

<b>Zeitschrift:</b>	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerischer Fourierverband
<b>Band:</b>	17 (1944)
<b>Heft:</b>	6
<b>Rubrik:</b>	Mitteilungen des Kommandos U.O.S. für Küchenchefs : Kochrezepte

### **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:** 24.01.2026

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

reibungslosen Betrieb zu ermöglichen. Bei Durchsicht der Bestellungen konnte immer wieder festgestellt werden, dass auch die Kp.-Fouriere mit gewissen Schwierigkeiten zu kämpfen haben, und das besonders bei der Feststellung der zu bestellenden Menge. Wieviel kg Spinat, Salat, Lauch etc. soll bestellt werden? Für den Fourier ist es oft schwer, die notwendige Menge für eine Kp. abzuschätzen. So kam es oft vor, dass von einem Gemüse zu wenig oder zu viel bestellt wurde. Bei der heutigen Mangelwirtschaft muss dies weitgehend vermieden werden. Durch die Einführung von Einheitsgewichten pro Harasse oder Sack kann sich jeder Fourier an ein bestimmtes Mass angewöhnen. Eine Harasse ist eine immer festbleibende Menge, die sich jeder vorstellen kann. Nach kurzer Zeit weiss jeder Fourier, dass von der betreffenden Gemüseart 2 oder 3 Hassen genügen.

Das Einheitsgewicht bringt aber auch der Vpf. Kp. grosse Vorteile. Die Bereitstellung der Fassung kann schon frühzeitig gemacht werden, bevor die Leute von den Fassungsplätzen zurückkommen; eine Hasterei wird vermieden und 50—60% der Magazine können eingespart werden. Schon in den Bereitstellungsmagazinen können die Hassen mit Einheitspackungen an die Nachschublager abgegeben werden. Auf diese Art muss das Gemüse möglichst wenig in die Hände genommen werden, was für dessen Qualität nur von Vorteil ist.

Die Bereitstellung in den Fassungswagen ist viel einfacher, da Verwechslungen weitgehend vermieden werden. Die Einheitsgewichte können beispielsweise wie folgt festgelegt werden:

Kartoffeln	50 kg Säcke	Sellerie	25 kg Harasse
Sauerkraut	25/50 kg Kübel	Kochäpfel	25 kg Harasse
Weisskabis	25 kg Harasse	Tafeläpfel	25 kg Harasse
Randen	25 kg Harasse	Wirz	15 kg Harasse
Blaukabis	25 kg Harasse	Salat	15 kg Harasse
Rübli	25 kg Harasse	Lauch	15 kg Harasse
Zwiebeln	25 kg Harasse	Knoblauch	nicht egalisiert

Diese Gewichte sind so bemessen, dass auch kleine Detachemente mit ganzen Hassen rechnen können.

## Mitteilungen des Kommandos U.O.S. für Küchenchefs

### Kochrezepte

Wir haben in der letzten Nummer mit dem Abdruck einiger Kochrezepte begonnen, die mit Zustimmung des Herrn Oberkriegskommissär infolge der Rationalisierungsmassnahmen neu aufgestellt oder abgeändert wurden. Die bezüglichen Kochproben in Schulen und Kursen sind sehr zufriedenstellend ausgefallen und wir empfehlen den Fouriern, sie in der Praxis ebenfalls anzuwenden.

Die Redaktion.

**Bratkartoffeln mit Käsesauce:** 40 kg Kartoffeln, 10 kg Emmenthaler- oder Gruyérezerkäse, 5 l Milch, 2 kg Salatöl, 2 kg Fett, 500 g Weissmehl, 300 g Salz, 10 g Paprika, 100 g Knoblauch.

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden, oder Schälkartoffeln nicht ganz weich kochen, schälen und in Würfel schneiden. Ca. 1½ Stunden vor dem Essen das Fett und das Öl in einem flachen Kochkessel stark erhitzen und die geschnittenen Kartoffeln darin partienweise anbraten, salzen und in Fasskesseln heiß aufbewahren. In einem zweiten Kochkessel ½ kg Fett erhitzen, das Mehl beigeben, mit der Milch ablöschen, Knoblauch und Paprika beifügen und aufkochen lassen. Feuer entfernen und etwas abkühlen lassen. Hernach den geriebenen Käse darunterziehen bis sich eine dickflüssige Sauce bildet. Die Kartoffeln der fertigen Sauce beimischen.

**Anmerkung:** Mit einer Suppe serviert, sehr gut geeignet für fleischloses Mittag- oder Abendessen.

**Apfelerösti:** 30 kg frische Äpfel oder 20 kg Apfelpurée in Büchsen, 20 kg Brot, 10 l Milch, 10 l Wasser, 4 kg Zucker, 4 kg Fett, (event. 15 Eier, 2 kg Rosinen oder Weinbeeren und die Schalen von 4 Zitronen).

Das in kleine Würfel geschnittene Brot partienweise im Fett rösten. Wasser im Kessel ankokchen, Milch beifügen und aufkochen lassen. (Event. die mit dem Schneebesen geschlagenen Eier unter festem Umrühren beigeben, Rosinen oder Weinbeeren und die feingehackten Schalen der Zitronen) sowie das Apfelpurée beifügen und das Feuer entfernen. Das geröstete Brot kurz vor dem Anrichten mit dieser Masse mischen.

**Erbsenpurée mit Rübli und Kartoffeln:** 10 kg Grün- oder Gelberbsen, 10 kg Rübli, 10 kg Kartoffeln, 2 kg geriebener Käse, 1 kg Fett, 2 kg Zwiebeln, 10 Zehen Knoblauch, Salz, Pfeffer, Muskat nach Bedarf.

Die Erbsen am Vorabend gut durchwaschen und in 30 l kaltem Wasser einweichen. Fett erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch leicht anziehen, Erbsen mit dem Einweichwasser beifügen und aufkochen lassen. Die in Würfel geschnittenen Rübli beigeben und mitkochen. Eine Stunde vor dem Weichkochen die feingeschnittenen Kartoffeln beifügen, gut verkochen lassen, salzen, würzen, das Ganze zu einem Brei verrühren und den geriebenen Käse beigeben.

**Maispudding:** 10 kg Mais, 40 l Wasser, 10 l Milch, 300 g Salz, 6 kg Zucker, (event. 1—2 kg Rosinen oder Weinbeeren).

Wasser, Milch, Salz, die Hälfte des Zuckers (event. Rosinen oder Weinbeeren) zum kochen bringen, den Mais unter gutem Rühren beigeben, aufkochen lassen und das Feuer entfernen. Den Mais während einer halben Stunde bei gedecktem Kessel weichkochen. Den Mais in Schüsseln anrichten und erkalten lassen.

In einem zweiten Kochkessel den restlichen Zucker ohne Wasserbeigabe braun rösten, mit ca. 10 l Wasser ablöschen, aufkochen lassen und über den angerichteten Mais gleichmäßig verteilen.

**Weisse Bohnen:** 10 kg weisse Bohnen, 1 kg Fett, 1 kg Zwiebeln, 10 Zehen Knoblauch, 1,5 kg Backmehl, Salz, Pfeffer, Muskat nach Bedarf.

Die weissen Bohnen am Vorabend gut durchwaschen und in 30 l kaltem Wasser einweichen. — Fett erhitzen, die Zwiebeln und den Knoblauch leicht anziehen, mit dem Einweichwasser inkl. die Bohnen ablöschen, aufkochen lassen und abschaumen. Bei schwachem Feuer ohne Umrühren weich kochen. Hernach salzen und würzen.

Das Mehl mit kaltem Wasser zu einem knollenfreien Brei anrühren und die Bohnen binden. Gut umrühren, aufkochen lassen, event. nachsalzen und würzen.

**Kartoffeln mit Senfsauce:** 40 kg Kartoffeln, 2 kg Fett, 20 l Fleischbrühe oder Wasser, 500 g Senf, 1 kg Zwiebeln, 5—6 Zehen Knoblauch, Salz, Pfeffer und Muskat nach Bedarf.

Kartoffeln im Salzwasser weich kochen. In einem zweiten Kochkessel das Fett erhitzen, die geschnittenen Zwiebeln, den Knoblauch und den Senf beigeben, mit Fleischbrühe oder Wasser ablöschen, leicht kochen lassen, salzen und würzen. Diese Sauce über die in den Schüsseln fertig angerichteten Salzkartoffeln verteilen.

**Sauerkrautsalat:** 20 kg Sauerkraut, 1 l Öl, 2 l Essig, 2 kg Zwiebeln, 100 g Senf, 10 Zehen Knoblauch (event. Salz und Pfeffer).

Sauerkraut auf Salzgehalt prüfen, wenn zu scharf, im Wasser leicht durchwaschen, vor der Zubereitung auflockern und mit der Salatsauce mischen.

**Zucchetti mit Tomaten:** 20 kg Zucchetti, 10 kg Tomaten, 1 kg Zwiebeln, 1 kg Fett, 300 g Salz, 10 g Pfeffer, 10 g Muskat, 10 g Paprika, 4 g Nelken.

Zucchetti schälen, der Länge nach halbieren, Mark entfernen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Zucchetti mit wenig Wasser ansetzen und weichkochen. — Die frischen Tomaten in Scheiben schneiden. Die gehackten Zwiebeln im Fett braun dünsten, Tomaten beigeben und mit dem Fond von den Zucchetti ablöschen. Salz, Pfeffer, Muskat, Nelken und Paprika beifügen und eine halbe Stunde kochen lassen. Zucchetti beigeben und gut mischen.

Zucchetti eignen sich als Hauptgemüse mit 200 g Kartoffeln.

**Gulasch mit Sauerkraut:** 20 kg Fleisch, 10 kg Sauerkraut roh oder gekocht, 2 kg Zwiebeln, 500 g Fett, 300 g Salz, 10 Zehen Knoblauch, 4 Stück Zitronen.

Das Fleisch ausbeinen und in Würfel von 30—40 g schneiden. Das Fett schwach erhitzen, die gehackten Zwiebeln und Knoblauchzehen andämpfen. Das Fleisch zugeben, gut umrühren und würzen. Bei gedecktem Kessel ziehen lassen. Ist der Fleischfond eingekocht, mit ca. 15 l Wasser ablöschen, das Sauerkraut beifügen und mitkochen.

Die Kartoffeln sind separat zu kochen und erst vor dem Anrichten dem Gulasch beizufügen.

Sauerkrautresten inkl. event. mitgekochte Kartoffeln werden erst eine halbe Stunde vor dem Anrichten beigegeben und gut vermischt.

(Weitere Rezepte folgen.)