

# Zwei Brotspeisen im Militär

Autor(en): **Janser**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **15 (1942)**

Heft 6

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-516625>

## **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.

## Zwei Brotspeisen im Militär

Eingesandt von Küchenchef Janser, Schwanden

**Weinschnitten und Kaffee** als Abendverpflegung: Das Brot ist noch nicht rationiert und so lohnt es sich, um eine Abwechslung im Speisezettel zu haben, folgende Menus aufzustellen:

**Weinschnitten:** Das Militärbrot wird in Scheiben geschnitten (fingerdick), in Fett gebacken, auf beiden Seiten gelb, dann wird für 100 Mann 5 l Rotwein mit 2 l warmem Wasser und mit etwas Zucker vermischt, die gebackenen Schnitten in dieser Weinsauce gut getränkt, mit Zimmt und Zucker gewendet, an die Wärme gestellt und sind zum Service fertig. Mit Milchkaffee eine beliebte Abwechslung!

**Käsegezüg** (Bündnerspezialität) als Abendverpflegung: Brotresten aller Art werden in „Dünkli“ geschnitten. Man rechnet für 100 Mann ca. 5 ovale Kessel voll und 2 Schüsseln Käse, ganz dünn geschnitten (nicht rabsen). In einem grossen Zuber eine Lage Brot und eine Lage Käse streuen, dann wieder Brot und wieder Käse, und so weiter, zuletzt Brot. Nun wird ganz heisses Wasser (noch besser  $\frac{1}{3}$  Milch,  $\frac{2}{3}$  Wasser) über das Ganze gegossen bis alles durchnässt ist, zudecken und eine Viertelstunde stehen lassen. 2 kg Fett wird im Kessi heiss gemacht, die ganze Masse vorsichtig hineingegeben, schwach umgerührt und noch etwas gesalzen. Sobald sich eine Kruste bildet wird das Feuer weggenommen und die Masse zudeckt. Nach 20 Minuten kann gefasst werden.

## Schweizerischer Verband der Luftschutz-Rechnungsführer

Nachdem vor kurzem der Schweizerische Fouriergehilfen-Verband gegründet wurde, melden die Tagesblätter eine weitere Neugründung einer militärischen Vereinigung:

ag. Olten, 7. Juni. Am Sonntag fand in Olten die Gründungsversammlung des **Schweizerischen Verbandes der Luftschutz-Rechnungsführer** statt. Die Vereinigung verfolgt unter anderem folgende Ziele: Ausserdienstliche Weiterbildung der Mitglieder, Mitarbeit auf den Gebieten des Verwaltungs- und Verpflegungsdienstes, Pflege soldatischer Dienstauffassung, milit. Disziplin und gesunden Schweizertums. 165 Rechnungsführer aus allen Teilen der Schweiz und Leiter der Organisationen aus Bern waren vertreten. Der Verband zählt bereits mehrere hundert Mitglieder. Einstimmig wurde Lt. Zeier zum ersten schweizerischen Verbandspräsidenten ernannt. Die Amtsdauer beträgt drei Jahre.

**Schweizerische Demokratie heisst nicht: Schwache Regierung und starke anonyme Gesellschaften, sondern starke Bürger.**