Neuerungen im Armeeproviant

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **41 (1968)**

Heft 1

PDF erstellt am: **29.05.2024**

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

Neuerungen im Armeeproviant

Oberkriegskommissariat

Streuwürze in der Militärküche

(Fondor — Aromat — Picanta)

3

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

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