

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 41 (1968)

Heft: 1

Rubrik: Neuerungen im Armeeproviand

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: 30.01.2025

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

Neuerungen im Armeeproviand



Oberkriegskommissariat

Streuwürze in der Militärküche

(Fondor — Aromat — Picanta)

Seit einigen Jahren stellen wir fest, dass in den Truppenküchen die Streuwürze und andere entsprechende Produkte in flüssiger oder konzentrierter Form trotz den relativ hohen Detailverkaufspreisen in zunehmendem Masse verwendet werden.

Nach eingehenden Versuchen haben wir uns entschlossen auf 1. 1. 68 die Streuwürze im Armeeproviand einzuführen.

Streuwürze

Verpackung in Dosen zu 1 kg; in Karton zu 6 Dosen
Preis Fr. 5.— pro kg

Streuwürze ist rein vegetabil und setzt sich aus ca. 16 verschiedenen Gewürzen zusammen.

Grundsätzlich muss verlangt werden, dass mit dem Verbrauch von Streuwürze in den Truppenküchen äusserst sparsam umzugehen ist. Vor allem kann Streuwürze nicht als Ersatz von Knochenbouillon angesprochen werden. Die dem Lieferfleisch anfallenden Knochen sind nach wie vor gemäss den Kochrezepten der Militärküche zu verwenden.

Streuwürze muss mit Überlegung angewendet werden. Eine gleichzeitige Beigabe in Suppe, Fleischgericht, Gemüse und Salat ergibt eine geschmacklich eintönige Mahlzeit.

Richtig angewendet hebt die Streuwürze den Eigengeschmack jeder Speise. Streuwürze verfärbt nicht, sie kann deshalb auch als Basis zur Herstellung von weissen Saucen herangezogen werden.

Streuwürze in der Truppenküche

Die Verwendung ist sehr vielfältig; hauptsächlich für nachstehende Speisen (auch beim Kochen in Kochkisten und Gamellen):

1. Suppen Zur Verfeinerung von Haferflocken-, Hafergrütz- und Gerstensuppen
Zur Verbesserung von Restensuppen
2. Fleischgerichte Bei Fleischgerichten an weisser Sauce wie Voressen, Fleischkugeln, Kutteln, Zunge, Suppenhuhn usw.
3. Fische Marinieren von Fischen
4. Saucen Zur geschmacklichen Verbesserung sämtlicher weissen Saucen wie
– Béchamel für Sauceneier, Spinat usw.
– Fleischfondsaucen
– Gemüsefondsaucen für Blumenkohl, Karotten usw.
– Saucen für Champignons
5. Reisgerichte Besonders geeignet für Risotto, Trockenreis und gemischte Reisgerichte
6. Salate Zum besseren Würzen der Salatsaucen für alle Salate.

Oberkriegskommissariat