

<b>Zeitschrift:</b>	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerischer Fourierverband
<b>Band:</b>	25 (1952)
<b>Heft:</b>	6
<b>Rubrik:</b>	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:** 28.12.2025

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

## Ecke des Küchenchefs

Für 100 Mann

### 51 Curry-Voressen

Fleisch	20 kg	Kondensmilch	4 B
Fett	1 „	oder	
Zwiebeln	2 „	Vollmilchpulver	500 g
Äpfel	3 „		
Mehl	1 „	Salz, Lorb. 3 St., Nelk. 5 St.,	
Currypulver	100 g	Wasser 20 l	

#### A In Kochkesseln

1. Fleisch ausbeinen, Fett wegschneiden, Fleisch in Stücke von 30—40 g schneiden.
2. Partienweise Fett im Kochkessel erhitzen, feingeschnittene Zwiebeln anziehen, Fleisch beigeben und mitdünsten.
3. Bei der letzten Partie, nach den Zwiebeln, geschälte und feingeschnittene Äpfel mitdünsten, dann die letzte Partie Fleisch beigeben.
4. Alles Fleisch in Kochkessel verbringen, salzen und würzen. Currypulver beigeben, alles gut durchrühren.
5. Mit dem Wasser ablöschen, aufkochen und 3—4 Stunden unter schwachem Feuer kochen lassen.
6. Mehl mit kaltem Wasser zu knollenfreiem Brei anrühren und dem kochenden Kesselinhalt unter Umrühren beigeben und aufkochen lassen.
7. Kondensmilch, oder Milchpulver mit wenig Wasser angerührt, beigeben, abschmecken und Feuer entfernen.

#### B In Kochkisten

Die Zubereitung in den Kochkisten wird nicht empfohlen.

### 56 Geschnetzeltes Kuhfleisch

Fleisch	20 kg	Tomatenpürée	0,5 kg
Fett	2 „	Knoblauch	10 Zehen
Zwiebeln	1 „	Salz, Pfeff., Lorb. 3 St., Nelk 5 St.,	
Mehl	1 „	Wasser 20 l	

#### A In Kochkesseln

1. Fleisch ausbeinen, Fett wegschneiden, und schnetzen.
2. Fett in Kochkessel stark erhitzen, geschnetzeltes Fleisch partienweise anbraten und herausnehmen. (Es darf nicht mehr Fleisch auf einmal angebraten werden als auf dem Boden des Kessels Platz findet.)
3. Feingehackte Zwiebeln und Knoblauch anziehen, Tomatenpürée beigeben mit 20 l Wasser ablöschen und aufkochen lassen.
4. Fleisch in obige Sauce geben, wieder aufkochen lassen.
5. Salzen und würzen.
6. 2 Stunden unter schwachem Feuer sieden lassen.
7. Mehl mit kaltem Wasser zu knollenfreiem Brei anrühren, dem kochenden Kesselinhalt unter Umrühren beimischen, aufkochen lassen, dann Feuer entfernen.
8. Abschmecken.

## B In Kochkisten

1. Fleisch ausbeinen, Fett wegschneiden, und schnetzen.
  2. Wasser in notwendige Kessel entsprechend verteilen und zum Sieden bringen.
  3. In Bratpfannen Fett erhitzen und geschnetzeltes Fleisch partienweise anbraten.
  4. Angebratenes Fleisch entsprechend auf Kessel verteilen.
  5. Feingehackte Zwiebeln und Knoblauch anziehen, Fett abpassieren, Tomatenpüree beigeben und das Ganze entsprechend auf die Kessel verteilen.
  6. In Bratpfannen Bodensatz mit Wasser auflösen und ebenfalls den Kesseln beigeben.
  7. Inhalt der Kessel zum Sieden bringen.
  8. Salzen und würzen.
  9. 30 Minuten sieden lassen.
  10. Mehl mit kaltem Wasser zu knollenfreiem Brei anrühren, entsprechend verteilt dem kochenden Inhalt unter Umrühren beimischen und aufkochen lassen.
  11. Abschmecken.
  12. Kessel schliessen, sorgfältig in Kisten verpacken und nicht vor 2 Stunden öffnen.
- (Mitgeteilt vom Kdo. der Küchenchefs-Schulen.)

**Zeitschriftenschau****Die Arbeit der Quartiermeister, Fouriere und Fouriergehilfen**

Herr Oberstbrigadier E. Uhlmann, Redaktor der „Allgemeinen Schweizerischen Militärzeitschrift“, würdigt in der Mai-Nummer 1952 bei Besprechung des letzten Jahrganges unseres Fachorganes auch unsere ausserdienstliche und dienstliche Arbeit:

„Der Band 1951 dieser von Oberstlt. A. Lehmann trefflich geleiteten Zeitschrift überzeugt wiederum von der seriösen Arbeit, die dienstlich und ausserdienstlich von den Spezialisten des Verpflegungs- und Verwaltungsdienstes unserer Armee geleistet wird. Die Truppe nimmt es oft als absolut selbstverständlich hin, dass Verpflegung und Unterkunft immer klappen. Viele Kommandanten nehmen es ebenfalls als eine unumstössliche Tatsache, dass im Sektor der Verwaltung und Versorgung alles in Ordnung ist. Dass diese Tatsache besteht, bleibt das Verdienst der Quariermeister und Fouriere, die in oft undankbarer Kleinarbeit zum Rechten sehen. „Der Fourier“ beweist, wie vielfältig die Probleme und Aufgaben unserer „Hellgrünen“ sind und wieviel es braucht, damit in ihrem Arbeitsgebiet alles stimmt. Mit der Anerkennung für die Arbeit des „Fourier“ sei auch die anerkennende Würdigung für den Einsatz der Quartiermeister, Fouriere und Fouriergehilfen als stetem positivem Dienst zugunsten der Truppe ausgesprochen.“

Diese Anerkennung unserer vielfach im Stillen geleistete Arbeit freut uns umso mehr, als sie von einem unserer höheren Truppenführer stammt. Wir danken Herrn Oberstbrig. Uhlmann hiefür.