

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 13 (1940)

Heft: 9

Artikel: Rezepte für die Verwertung von Brot und Brotresten

Autor: Brem, Max

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-516512>

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: 28.12.2025

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

DER **FOURIER**

OFFIZIELLES ORGAN DES SCHWEIZ. FOURIERVERBANDES

Rezepte für die Verwertung von Brot und Brotresten.

von Hptm. Qm. Max Brem.

Die lange Aktivdienstzeit hat das Können unserer Militär-Küchenchefs gesteigert und ihre Erfahrungen gefestigt. Manch einer von ihnen hat zum Alt-erprobten und Bewährten hinzu neue Rezepte ausprobiert, um seiner Einheit Abwechslung zu bieten und dem Gebot nach Bekämpfung der zermürbenden Eintönigkeit auch in der täglichen Verpflegung gerecht zu werden. Es scheint, dass es überall gut bestellt ist um die Ernährung unserer Soldaten.

In unserem Regiment sind derart neu aufgetauchte Rezepte gesammelt und in einer übersichtlichen Zusammenstellung sämtlichen Einheiten zur Verfügung gestellt worden, damit diese gegenseitig von den gemachten günstigen Erfahrungen profitieren können. Wohl verstanden, es wurden nicht Rezepte für Delikatessen und Extravaganzen, mit denen sich da und dort ein Küchenchef in völliger Ver- kennung seiner wahren Aufgabe brüstet, zugelassen, sondern einzig Anleitungen zu einfachen aber kräftigen und schmackhaften Gerichten, wie sie der Militär- küche und der gesunden Soldaten-Ernährung anstehen.

Besonderer Wert wurde auf Rezepte für die Verwertung von Brot, Zwieback und Brotresten gelegt. In verschiedenen Armeebefehlen ist auf die Strafwürdigkeit der Brotvergeudung und der Nichtverwertung von Brotresten hingewiesen worden. Jeder Brotverschwender ist ein Schädling, weil er die Landesvorräte vermindert und zudem den hohen sittlichen Wert des täglichen Brotes missachtet.

Andererseits ist eine hinreichende Ausnützung der Brotportion in der täglichen Mannschaftsverpflegung eine wichtige Voraussetzung für eine genügende und gesunde Ernährung. Das Brot ist ein integrierender Bestandteil der Tagesportion. Wenn der Mann, wie es besonders bei Truppen städtischer Herkunft vorkommt, nur einen Teil der ihm zustehenden Brotportion zu sich nimmt (und den andern Teil womöglich mit gekauften Weggli und dergleichen ersetzt, die aber die Nähr- werte des Militärbrotes nur unvollkommen aufweisen und somit zugleich dem Portemonnaie wie der Gesundheit schaden), so riskiert er damit einen Ausfall an Nährwerten, der auf die Dauer nicht ohne Einfluss auf seine Leistungsfähigkeit bleiben wird.

Da die weitgehende Ausnützung des Brotes auch den Stand der Haushaltungskassen verbessert, haben die Verpflegungs-Funktionäre alles Interesse daran, der Verwertung von Brotresten und zuwenig gefasster Brote volle Aufmerksamkeit zu schenken. Die nachfolgenden Rezepte geben Anleitungen hierzu. Es wäre sehr interessant, wenn diese Auswahl durch Einsendungen aus dem Leserkreis des „Fourier“ noch ergänzt würde und wenn die Redaktion in jeder Nummer einige weniger bekannte, aber für die Truppenküche vorteilhafte Rezepte veröffentlichen könnte, die ihr von kocherprobten Fourieren und Küchenchefs eingesandt werden.

Rezepte:

1. Suppen.

a) **Brotsuppe** (für 100 Mann).

15 kg altes oder Resten-Brot fein schneiden, mit Fett und Zwiebeln schön braun rösten, mit Bouillon ablöschen und fertig kochen. Gut würzen.

b) **Brot-Suppe.**

Zwiebeln und Knoblauch im Fett anziehen, geschnittene und geröstete Brotresten beifügen und ablöschen. Bouillon beifügen, sowie etwas geriebener Käse. Das Ganze kochen lassen. Nach Notwendigkeit würzen. Auf gleicher Art kann Zwieback verwendet werden.

c) **Zwieback- oder Brotsuppe.**

Die Zwiebackresten werden zerdrückt und mit viel Zwiebeln und Fett geröstet. Mit Fleischbrühe oder Maggi-Bouillon wird abgelöscht und hierauf weiter gekocht. Dasselbe wird mit Brotresten gemacht, die zu Dünkli zu schneiden sind.

d) **Käse-Suppe** (für 100 Mann).

Zutaten: 25 kg Brot, 8 kg Käse, 8 Liter Milch.

Zubereitung: Brot wird fein geschnitten, in Wasser und Milch eingeweicht. Mit Fett und Zwiebeln anziehen. Das eingeweichte Brot zugeben. Weichkochen und zuletzt den geriebenen Käse zugeben.

e) **Käse-Suppe mit Brot** (für 100 Mann).

Zutaten: 15 kg Brot, 7 kg Käse, 1 kg Zwiebeln, Gewürze.

Zubereitung: Die fein gehackten Zwiebeln im Fett goldgelb anziehen. Dann füge man das in Scheiben (Dünkli) geschnittene Brot hinzu und lasse es unter ständigem Rühren gut rösten. Dann mit Bouillon auffüllen und 20 Minuten kochen lassen. Mit Maggi-Würze Geschmack verbessern. Zuletzt menge man den fein geriebenen Käse hinzu. Die Suppe muss dickflüssig sein. Als Beigabe können Tee oder Zwetschgen serviert werden.

f) **Käse-Suppe** (für 100 Mann).

Zutaten: 35 Portionen Brot, 5 kg Käse, 15 l Milch, 2 kg Fett.

Zubereitung: Das Brot wird in grobe Dünkli geschnitten und grob geraffelter Käse damit gemischt, und zwar lagenweise. Alsdann das Ganze mit heissem Wasser anbrühen, bis das Brot durchweicht ist. Nachher wird dieses Gericht in den Kochkessel geschüttet, in welchem die Milch auf den Siedepunkt gebracht

und das Fett verschmolzen wird. Unter beständigem Umrühren 2—2½ Stunden kochen und würzen. Nach dem Anrichten übergiesst man das Gericht in den Fass-Gefässen mit einer Zwiebel-Schmelze.

2. Fleisch-Gerichte.

a) Fleisch-Vögel.

Fleisch in Plätzli schneiden, 2—3 dünne Riemen Speck und Brotrinde einlegen, das Ganze in Rollen mit Faden zusammenfassen, kochen.

b) Fleisch-Vögel (für 100 Mann).

Zutaten: 20 kg Fleisch, 5 kg Spickspeck, 1 kg Cornichons, 10 Portionen Brot.

Zubereitung: Fleisch in Escaloppes schneiden, Tranchen von Speck darauf, ein Stück gebratenes Brot dazu und würzen, dann einrollen und binden. Mit Mehl bestäuben, anbraten und in der Sauce braisieren.

c) Gefüllter Rindsbraten (für 100 Mann).

Zutaten: 25 kg Fleisch, 15 Portionen Brot, 10 Eier, 1 kg gekochtes Reis.

Zubereitung: Fleisch schön ausbeinen und höhlen, grosse Stücke wie z. B. Fricanda und Noix halbieren. Aus Brot, Reis und Eiern eine Farce bereiten, event. noch Fleischresten zugeben, fein hacken und gut verarbeiten. Farce in Fleisch einfüllen, zunähen und braten.

d) Hackbraten (für 100 Mann).

Zutaten: 18 kg Fleisch, 10 kg Brot, 10 Eier, etwas Mehl, Petersilie, Schnittlauch.

Zubereitung: Das Fleisch ausbeinen und durch die Maschine treiben. Brot in Würfel schneiden und in Milch und Wasser einweichen, gut abtrocknen lassen und zusammen mit Mehl, Eiern, Petersilie und Schnittlauch dem gut gewürzten Fleisch beifügen. Alles gut mischen, in 2—3 kg schwere Laibe formen, dann braten wie ein Stück Fleisch.

Aus obiger Masse kann man auch kleine Kugeln (Fleischknöpfli) formen, und diese in Wasser, welchem ein Bouquet Lauch, Sellerie, Carotten, Zwiebeln und Lorbeer beigefügt ist, kochen. Aus einem Teil der Bouillon wird eine weisse Sauce zubereitet und der Rest für eine Suppe verwendet.

3. Gemüse- und Obst-Platten, Brotgerichte.

a) Apfelrösti.

Aepfel in dünne Scheiben schneiden, ziemlich viel Brotresten, die etwas dicker als gewöhnliche Dünkli zerkleinert sind, beifügen. Wenn die letzteren im Fett angezogen sind, das Ganze zuckern, im Kessel nochmals anziehen (ohne Wasser) und mit etwas Rotwein ablöschen. Es entsteht so ein sehr schmackhaftes Gericht.

b) Apfelrösti (für 100 Mann).

Zutaten: 50 Portionen Brot, 4 kg Fett, 50 kg Aepfel, 8 kg Zucker.

Zubereitung: Das Brot wird zu kleinen Dünkli geschnitten und in heissem Fett auf schwachem Feuer angezogen, bis alles Brot mit Fett getränkt ist. Es werden nun die ungeschälten und zu Scheiben geschnittenen Aepfel beigemischt. Zu diesem Gemisch wird der Zucker hinzugefügt und alles wird auf schwachem

Feuer ca. 1 Stunde gekocht und fortwährend tüchtig umgerührt. Zu dieser Apfelerösti eignet sich sehr gut Kaffee oder event. Tee.

c) **Apfelerösti** (für 100 Mann).

Zutaten: 50 Port. Brot, 30 kg Apfel, 20 Eier, 10 l Milch, 2 kg Fett, 2 kg Zucker.
Zubereitung: Brot und Apfel fein geschnitten in Butter anbraten, Eier und Milch miteinander verrühren und am Schlusse begeben, mit Zucker servieren.

d) **Brot- und Apfelerösti** (für 200 Mann).

Zutaten: 60 kg Kochäpfel, 20 Portionen Brot, 3 kg Zucker, 2 Düten Zimmt, 1 kg Weinbeeren, 1 kg Fett.

Zubereitung: Die Äpfel in kleine Stücke und das Brot zu Dinkli schneiden. Das Brot wird alsdann zum voraus in heissem Fett geröstet und hernach auf die Seite gestellt. Ca. $\frac{1}{2}$ Stunde vor der Essenszeit kommen die Äpfel zum Dämpfen in das heisse Fett (sie sollten jedoch nicht verkocht werden) und unmittelbar vor dem Fassen wird das Brot den Äpfeln beigemischt, worauf diese Rösti sofort vom Feuer zu nehmen ist. Um dieses Gericht schmackhaft zu machen, fügt man ihm die erwähnten Mengen Zucker, Zimmt und Weinbeeren bei. Es ist zu empfehlen, zu diesem Gericht eine Gemüsesuppe zu geben, doch eignet sich auch Kaffee.

e) **Brot Schnitten** (für 100 Mann).

Zutaten: $2\frac{1}{2}$ —3 Brotschnitten pro Mann, 70 Eier, 2 kg Mehl, 5 l Milch, 3 l Oel oder Fett, 1 kg Zucker und Zimmt.

Zubereitung: Eier, Mehl und Milch werden zu einem Teig angerührt. Ein wenig Salz beifügen. Fett oder Oel im Kessel heiss werden lassen. Dann die Brotschnitten im angerührten Teig drehen und im heissen Fett backen, bis beide Seiten braun sind. Nachher herausnehmen und zuckern.

Menu: Klare Suppe oder Milchkaffee, Brotschnitten, Kompott.

f) **Zimmt-Schnitten** (für 200 Mann).

Zutaten: Brot, 10 kg Mehl, 20 Eier, 1 Hand voll Salz, 2 Hand voll Zucker, 20 g aufgelöste Hefe, halb Milch, halb Wasser.

Zubereitung: Brot wird in Scheiben geschnitten und in den aus den Zutaten hergestellten Omlettenteig getaucht. Hierauf werden die Scheiben in heissem Oel gebacken und mit Zimmt und Zucker bestreut.

g) **Fotzelschnitten** (für 100 Mann).

Zutaten: 20 kg Brot, 4 kg Mehl, 30 Eier, $2\frac{1}{2}$ kg Zucker, Zimmtpulver, 6 kg Oel, 4 kg Fett.

Zubereitung: Man schneide das Brot in 2—3 cm dicke Tranchen. Dann tauche man das Brot in Milch und Wasser. Abtropfen lassen. Sodann gibt man das Brot in die mit Mehl, Eier, Milch, Salz und Zucker gemischte dickflüssige Masse. Alsdann im Fett und Oel beidseitig goldbraun ausbacken, dann Zucker und Zimmt auf die Schnitten streuen.

Als Beigabe kann Kaffee oder Schokolade serviert werden.

h) **Vogelheu** (für 150 Mann).

Zutaten: 80 Portionen Brot geschnitten, 150 Eier, (hiez zu können vorteilhaft Leichtbrücheier verwendet werden), 7 l Milch, 2 l Oel oder Fett.

Zubereitung: Das Brot wird zuerst allein herausgeröstet. Eier und Milch gut durchrühren. Das Oel oder Fett im Kessel heiss werden lassen. Dann $\frac{1}{3}$ Oberlastkessel voll geröstetes Brot und $1\frac{1}{2}$ l von der angerührten Masse ins heisse Fett geben und rasch herausrösten und so fort, bis Brot und Masse aufgebraucht sind. — Menu: Milchkaffee, Vogelheu, Kompott.

i) **Zwieback-Verwertung.**

Zwieback mahlen, alsdann im Fett anziehen und über Teigwarengericht streuen. Diese Verwertungsart des Zwiebacks kann die Beigabe von Reibkäse in Teigwarengerichten ersetzen.

Der Frontrapport.

Von Lt. Qm. Willy Weber.

Zu den täglichen Pflichten des Feldweibels gehört u. a. auch die Erstellung des Frontrapportes. Obwohl sich die Fouriere mit diesem in der Regel nicht zu befassen haben, weil sein Aufbau von andern Voraussetzungen ausgeht als der Nachweis über „Standort, Bestand und Mutationen“, wird es keinem Rechnungsführer schaden, wenn er vom Frontrapport soviel weiss, dass er ihn notfalls auch erstellen kann. Dazu kommt, dass das Verständnis für die Arbeit des Feldweibels umso eher gefördert wird, je besser er in der Lage ist, dessen Arbeiten auch selbst auszuführen. Man darf ferner einen ganz wesentlichen Punkt nicht ausser acht lassen: wo Feldweibel und Fourier zusammenarbeiten und sich, was die Erfassung aller Mann, Tier und Material betreffenden Veränderungen angeht, gegenseitig unterrichten, da wird es weder fehlerhafte Frontrapporte noch unrichtige Standortbelege geben.

Nachfolgend soll erläutert werden, was der Frontrapport im Prinzip bedeutet und wie er erstellt wird.

Der vom Feldweibel täglich zu erstellende Frontrapport dient der Orientierung des Kdt. und der höheren Dienststellen über den Mannschafts-, Pferde- und Kampfmittelbestand der Einheit, welche dem Kdt. für die Kampfhandlung zur Verfügung stehen. Der Frontrapport gibt weiter Auskunft über die Veränderungen (Mutationen) gegenüber dem Vortage. Der Frontrapport ist doppelseitig bedruckt; auf der Vorderseite befindet sich der Tagesrapport und auf der Rückseite der Nachweis über Zuwachs und Abgang.

Diese Einteilung erfordert, dass auf der Rückseite statt auf der Vorderseite begonnen wird, denn die Vorderseite — der Tagesrapport — stellt das bereinigte Ergebnis aller in den letzten 24 Stunden vorgekommenen Veränderungen in den Beständen dar.