

Bruchfestes Geschirr

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **33 (1960)**

Heft 9

PDF erstellt am: **16.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-517400>

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.

«Fondue» in der Armee

Für den Soldaten ist Fondue «guet und git e gueti Luune».

Für den Küchenchef ist die Zubereitung nach gründlicher Durchsicht der Anleitung der Schweizerischen Käseunion einfach und auch sicher. Dem Fourier wird es leicht gemacht, indem für seinen Truppenbestand die

Caquelons, Fonduerechauds und Gabeln

kostenlos durch die Schweizerische Käseunion, Werbeabteilung in Bern, Monbijoustrasse 45, Telefon 031 / 5 33 31, zur Verfügung gestellt werden.

Für 100 Mann werden benötigt:

- 15 kg Greyerzer Käse, gut gelagert
- 5 kg Emmentaler Käse, gut gelagert
- 10 l säurehaltigen Schweizer Weisswein
- 20 kg Brot
- 500 g Maizena
- 20 g Pfeffer
- 5 g Muskat
- 20 Knoblauchzehen
- 1 l Kirsch

Wie man's macht: Wein und gehackter Knoblauch zusammen ins Kessi geben und bei flottem Feuer aufkochen. Den geriebenen oder geraffelten Greyerzer und Emmentaler Käse auf einmal beigegeben und unter stetem Rühren mit dem grossen Schneebesen oder mit der Holzgabel die Masse aufkochen und fünf Minuten kochen lassen. Mit Pfeffer und Muskatnuss würzen. Das Maizena mit einem Liter kaltem Wasser gut anrühren und unter schnellem Rühren in die Käsemasse einlaufen lassen. Sofern Sie Kirsch verwenden, diesen ebenfalls beifügen, nochmals aufkochen, probieren und wenn nötig noch mit etwas Salz, eventuell Muskatnuss gerieben, würzen.

Das Fondue wird in die vorgewärmten Caquelons (je drei grosse Kellen pro sechs Mann) gefüllt, auf die brennenden Rechauds gestellt und der Fasnachtsgesellschaft (einer für sechs Mann) abgegeben. Der Essraum der Truppe sollte sich in der Nähe der Küche befinden.

Die Zugabe von *Kirsch* für das Fondue ist nicht unbedingt erforderlich, doch sehr zu empfehlen. Kirsch kann nicht zu Lasten der Dienst- oder Truppenkasse verrechnet und muss von der Mannschaft übernommen werden.

Dem Küchenchef und Fourier werden Rezepte sowie Merkblatt für Fonduegeschirr abgegeben.

Fourier, wenn git's Fondue?

Bruchfestes Geschirr

Immer mehr treffen wir in Kantinen und bei militärischen Einheiten das neue, bruchfeste *Ornamin*-Geschirr an. Kein Wunder, denn die wesentliche Entlastung der Kp.-Kasse und des Wehrmannes lassen das absolut geschmackfreie *Ornamin* zum bevorzugten Gedeck werden. Wohl kommt dieses Geschirr bei der Anschaffung etwas teurer zu stehen als Porzellan, aber die praktisch vollständige Ausschaltung der Bruchgefahr rechtfertigt die Mehrauslagen schon nach kurzer Gebrauchszeit. *Ornamin* ist dauerhaft und deshalb wirklich vorteilhaft.

Auf Wunsch kann das Geschirr mit einem Signet oder einer Verzierung versehen werden und dies garantiert haltbar nach dem *Ornamin*-Weltpatent.

Weitere Details siehe Inserat in dieser Nummer.