

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 47 (1974)

**Heft:** 4

## **Werbung**

### **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.](#)

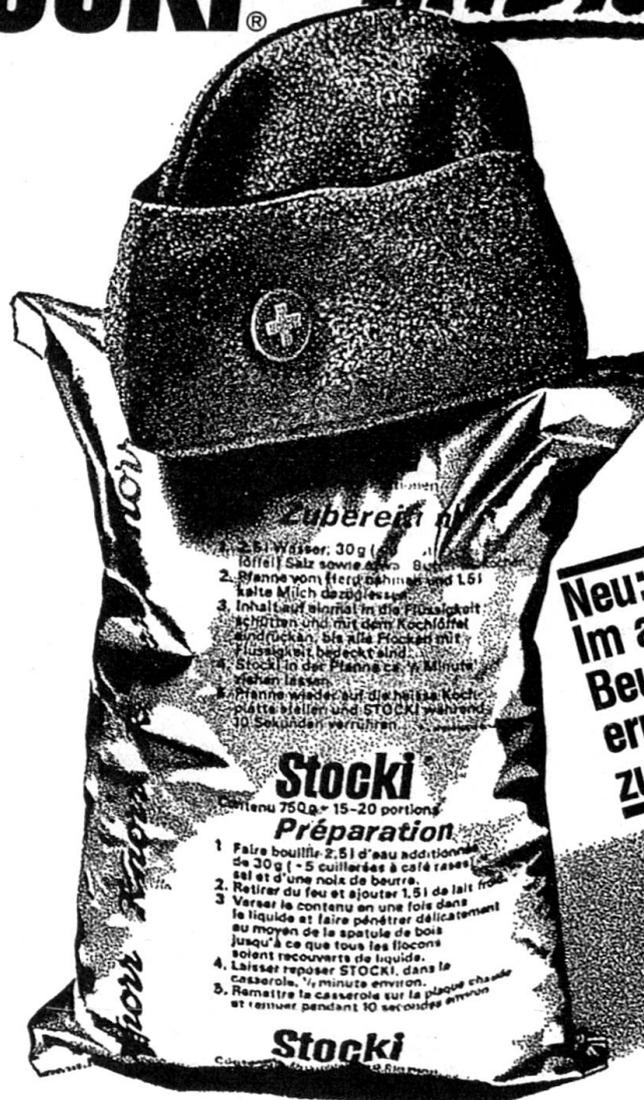
### **Terms of use**

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:** 26.11.2024

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

# Stocki "im Dienst"



**Neu:**  
Im aromadichten  
Beutel —  
erntefrisch bis  
zum Verbrauch

## Zubereitung

1. 2,5 l Wasser, 30 g (1  
Löffel) Salz sowie 30 g Butter in Kochen  
2. Pfanne von Feuer nehmen und 1,5 l  
kalte Milch dazugießen  
3. Inhalt des Beutels in die Pfanne  
schütten und mit dem Kochlöffel  
andrücken, bis alle Flocken mit  
Flüssigkeit bedeckt sind  
4. Stocki in der Pfanne ca. 4 Minuten  
stehen lassen  
5. Pfanne wieder auf die heiße Koch-  
platte stellen und STOCKI während  
10 Sekunden verrühren

**Stocki**

Contenu 750g - 15-20 portions

## Préparation

1. Faire bouillir 2,5 l d'eau additionné  
de 30 g (= 5 cuillères à café rases)  
sel et d'une noix de beurre.  
2. Retirer du feu et ajouter 1,5 l de lait froid.  
3. Verser le contenu en une fois dans  
le liquide et faire pénétrer délicatement  
au moyen de la spatule de bois  
jusqu'à ce que tous les flocons  
soient recouverts de liquide.  
4. Laisser reposer STOCKI, dans la  
casserole, 1/4 minute environ.  
5. Remettre la casserole sur la plaque chaude  
et remuer pendant 10 secondes environ

**Stocki**

Contenu 750g - 15-20 portions

### Portioniert für Männer mit Kohldampf

Ein Militärbeutel STOCKI ergibt  
10 zünftige Portionen – zu Hause  
würde die gleiche Menge für  
15–20 Köpfe reichen.

**Im « Laufschrift » zubereitet  
und absolut problemlos.**  
Einfach die aufgedruckte  
Kochanweisung beachten.

### STOCKI gibt's beim OKK zum Militärpreis

Carton mit 6 Beuteln zu 750 g  
(reicht für 60 Mann).

Gute Idee:  
zur Abwechslung **STOCKI**

**Knorr**