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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 25 (1952)

Heft: 3

Rubrik: Ecke des Küchenchefs

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: 14.12.2025

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

Ecke des Küchenchefs

Die „Kochrezepte für die Militär-Küche“ sind vergriffen. Eine Neuausgabe ist in Bearbeitung begriffen und wird etwa in einem halben Jahr erscheinen. Da diese neue Rezeptsammlung jedoch nur neuernannten Küchenchefs abgegeben wird, dürften den einen oder andern Fourier einzelne **neue Rezepte** interessieren. Sie werden ihm helfen, das Menu abwechslungsreich zu gestalten und seinen Küchenchef entsprechend zu instruieren. — Die Zustellung der Rezepte verdanken wir dem Kommando der Küchenchefs-Schulen.

Für 100 Mann:

23 **Brotsuppe (geröstet) mit Knochenbrühe:**

Brot	5 kg	Knoblauch	10 Zehen
Fett	2 kg	Salz, Muskat, Wasser	50 l
Zwiebeln	2 kg		

A Zubereitung in Kochkesseln

1. Zerkleinerte Knochen in kaltes Wasser legen, aufkochen und abschäumen.
2. Salzen.
3. 3 Stunden sieden lassen.
4. In 2. Kessel Fett erhitzen, Zwiebeln braun dünsten, Knoblauch beigeben. In kleine Würfel geschnittenes Brot beigeben und anrösten.
5. Knochen aus der Knochenbrühe entfernen und angeröstetes Brot (mit Zwiebeln) beigeben.
6. 30 Minuten kochen lassen.
7. Abschmecken. Feuer entfernen.

B Zubereitung in Kochkisten

1. Zerkleinerte Knochen und Wasser in notwendige Kessel entsprechend verteilen und zum Sieden bringen.
2. Abschäumen, salzen, würzen. 30 Minuten vorkochen lassen.
3. In Bratpfanne Fett erhitzen, Zwiebeln braun dünsten, Knoblauch beigeben. Darauf Brot darin braun rösten und der kochenden Brühe entsprechend verteilt beigeben.
4. Abschmecken, aufkochen lassen.
5. Kessel schliessen, sorgfältig in Kisten verpacken und nicht vor 2 Stunden öffnen.

24 **Brotsuppe (geröstet) mit Gemüsesuppe:**

Brot	5 kg	Sellerie	0,5 kg
Fett	3 kg	Kabis oder Kohl	1 kg
Zwiebeln	1 kg	Knoblauch	10 Zehen
Lauch	1 kg	Salz, Lorb. 3 St., Nelk. 5 St.	
Rübli	0,5 kg	Muskat, Wasser	50 l

A Zubereitung in Kochkesseln

1. Fett in Kessel erhitzen, Zwiebeln gelb rösten, Knoblauch und feingeschnittenes Suppengemüse mitdämpfen.
2. In kleine Würfel geschnittenes Brot beifügen und mitrösten.
3. Mit dem für Suppe benötigten Wasser (wenn möglich heiss) unter Umrühren ablöschen.
4. Salzen, würzen, aufkochen und 1 Stunde sieden lassen.
5. Abschmecken. Feuer entfernen.

B Zubereitung in Kochkisten

1. Wasser auf die notwendigen Kessel entsprechend verteilen und zum Sieden bringen.
2. Feingehackte Zwiebeln in Bratpfanne im Fett gelb rösten, Knoblauch und feingeschnittenes Suppengemüse beigeben. In kleine Würfel geschnittenes Brot mitrösten und auf die Kessel entsprechend verteilen.
3. Rest in der Bratpfanne mit ca. 2 l, möglichst heissem Wasser, ablöschen und ebenfalls in Kessel verteilen.
4. Salzen und würzen.
5. 10 Minuten sieden lassen.
6. Abschmecken. Kessel schliessen, sorgfältig in Kisten verpacken und nicht vor einer Stunde öffnen.

Bücher und Schriften

Taschenkalender für schweizerische Wehrmänner. Verlag Huber & Co., Frauenfeld. Preis: Fr. 3.95. Bei Sammelbestellungen Rabatt.

Die äussere Form des Taschenkalenders, der im Jahre 1952 zum 76. Mal erscheint, ist gegenüber den früheren nicht stark geändert worden. Wohl aber hat der Inhalt eine beträchtliche Neubearbeitung erfahren, weshalb der Kalender mit einer fast 2monatiger Verspätung herauskam. Dies hat jedoch nicht viel zu bedeuten, behält er doch als handliches und vorzügliches Nachschlagewerk seinen Wert auch über das laufende Jahr hinaus bei.

Der Kalender berücksichtigt weitgehend die neue Truppenordnung, die teilweise Neubewaffnung, die neue Beförderungsverordnung, und enthält auch einen Auszug aus den Bestimmungen über die Dienstleistungen im Jahre 1952, auf die wir in der vorliegenden Nummer ebenfalls hinweisen. Die Photographien über die Bewaffnung und über die Grad- bzw. Unterscheidungsabzeichen enthalten die neuesten Änderungen. Neben der „Kleinen Schweizer Heereskunde" ist dem Kalender wiederum ein gedrängter Überblick aus der Staats- und Heimatkunde unseres Landes beigegeben. — Wir empfehlen unsern Lesern die Anschaffung dieses reichhaltigen und umfassenden militärischen Nachschlagewerkes, das ihnen in und ausser Dienst sicher öfters gute Dienste leisten kann.