Militärküche

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **24 (1951)**

Heft 9

PDF erstellt am: **14.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Käse: Siehe März-Nummer, Seite 78 (Fr. 4.56 bzw. 4.64 und Fr. 4.33 bzw. 4.28)
Milch: Siehe Januar-Nummer, Seite 21 (2 Rp. unter Kleinverkaufspreis)
Heu: Siehe Mai-Nummer, Seite 136 (Fr. 16.— bzw. 12.50)
Für Oktober: Fr. 14.50 bzw. Fr. 11.—
Stroh: Siehe Mai-Nummer, Seite 137 (Fr. 8.— bzw. 5.—).

Militärküche

Die verkochten Spaghettis

„Hüt git's Spaghetti napolitaine z'Nacht" verkündet freudestrahlend der dicke Kari beim I. D. „Hoffentlich sind sie nicht wieder so verkocht wie letzten Samstag", antwortet ihm ein Kamerad. „Es war einfach schade um die gute Tomatensauce." „Du bist ein Stänkerer", geht das Gespräch weiter, „es ist eben unmöglich, in einem grossen Kessi Spaghetti einwandfrei zuzubereiten. Das kann nur die Mutter zu Hause, wo es weniger zu füttern gibt als im Dienst."

Diese Ansicht, es sei nicht möglich, mit den einfachen Mitteln der Militärküche wirklich tadellose Teigwaren zuzubereiten, hört man immer wieder. Zu Unrecht! Man muss es nur richtig machen und dann geht's auch mit grossen Mengen, wie sie in der Militärküche zubereitet werden müssen. Allerdings erfordert die Zubereitung vom Küchenchef einige Aufmerksamkeit und Sorgfalt. Denn Teigwaren wollen nicht nur mit Tomatensauce und Käse, sondern auch mit der nötigen Liebe zubereitet werden.

Um einwandfreie Teigwaren zu erhalten, müssen sie in möglichst viel Wasser weichgekocht (je nach Art und Qualität 15—18 Minuten), abgeschüttet und mit kaltem Wasser abgeschreckt werden. Durch diese Prozedur werden sie weder mehlig noch klebrig! Unbedingt ist darauf zu achten, die Teigwaren nur ins strudelnde Wasser zu geben.

Je nach Zubereitungsart werden sie alsdann in heissem Fett oder speziell zubereiteter Sauce untereinander gemischt, schichtenweise angerichtet und mit geriebenem Käse bestreut. Bitte, sorgfältig umrühren! Teigwaren ist nicht das Gleiche wie Kartoffelstock! Diese Art der Zubereitung ist auch in der Fahrküche (Anhängerküche) möglich. „Aber nicht in den Kochkisten", mag ein vermeintlicher Routinier einwenden. Ganz falsch. Auch mit den Kochkisten geht's prima. Wie bei allem Kochkistenkochen ist aber auch hier eine lückenlose Bereitstellung sämtlicher Zutaten unerlässlich. Zudem ist genau wie folgt vorzugehen: Im Kochkessel ist ein dreifaches Quantum Wasser (höchstens 15 l) zu kochen. In der Bratpfanne sind feingehackte Zwiebeln anzuziehen und Tomatenpürée beizufügen. Die so erhaltene Masse ist nun ins Wasser zu schütten — aufkochen zu lassen — dann salzen und würzen. Pro Kochkessel dürfen nun höchstens $^1/_3$ (höchstens 5 kg) Teigwaren beigegeben werden — diese umrühren — aufkochen lassen und sorgfältig verpacken. Nach 10 Minuten sind, in rascher Folge, die Kochkiste zu öff-

nen, 4 Liter kaltes Wasser oder kalte Knochenbrühe dazuzuschütten, geriebener Käse sorgfältig hineinzurühren und die Kochkiste wieder zu verpacken.

Auf solche Weise zubereitete Teigwaren sind auch nach 5—6 Stunden noch schmackhaft, appetitlich und — unverkocht. Küchenchef-Wm. Imhof

Fachtechnische Aufgaben für Fouriere

Nachlese zu den Schweiz. Fouriertagen 1951 in Bern

Die gestellten fachtechnischen Aufgaben wurden mit unterschiedlichem Erfolg gelöst. Die Aufgabe 2, „Unterkunftsabrechnung" bereitete dabei am meisten Kopfzerbrechen. Von 170 abgegebenen Arbeiten waren

9	fehlerlos		
4	wiesen	1	Fehler
32	„	2	„
16	„	3	„
25	„	4	„
20	„	5	„
16	„	6	„
12	„	7	„

und der Rest (worunter auch die nicht beendeten Arbeiten) 8 und mehr Fehler auf. Diese grosse Fehlerzahl führen wir darauf zurück, dass die wenigsten Wettkämpfer schon einmal auf Grund des neuen VR. und des neuen Formulars abgerechnet haben.

Da es nicht möglich ist, jedem Teilnehmer mitzuteilen, wo er seine „Strafpunkte" einheimste, haben wir uns entschlossen, die Aufgabe in unserem Fachorgan nochmals zu stellen. So erhält jeder Wettkämpfer, aber auch jedes weitere Verbandsmitglied Gelegenheit, die Aufgabe nochmals zu lösen. Die Technische Kommission hat es übernommen, die Lösungen zu korrigieren und sie den Einsendern wieder zuzustellen. Es ist dabei folgendes zu beachten:

1. Teilnahmeberechtigt ist jedes Verbandsmitglied.
2. Die Lösungen sind jeweils innert 4 Wochen nach Erscheinen des „Fourier" an den Präsidenten der TK. einzusenden.
3. Ein frankiertes Retourcouvert mit Grad, Name, Sektionszugehörigkeit und Adresse ist beizulegen.
4. Die benötigten Formulare sind beim Sektionspräsidenten zu verlangen.

Je nach dem Interesse, das unsere Aufgabenstellung bei den Verbandsmitgliedern und weiteren Lesern des „Fourier" findet, werden wir anschliessend an die Aufgaben von Bern weitere, worunter auch solche taktischer Natur, erscheinen lassen. Wir bitten daher alle Leser, sich die nachstehende Aufgabe vorzunehmen und die Lösung der TK. einzusenden.

Der Präsident der TK. des SFV.:
Fourier A. Binzegger, Brunaustr. **61, Zürich 2**