsten und Feldherren, der gegen die Finnen, Polen und Türken zu Felde zog, wurden verschiedene Gerichte kreiert, so eine Seesuppe, die mit Fischfarce, vermischt mit Krebsbutter, gefüllt ist, belegt mit Krebschwänzchen und mit Weissweinsauce, vermischt mit Champignonsmus, überzogen und glasiert.

Ballotine – Gefüllte Schulter (von Lamm, junger Ziege usw.), meistens geschmort oder glasiert.

Balzac – Nach Honoré Balzac (1799-1850), dem bekannten französischen Romancier und Feinschmecker, wurde eine Garnitur für kleine Fleischstücke benannt. Sie besteht aus Geflügelklösschen, mit Wildpüree gefüllten Oliven und einer Jägersauce – chasseur.

Barbue – Glattbutt, Plattfisch aus Atlantik, Mittelmeer und Ostsee, dessen Fleisch weniger fein, aber billiger ist als das der Steinbutts – Turbot.

Barches – Hebräisch, Segensbrot zum Sabbat, Weissbrot aus feinem Weizenmehl, geflochten und mit Mohn bestreut.

Baron – Rücken und beide Keulen vom Lamm (d'agneu) unzerlegt, an einem Stück gebraten.

Barquettes – Kleine gebackene Schiffchen aus Blätter- oder Mürbe-

teig, in denen eine salzige (z.B. feines Ragout) oder süsse Füllung serviert wird. Die in der Patisserie gefertigten Barquettes werden nach der Teigart oder Fülle benannt.

Barsch – Fischfamilie zur Ordnung des Stachelflosses gehörig. Die wichtigsten Arten sind Flussbarsch (Egli, französisch perche), Seebarsch, Kaulbarsch, Hechtbarsch, Zander oder Schill aus der Donau, Fogar oder Fogosch aus dem Plattensee (Ungarn) – Perche – Sandre.

Baudroie – Auch Lotte de mer, Seeteufel, Angler, Meerfisch mit unansehnlichem, grossem Kopf, weshalb er meist ohne Kopf auf den Markt kommt. Schneeweisses, festes und schmackhaftes Fleisch von ähnlichem Geschmack wie Krustentiere, daher manchmal auch der Name Hummerfisch.

Bavaoise – Bayrische Creme.