

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 12 (1939)

Heft: 7

Artikel: Käsezept

Autor: Trachsel, Adolf

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-516461>

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: 02.04.2025

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

nun ausgesprochen ein Fourier seinen Kameraden mit geringerer Wertschätzung begegnet, ist sehr zu bedauern. Fourier Vonlaufen mag sich bewusst sein, dass die Leutnant-Quartiermeister der Landwehr für den Fourierstand alle Ehre einlegen.

Im übrigen ist zu bemerken, dass es mit der Geringschätzung des Fouriers im allgemeinen nicht halb so schlimm ist, wie hin und wieder Stimmen laut werden. Ein guter Fourier erwirbt sich durch seine Arbeit und soldatische Haltung jene Achtung und Anerkennung, die ihm gebührt und die ihm sicher nicht verweigert wird.

Käserezept.

Von Kpl. Trachsel Adolf, Küchenchef Mot. Ik. Kp. 8.

Käsesuppe. Der Käse wird fein gerieben und das Brot wie für Suppenbrot geschnitten. Alsdann lege man eine Lage Brot, bestreue diese mit dem geriebenen Käse und fahre so fort, bis das bereitgestellte Quantum Brot und Käse aufgebraucht ist, und giesse alsdann siedendes Wasser auf, bis das Brot bedeckt ist. Die Masse wird 1 bis 2 Stunden in diesem Zustand belassen, worauf sie dann in bereitgestelltem heissem Fett eingetunkt wird.

Mengen für 100 Mann: 20 kg Brot, 15 kg Käse und 3—4 kg Fett.

Rezensionen

75 Jahre Schweiz. Unteroffiziersverband. Herausgegeben vom Zentralsekretariat des S.U.O.V., Zürich Bahnhof-Postfach.

Zur Feier seines 75 jährigen Bestehens hat der S.U.O.V. eine 256 Seiten umfassende Festschrift herausgegeben, deren Anschaffung und Studium jedem Unteroffizier bestens empfohlen sei. Offiziell sind es Dreiviertel-Jahrhunderte, aber es haben schon anfangs der Vierziger Jahre lokale Unteroffiziers-Sektionen bestanden, die sich zwischen 1844 und 1846 zum ersten S.U.O.V. zusammenschlossen. Wäre der Sonderbundskrieg nicht dazwischen getreten, so könnte der S.U.O.V. in Bälde sein 100-jähriges Jubiläum feiern. Es ist keine Vereinschronik im üblichen Sinne, sondern ein Stück schweizerischer Militärgeschichte der Neuzeit, die uns beim Studium entgegentritt. Was vom S.U.O.V. in den vielen Jahrzehnten seines Bestehens zur ausschliesslichen Förderung der Armee und Ertüchtigung des Unteroffizierskorps mit Opfern an Zeit und Geld geleistet wurde, ist nicht genug hervorzuheben und verdient besondere Anerkennung. Die Kameraden, die einst mit Energie und Zähigkeit den Gedanken eines S.U.O.V. verwirklichten in richtiger Erkenntnis des Wertes ausserdienstlicher Arbeit, weilen längst nicht mehr unter uns, aber ihr klein begonnenes Werk ist gross geworden, hat reiche Früchte getragen und ist vom Schweizer Heer nicht mehr wegzudenken.

Die im Vierfarbendruck gehaltene, mit 16 Seiten Illustrationen ausgestattete Festschrift ist beim obgenannten Sekretariat zu Fr. 5.— erhältlich. Wir gratulieren dem S.U.O.V. zu diesem wirklich gediegenen Werk, dem wir weiteste Verbreitung wünschen.

W.