

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Band: 67 (1994)
Heft: 2

Buchbesprechung: Literatur

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: 08.11.2024

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

Stärkstes Bier wird in Zürich gebraut:

Samichlaus-Bier

Unsere Absicht war, zum Samichlaus ein möglichst starkes Bier zu brauen. Dabei stellte sich die offene Frage: Welchen Alkoholgehalt kann unsere Hürlimann-Hefe erreichen?

Am 6. Dezember 1979 war es dann soweit. Der erste Samichlaussud wurde im Sudhaus gebraut. Im Gärkeller stellten wir die kräftige Würze mit Hürlimann-

Hefe an. Mit grosser Spannung verfolgten wir die Nachgärung im Lagertrank des Versuchskellers. Schon bald hatte sich die Hefe an die recht stark veränderte Umgebung gewöhnt. Sie gärte munter weiter. Im gleichen Mass wie der Extrakt abnahm, musste ja der Alkoholgehalt ansteigen. Tatsächlich ergab die Alkoholbestimmung im Labor, dass die 10-Volumenprozent-Grenze bald erreicht wurde. Dies entspricht bereits einem leichten Rotwein. Aber dabei blieb es nicht, denn die gute Hürlimann-Hefe gärte noch weiter. 11 Volumenprozent..., 12 Volumenprozent... (entspricht einem schweren Rotwein), 13 Volumenprozent... Als das Bier nach 11 monatiger Lagerung filtriert und abgefüllt war, ergab die Analyse einen Alkoholgehalt von 14 Volumenprozent. Wahrlich eine Meisterleistung unserer Hürlimann-Hefe! Dieser Wert entspricht fast dem dreifachen Alkoholgehalt des

Lagerbieres oder einem besonders schweren Rotwein.

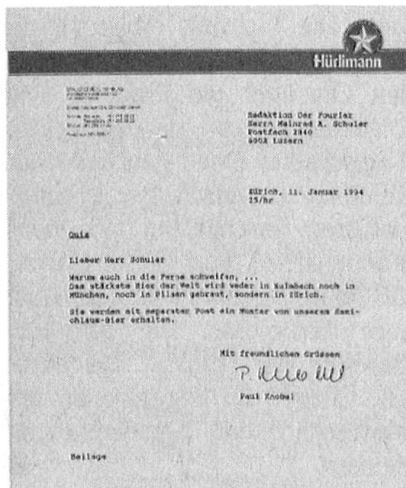
Bereits ist das Samichlaus-Bier 1981 da: dunkel, aromatisch und urstark. Wenn Sie sich einen aussergewöhnlichen Biergenuss leisten wollen, trinken Sie unser Samichlaus-Bier, aber bitte vorsichtig: es ist nämlich das stärkste Bier der Welt, wie Sie im 1982er Guinness Book of World Records lesen können:

Beer Strongest world

The world's strongest and most expensive beer is Samichlaus Bier brewed by Brauerei Hürlimann of Zürich, Switzerland, which retails für Sw Fr 10 for a 33,3 cl bottle (equiv. to Pfund 4 per pint). It is 13.94 per cent alcohol by volume at 20 °C with an original gravity of 1107.6°.

Hürlimann Samichlaus Bier ist also das stärkste (und auch teuerste) Bier der Welt. Wir sind stolz darauf!

(Anm. d. Red.: Bei dieser Berichtigung handelt es sich um «Der Fourrier»-Quiz, Ausgabe 1/1994, Seite 18 resp. 21).



Literatur

Pferdeland Schweiz

pd. Für das Pferd hat sich die Welt im 20. Jahrhundert in der gleichen Richtung verändert wie für den Menschen. Wie sich der Wechsel vom Arbeitstier zum immer beliebteren Partner in Freizeit und Sport vollzogen hat, zeigen namhafte Autoren erstmals in diesem einmaligen Buch auf. Aufnahme gefunden haben aber ebenso Kapitel über die Pferdemedizin, den wirtschaftlichen Bereich oder das Pferd in der Kunst. Das Buch

zeichnet sich aus durch einen hohen authentischen Wert, haben doch viele der Autoren grosse Zeitabschnitte als Aktive erlebt oder in Verbandsfunktionen mitgeprägt.

Bibliographische Daten

Ca. 180 Seite, gebunden, ca. 68 Franken; ISBN 3-7193-1089-2; erscheint im Mai 1994, Verlag Huber Frauenfeld.

Die Autoren: Max E. Ammann: Springen; Anton Bühler: Military;

Karl Erb: Pferd und Gesellschaft; Dr. Andres Furger: Wagenbau; Ewald Gebis: Voltige; Prof. Dr. Ewald Isenbügel: Freizeitreiten; Pierre-Eric Jaquero: Dressur; Hans Kauffmann/Bettina Keller: Rennsport; Peter Matter: Hufbeschlag; Dr. Esther Nabholz: Pferdezüchtung; Ernst Nyffenegger: Sattler; Dr. Werner Raths: Frauenfelds Geschichte; Prof. Urs Schatzmann: Tierarzt/Tierschutz; Robert Sallmann: Fahren; Roland Spengler: Sponsoring und Pferdesport; Dr. H. U. Staub: Militärreiterei; Thomas Frei: Herausgeber.

Der Herausgeber und Chefredaktor der Fachzeitschrift «PferdeSpiegel», geboren 1952, ist mit Pferden aufgewachsen und hat sein Hobby zum Beruf gemacht. Ein besonderes Anliegen ist ihm, das Pferd als Kulturgut der Menschheit zu erhalten.

Neue Nährwerttabellen

Wer sich über die Zusammensetzung der gängigen Lebensmittel ins Bild setzen will, kommt um die neue Nährwerttabelle der SVE

(Schweizerische Vereinigung für Ernährung) nicht herum. Die neu konzipierte und stark erweiterte Fassung der «Nährwerttabellen für Konsumentinnen und Konsumenten» der SVE gibt Auskunft über Kalorienzahl, Eiweiss, Kohlenhydrate und Fett von über 600 verschiedenen Nahrungsmitteln. Neu ist auch der Gehalt an Nahrungsfasern, Cholesterin und hochungesättigten Fettsäuren angegeben. Es werden zudem gute Lieferanten der wichtigsten Vitamine und Spurenelemente aufgelistet.

Die neuen Nährwerttabellen haben

bereits ihren festen Platz in der Ernährungsberatung, im Hauswirtschafts- und Berufsschulunterricht und in der ärztlichen Praxis gefunden. So etwa in «Tiptopf», dem interkantonalen Lehrmittel für den Hauswirtschaftsunterricht, oder im neuen Lehrmittel für Bäcker und Konditoren. Das 44 Seiten starke, handliche Nachschlagewerk «Nährwerttabellen für Konsumentinnen und Konsumenten» ist zum Preis von 9 Franken bei der Schweizerischen Vereinigung für Ernährung (SVE), Bernstrasse 135, Postfach, 3052 Zollikofen, zu beziehen. ■

OKK-Informationen

Vier Bronzemedailien...

IGEHO 1993: Teilnahme der UOS für Küchenchefs am 3. Salon Culinaire Mondial vom 18. bis 24. November 1993 («Der Fourrier» berichtete darüber bereits ausführlich).

Nach einem Unterbruch von sechs Jahren, war das Oberkriegskommissariat in diesem Jahr wieder an der titelerwähnten Ausstellung präsent.

Die UOS für Küchenchefs nahm mit einer Equipe unter kundiger Leitung von Adj Uof Schanz an den Wettbewerben des 3. Salon Culinaire Mondial teil. Die Beteiligung an diesem Concours war mit grossem Erfolg zu verbuchen. Die Equipenmitglieder durften vier Bronzemedailien, drei Diplome, ein weiteres gemeinsames Diplom für die Equipe und eine Zinnkanne



1987 war auch der Schweizerische Fourrier-Verband (SFV) mit einem Ausstellungsstand an der IGEHO in Basel erfolgreich vertreten. Unser Archivbild zeigt einige der Betreuer; darunter auch den heutigen Zentralpräsidenten Urs Bühlmann (links).

als «Prix d'honneur» für die tägliche Teilnahme mit immer wieder neuen Ausstellungsstücken entgegennehmen.

In einer Begleitausstellung

stellte sich die Küchenchefschule unter dem Motto «Küchenchef in der Armee – eine Herausforderung» vor. Die Präsenz der Unteroffiziersschule für Küchenchefs an der IGEHO hatte zum Ziel, das Vertrauen in den Küchenchef der Armee zu fördern.

Diese Begleitausstellung fand bei den jungen Berufsköchen und Kochlehrlingen aber auch bei älteren Besuchern grosse Beachtung. Sie haben zu diesem Erfolg beigetragen. Wir danken Ihnen für Ihre Mithilfe bzw. Mitarbeit.

Oberkriegskommissariat
IC Vsg Trp und Mun D
Oberst i Gst Jäggi

ADRESS- UND GRADÄNDERUNGEN

Verbandsmitglieder

an die Sektionspräsidenten oder an die im Sektionsnachrichtenteil erwähnte Meldestelle

Freie Abonnenten

an Buch- und Offsetdruckerei Müller AG, 6442 Gersau
Telefon 041 84 11 06, Fax 041 84 11 07