Ecke des Küchenchefs

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **26 (1953)**

Heft 1

PDF erstellt am: **27.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://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.