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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 11 (1938)

Heft: 12

Rubrik: Wie verwende ich die Käseportion?

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 10.12.2025

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

Wie verwende ich die Käseportion?

Käs-Suppe, eine Innerschwyzer-Spezialität:

Dieses Rezept kommt nur für kleinere Bestände (50 bis 80 Mann) in Frage und wenn zu wenig Brot gefasst wurde.

Man bestellt beim Bäcker Stangenbrötli, wie sie zu Dünkli verwendet werden. Diese Brötli müssen gut durchgebacken sein, sodass die Rinde fast schwarz ist. Auf 3 bis 4 Mann rechnet man 500 gr Brot. Die Stangenbrötli sollten etwa 4 cm Durchmesser aufweisen. Das Brot wird fein geschnitten und mit heissem Wasser abgebrüht. Man achte darauf, dass der so entstandene Brei nicht zu dünn ist. Man decke ihn alsdann kurze Zeit zu und bearbeite ihn nachher mit dem Kartoffelstössel wie beim Kartoffelstock. Dem in den Kochkesseln genügend heiss gewordenen Fett gibt man diesen Brotbrei bei. Falls dieser zu dick ist, kann mittels Wasser verdünnt werden bis er fast flüssig wird. Aufkochen und dann pro 100 Mann 6 bis 7 kg geriebenen Käse beigeben. Anbrennen ist zu vermeiden!

Ist die Käse-Suppe angerichtet, so wird sie noch mit braunen Zwiebeln überschmolzen. Als Beigabe eignen sich Salzkartoffeln.

———

Die bisher erschienenen Käserezepte mit Ausnahme des in der September-Nummer bekanntgegebenen Gerichtes verdanken wir Wm. Franz Krienbühl, Küchenchef Stab Inf. Rgt. 28, Schwyz („Ratskeller").

Umschau

bearbeitet von Hptm. Corecco, O. K. K., Bern

Die Ausbildung der Kommissariats- und Verpflegungsoffiziere der italienischen Armee.

Die Anwärter, welche die Vorprüfung bestanden haben, werden während eines Jahres der Accademia di fanteria e cavalleria (Modena) zugeteilt. Sie erwerben sich dort eine allgemeine militärische Bildung in Militärgeschichte, Kartenlesen, Taktik usw. Im zweiten Jahr kommen die Schüler nach Rom in die „Scuola di perfezionamento di commissariato militare". Das Unterrichtsprogramm dieser Schule hat folgende Einteilung:

Fach:	Jährl. Stundenzahl:		Behandelter Stoff:	Lehrer:
Logistica	Theorie prakt. Uebg.	70 Std. 40 Std.	Nachschub, Nachschubweg. Die Bedürfnisse der Trp. und deren Befriedigung. Ausbildung der Of. zu selbstständigen Vpf.-Organen.	General-stabsof.
Dienst des Kommissariats im Kriege	Theorie prakt. Uebg. kombiniert mit der Logistica	50 Std. 20 Std.	Behandlung der Reglemente „Norme generale per l'organizzazione e funzionamento dei servizi in guerra".	Kom. Of.