

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

Band: 17 (1944)

Heft: 3

Rubrik: Rezept : Szegediner-Goulage

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: 22.11.2024

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

Rezept: Szegediner-Goulage

Bekanntlich bereitet die gegenwärtige, verhältnismässig grosse Zwangszuteilung an Sauerkraut an unsere Truppe manchem Fourier und seinem Küchenchef erhebliches Kopfzerbrechen. Ein Oblt. einer Lw. Vpf. Kp. sendet uns in verdankenswerter Weise ein einfaches Rezept, das er durch seinen Fourier hat ausprobieren lassen und mit dem er ein gutes Resultat erzielt hat. Vielleicht ist es grundsätzlich nichts Neues, es verdient aber doch, der Vergessenheit entrissen zu werden:

Zutaten (für 150 Mann): 20 kg Kuhfleisch ohne Bein, nicht zu gross gewürfelt; 10 kg Sauerkraut; 1 Schüssel Zwiebeln, geschnetzelt; $\frac{1}{3}$ Büchse Tomatenpurée; 2 kg gewöhnliches Mehl; 1 bis 2 Tafeln Fett.

Zubereitung: Fett muss rauchheiss sein — Fleisch sehr braun anbraten und währenddessen salzen — Fleisch herausnehmen — Zwiebeln schön gelb rösten — unter ständigem Rühren Mehl hineingeben — Tomatenpurée hinzugeben — mit einem Kessel warmem Wasser ablöschen — Fleisch in die Sauce legen und $\frac{1}{2}$ bis 1 Stunde kochen — unterdessen Sauerkraut zweimal in kaltem Wasser schwenken, sodass der säuerliche Geschmack ganz wegfällt — Sauerkraut zum Fleisch geben und das ganze ca. 2 Stunden fertigkochen.

Umschau

Hefe statt Fleisch — Chemie statt Landwirtschaft

(Aus dem „Bund“, Nr. 43 vom 26. Januar 1944.)

In der amerikanischen Zeitschrift „Time“ ist am 9. August 1943 ein Bericht über eine umwälzende Neuerung in der Lebensmittelindustrie erschienen. Wir wollen die amerikanische Aufmachung weglassen und die Frage, ob das chemische Erzeugnis wirklich das Rindfleisch ersetzen und damit einen Hauptzweig der Landwirtschaft und der amerikanischen Industrie einfach ausser Funktion setzen könne, nur streifen. Halten wir uns an das Tatsächliche des Artikels:

In einer Küpe (einem grossen, wie man vermuten kann, zuvor von einer Bierbrauerei verwendeten Behälter) der Anheuser-Busch-Unternehmung in St. Louis (USA), wird alle zwölf Stunden eine Tonne guten, gehaltvollen „Fleisches“ erzeugt, das fast so saftig ist wie ein gutes Lendenstück. Dieses synthetische Fleisch ist so leicht zu fabrizieren, dass die Erfinder daran denken, das Wunder der Brote und Fische auf neuzeitliche Weise zu wiederholen, um nach dem Krieg Millionen hungernder Menschen zu speisen.

Das neue Erzeugnis ist eine Art Hefe, der Geschmacksstoffe beigegeben werden, so dass der Unterschied zu natürlicher Speise kaum mehr wahrzunehmen ist. Rein an Nährwert übersteigt die Hefe das Fleisch; sie ist der reichste der bekannten Träger des Vitamins B und enthält zweimal mehr Protein als das Fleisch.

Vor drei Jahren begann der britische Chemiker A. C. Thaysen die Verwendung der Hefe als unmittelbarer Nahrung zu untersuchen. Er entwickelte eine