

Mitteilungen des Eidg. Oberkriegskommissariates

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **31 (1958)**

Heft 8

PDF erstellt am: **16.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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 willkommene 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 Greyerzerkäse 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	l
Mehl	2	kg
Zitronen	8	St.
Oelverbrauch	4	l

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 begeben 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 begeben.
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 begeben.
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.