

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	31 (1958)
Heft:	8
Rubrik:	Mitteilungen des Eidg. Oberkriegskommissariates

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: 19.02.2026

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

erste Etappe der Reorganisationsmassnahmen auf das Jahr 1961 in Kraft treten könne. Wir stehen somit heute an der Schwelle einer Reorganisation unserer Armee, die zwar nicht unser Heerwesen von Grund auf umgestalten wird, die aber doch eine Reihe von massgebenden Änderungen zur Folge hat, mit denen den Anforderungen des modernen Krieges der Atom- und Fernwaffen Rechnung getragen werden soll.

K.



Mitteilungen des Eidg. Oberkriegskommissariates

Felchen und Kleinfelchen

Der Schweizerische Berufsfischerverband macht uns darauf aufmerksam, dass in unseren Schweizerseen die üblichen Fischfänge, namentlich von Felchen und Kleinfelchen (Bondelles und Albeli) eingesetzt haben.

Der Absatz dieser einheimischen Fischproduktion lässt insbesondere wegen der starken Konkurrenz der Meerfische mehr denn je zu wünschen übrig.

Da unsere Berufsfischer sich wiederum Fangkontingentierungen, ja sogar zeitweise der gänzlichen Einstellung der Fischerei zu unterziehen haben, ist es notwendig, dass auch der Truppe Süßwasserfische verabfolgt werden. Diese gesunde und nahrhafte Fischkost wird in die Verpflegung eine willkomene Abwechslung bringen.

Bestellungen sind an Fischhandlungen und Comestiblesgeschäfte zu richten, welche bei rechtzeitiger Bekanntgabe des Bedarfes die Lieferungen einwandfrei besorgen werden.

Es gelten folgende Richtpreise:

Kleinfelchen (Albeli, Bondelles), ganze	pro kg Fr. 2.80
Felchen, ganze	pro kg Fr. 3.20—3.60
Filets von Kleinfelchen	pro kg Fr. 4.50
Filets von Felchen	pro kg Fr. 5.20—5.50

Je nach der Jahreszeit können Preisschwankungen eintreten:

bei den ganzen Fischen	Fr. —.40
bei den Filets	Fr. —.60

Die Fische werden in Körben oder Kisten, mit Eis verpackt, geliefert.

«Aktionskäse»

Der im Handel als «Aktionskäse» bekannte und zu einem billigeren Preis erhältliche Emmentaler- und Gruyére-Käse kann von den Firmen nur in begrenzten Mengen abgegeben werden und soll deshalb in erster Linie der Zivilbevölkerung vorbehalten bleiben. Die Truppe darf nur Aktionskäse beziehen, sofern ihr Lieferant über ein ausreichendes Kontingent verfügt.

Der «Aktionskäse» ist auf beiden Flachseiten kreisförmig in Abständen von 5 cm gekerbt. Käse ohne dieses Kennzeichen gilt als Ia-Ware und muss als solche entsprechend unseren Richtpreisen bezahlt werden.

11/386 18. Juli 1958

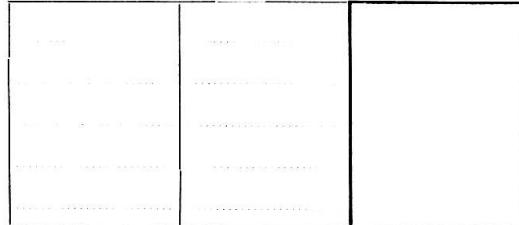
Rezepte für die Zubereitung der Fische

Viele Rechnungsführer besitzen die «Kochrezepte für die Militärküche», 1952, Neudruck 1956, nicht. Wir haben diesem Reglement folgende Rezepte entnommen:

G. FISCH E

87. Einheimische Fische, gebacken, Felchen, Egli

Felchen, Egli	25	kg
Milch	1	1
Mehl	2	kg
Zitronen	8	St.
Oelverbrauch	4	1
Salz		



Friture total aufsetzen 101

1. Fische abschuppen, reinigen und waschen.
2. In einem Gefäß die Fische mit Salz und Zitronensaft einreiben und etwa 1 Stunde ziehen lassen.
3. Die Milch beigeben und die Fische im Mehl drehen.
4. Friture erhitzen und die Fische darin partienweise braun backen.
5. Es wird empfohlen, die Fische zuerst vorzubacken (leicht durchbacken), damit sie vor dem Anrichten nur noch einige Minuten in der heißen Friture fertiggebacken werden müssen.

88. Fischfilets, gebacken

Fischfilets	20 kg
Mehl	3,5 kg
Milch	6 l
Eier	12 St.
Zitronen	8 St.
Oelverbrauch	5 l

Salz, Pfeffer, Muscat

--	--	--

Friture total aufsetzen 101

1. Filets, wenn nötig, in Portionen schneiden.
2. In einem Gefäß die Filets salzen und Zitronensaft beigeben.

3. Herstellung des Backteiges:

- Mehl mit der kalten Milch und Eigelb zu knollenfreiem Brei anrühren, salzen und würzen.
Eiweiß zu Schnee schlagen und sorgfältig unter die Masse mischen.
4. Friture erhitzen.
 5. Die Filets durch den Backteig ziehen und braun backen.
 6. Es wird empfohlen, die Filets zuerst vorzubacken (leicht durchbacken), damit sie vor dem Anrichten nur noch 2—3 Minuten in der heißen Friture fertiggebacken werden müssen.

Anmerkung: Die Abgabe einer Mayonnaise ist angezeigt.

89. Fischfilets, paniert

Fischfilets	20 kg
Mehl	1 kg
Eier	*20 St.
Paniermehl	5 kg
Zitronen	8 St.
Oelverbrauch	5 l

Salz

--	--	--

Friture total aufsetzen 101

1. Filets, wenn nötig, in Portionen schneiden.
2. In einem Gefäß die Filets salzen und Zitronensaft beigeben.
3. Die Filets mit Mehl bestäuben, durch die aufgeschlagenen Eier ziehen, mit Paniermehl bedecken und abklopfen.
4. Kurz vor dem Anrichten Friture erhitzen.
5. Panierte Filets in der heißen Friture braun backen und in Verteilungsgeschirren warmhalten.

Anmerkung: Die Abgabe einer Mayonnaise ist angezeigt.