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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 26 (1953)

Heft: 1

Rubrik: Mitteilungen des Kommandos UOS für Küchenchefs

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: 12.12.2025

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

Stroh: **bis Fr. 11.— per 100 kg** in Ballen gepresst, franko Kantonnement; **bis Fr. 7.50 per 100 kg** Inlandstroh in Garben, franko Kantonnement. Sind **Heu** und **Stroh** zu den vorgenannten Richtpreisen nicht erhältlich, so sind diese Waren frühzeitig beim OKK zu bestellen.

Mitteilungen des Kommandos UOS für Küchenchefs

Neues Reglement »Kochrezepte für die Militärküche«

Dieses Reglement ist im Sommer 1952 erschienen. Gemäss Verfügung des Ausbildungschefs kann es, aus Ersparnisgründen, nur den neuernannten Küchenchefs, Fourier- und Four. Gehilfenanwärtern, Einheitskommandanten und San. Offizieren abgegeben werden. Leider ist es ausgeschlossen, auch solche Interessenten zu bedienen, die seinerzeit frühere Ausgaben gefasst haben. Alle „Ehemaligen" haben sich deswegen der alten und ebenfalls bewährten Ausgaben zu bedienen. Um den ältern Rechnungsführern und Küchenchefs die Möglichkeit zu bieten, sich mit den neu aufgenommenen Rezepten vertraut zu machen, wurde ein **Nachtrag** erstellt, der folgende Rezepte enthält: Brotsuppe, Curry-Voressen, geschnetzeltes Kuhfleisch, Bratwürste, einheim. Fische gebacken, Fischfilets gebakken, Fischfilets paniert, Pommes-frites, Maisschnitten gebacken, Fotzelschnitten, Birchermüsli, Haselnusscrème, Schokoladecrème, Mayonnaise.

Der Nachtrag wird, auf Wunsch, vom Kdo. UOS für Küchenchefs, Kaserne Thun, gratis zur Verfügung gestellt.

Ecke des Küchenchefs

162 **Fotzelschnitten**

Brot	20 kg	Eier	20 St.
Milch	8 l	Oel-Verbrauch	4 l
Mehl	5 kg	Fett-Verbrauch	2 kg
Zucker	3 „	Zimmtpulver	50 g
Salz, Muskat			

Friture total aufsetzen Oel 8 l, Fett 4 kg

1. Brot in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Mehl mit kalter Milch zu einem knollenfreien Brei anrühren, salzen und würzen.
3. Das Eiweiss zu Schnee schlagen und sorgfältig unter die Masse mischen.
4. Friture erhitzen.
5. Die Brotschnitten im Teig wenden und in der Friture beidseitig braun backen.
6. Die gebackenen Brotschnitten auf ein Sieb legen und abtropfen lassen.
7. Schnitten in Zucker mit Zimmt gemischt wenden.
8. Warm stellen.