

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

**Band:** 33 (1960)

**Heft:** 9

**Artikel:** "Fondue" in der Armee

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-517399>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 17.11.2024

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

## «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 begeben 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.