

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	29 (1956)
Heft:	1
Rubrik:	Küchendienst

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: 29.12.2025

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

Küchendienst

Wie kann das Anbrennen von Speisen verhütet werden ?

1. Jede Speise, die milch-, mehl- resp. stärkehaltig ist, kann bei ungenügender Vorsicht anbrennen. Besonders gefährdet sind: Milch, Milchsaucen, Fleischsaucen, Gemüsesaucen, Hülsenfrüchte und Speiseresten, die aufgewärmt werden müssen (Restensuppen).
2. Das Anbrennen kann vermieden werden durch:
 - stetes Umrühren des Kochgutes bis zu dessen Aufkochen,
 - peinliche Beobachtung des Feuers. Das Kochgut soll nur *mässig* und nicht stark zum Kochen kommen.
 - Kochen der Speisen nur solange, bis sie gar gekocht sind,
 - Zudecken des *Kohlenfeuers* mit Asche, vom Moment an, wo das Kochgut richtig kocht,
 - frühzeitiges Herausnehmen eines Teils des *Holzfeuers*, um zu starkes Kochen zu vermeiden,
 - Bereitstellen eines guten «*Mise en place*», damit nicht gehastet werden muss,
 - persönliche Überwachung gefährdeter Speisen. Auch gute Küchenordonnanzen vermögen nicht einen geübten Küchenchef zu ersetzen.
 - spezielle Vorsicht bei Verwendung von schon einmal gekochten Speisen (z. B. Suppen). Solche Speiseresten dürfen erst ca. 10 Minuten vor dem Anrichten der kochenden Suppe beigemengt werden; aufkochen lassen unter ständigem Umrühren, dann Feuer entfernen.
3. Sobald das Anbrennen bemerkt wird, ist sofort das Feuer zu entfernen und das Kochgut ist nicht mehr aufzurühren. Wenn immer möglich ist das Kochgut sofort in ein leeres Gefäß (z. B. Kochkessel) umzuschütten.
4. Leicht angebrannte Speisen können mit natürlichen Gewürzen weitgehend im Geschmack neutralisiert werden: z. B.
Suppe durch Beigabe von Majoran, Thymian, gemahlenem Muskat, Knoblauch, geriebenem Käse;
Fleisch (Braten, Ragout, Goulage, Hackfleisch) durch Beigabe von Knoblauch, evtl. Essig, Zitronen und verschiedenen Gewürzen;
Gemüse durch Abspülen und frisch Ankochen.
5. Verbrannte Speisen dürfen der Truppe nicht mehr abgegeben werden. Wenn noch Zeit vorhanden ist, ist sofort etwas anderes zuzubereiten.
Ist z. B. eine Sauce verbrannt, so soll sie nicht einfach der guten Ware beigegeben werden, sondern durch kluge und rasche Improvisation ist nochmals ein Ersatz herzustellen.
Es ist viel besser z. B. nur Salzkartoffeln abzugeben als Saucenkartoffeln mit verbrannter Sauce.

(Eines der Merkblätter, die in den Unteroffiziersschulen und Fachkursen für Küchenchefs unseren zukünftigen Küchenmeistern abgegeben werden. Red.)

Redaktion: Hptm. Rufener F. A. (Fachtechnisches), Stampfenbrunnenstrasse 1, Zürich 48
Fourier Keller Otto (Verbandsnachrichten SFV), Dachslerstrasse 171, Zürich 48
Gfr. Hottinger Jakob (Verbandsnachrichten VSFG), Seefeldstrasse 149, Zürich 8

Sekretariat: Fourier Preisig Ernst, Ottenbergstrasse 5, Zürich 49, Telephon (051) 42 76 47

Jährlicher Abonnementspreis: Für Sektionsmitglieder im Mitgliederbeitrag inbegiffen, für Mitglieder der Schweiz. Offiziersgesellschaft Fr. 4.20, für nicht dem Verband ange- schlossene Fourier und übrige Abonnenten Fr. 6.—. Postcheckkonto: Zürich VIII 18 908

Druck und Verlag: Buchdruckerei Robert Müller AG, Gersau SZ, Telephon (041) 83 61 06, Postcheckkonto VII 118

Inseratenverwaltung: Graf + Neuhaus, Bächtoldstr. 4, Zürich 7/44, Telephon (051) 34 81 00