

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	41 (1968)
Heft:	7
Artikel:	Die Kunst des Kochens
Autor:	[s.n.]
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-517922

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: 09.01.2026

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

Die Kunst des Kochens

Ein bekanntes Sprichwort sagt, dass viele Köche den Brei verderben. Diese Behauptung wird wohl da und dort ihren gerechtfertigten Grund haben. Die guten Kochkenntnisse des Fouriers stifteten selten Schaden — ungenügendes Interesse dagegen fördert kaum eine gute Haushaltführung. Immer wieder wird darauf hingewiesen, dass eine zufriedenstellende Truppenverpflegung nicht zuletzt der Erfolg guter Zusammenarbeit zwischen Fourier und Küchenchef sei. Der gegenseitige Wille allein genügt leider nicht. Vorbild, Auftreten und Persönlichkeit des Rechnungsführers bedeuten die natürlichen Grundlagen. Wenn diese Voraussetzungen noch mit Fachkenntnissen ergänzt werden, so darf am Erfolg kaum gezweifelt werden.



Nachstehend sind einige Fachausdrücke definiert, die auch dem Fourier dann und wann gute Dienste leisten können:

<i>Abwellen</i>	ein Nahrungsmittel in kleinen Portionen in viel kochendem Wasser einige Male überwallen lassen.
<i>Anbrühen</i>	ein Nahrungsmittel mit siedendem Wasser übergiessen, z. B. Tee, Kaffee.
<i>Blanchieren</i>	Abbrühen von Gemüse, Kartoffeln. Kaltes Aufsetzen von Fleisch, Knochen, Geflügel usw., zum Siedepunkt bringen, mit kaltem Wasser abkühlen.
<i>Bordure</i>	Einfassung, Rand.
<i>Bouillon</i>	Absud von Fleisch, Geflügel oder Gemüse.
<i>Braisieren</i>	Schmoren, dämpfen in wenig Flüssigkeit.
<i>Bridieren</i>	Binden von Geflügel, Fleisch oder Wild.
<i>Brunoise</i>	Gemüse, in kleine Würfel geschnitten.
<i>Canapés</i>	belegte Röstbrotchnitten.
<i>Caramel</i>	gebrannter Zucker.
<i>Chapelure</i>	getrocknetes Brot oder Semmeln zum Panieren.
<i>Chaud-froider</i>	kalte, fertige Fleischspeisen mit Sauce chaud-froid überziehen.
<i>Chemisieren</i>	Ausgiessen einer Form mit Gelée oder Ausstreichen einer Eisbombe mit Speiseeis.
<i>Chiffonnade</i>	Sauerampfer oder Kopfsalat, in Streifen geschnitten.
<i>Ciselieren</i>	Anbringen kleiner Einschnitte, um, besonders bei Fischen, rasches Durchbraten zu ermöglichen.
<i>Clarifier</i>	eine Flüssigkeit klären, läutern (klarifizieren).
<i>Concasser</i>	Grobhacken von Tomaten.
<i>Coquille</i>	Muschelschale, Schneckenhäuschen.
<i>Croquant</i>	knusperig.
<i>Croutons</i>	geröstete Brotwürfel oder -scheiben.
<i>Dämpfen</i>	ein Nahrungsmittel durch Dampfeinwirkung gar werden lassen. Gedämpft wird: <ul style="list-style-type: none">– im eigenen Saft, mit oder ohne Fettzugabe.– mit Fett und wenig Flüssigkeitszugabe. Es ist die gebräuchlichste Dämpfart und fast bei allen Gemüsearten möglich.– ohne Fett, mit wenig Flüssigkeitszugabe. Bei den meisten Gemüsearten möglich, für Diätzwecke geeignet.– auf dem Sieb, mit Wasser bis zum Siebeinsatz. Sehr schonende Dämpfart, für junge, zarte Gemüse, z. B. Spinat, Bohnen, Erbsli, Kartoffeln.
<i>Déglacer</i>	ablöschen (deglacieren).
<i>Dégraisser</i>	entfetten (degraissen).
<i>Emincieren</i>	Fleisch oder Gemüse in feine, dünne Blättchen schneiden.

<i>Farcieren</i>	Füllen von Fleisch, Geflügel usw.
<i>Flambieren</i>	Abbrennen von Haar und Flaum bei Geflügel. Begiessen mit Cognac, Whisky oder Rum und überflammen.
<i>Fond</i>	Grundbrühe für Suppen, Saucen usw.
<i>Friture</i>	Backöl oder Backfett, die darin gebackene Speise, z. B. Pommes frites.
<i>Glacieren</i>	Süßspeise: mit Zuckerglasur überziehen; Gemüse: eindämpfen, bis gekochter Saft das Gemüse überglänzt; Fleisch: mit dem eigenen Saft übergießen, bis das Fleisch erglänzt.
<i>Gratinieren</i>	Überbacken, im heissen Ofen überkrusten.
<i>Grillieren</i>	auf dem Rost (Holzkohlenglut) braten oder in der Grillpfanne.
<i>Julienne</i>	in Streifchen geschnittenes Fleisch, Gemüse usw.
<i>Lier</i>	Sämmigmachen von Saucen oder Suppen mit Eigelb, Rahm oder Maizena (legieren, binden).
<i>Liaison</i>	Bindung (mit Eigelb oder Rahm).
<i>Marinieren</i>	beizen, in Marinade (Gewürzsauce) einlegen.
<i>Marinade</i>	Flüssigkeit zum Marinieren.
<i>Marmite</i>	Fleisch- oder Suppentopf.
<i>Melieren</i>	mischen.
<i>Nappieren</i>	gleichmässig mit Sauce oder Gelee übergießen.
<i>Parieren</i>	Zurechtschneiden.
<i>Parures</i>	Abfälle, die durch das Parieren entstehen.
<i>Passieren</i>	Brühen, Saucen, Suppen und andere Flüssigkeiten durch ein Tuch oder ein Sieb passieren.
<i>Pochieren</i>	Eier aufschlagen, in kochendem Wasser mit Essig kochen. Fleisch oder Fisch mit wenig Fond langsam gar werden lassen.
<i>Poelieren</i>	in der Braisière in Butter schmoren (Geflügel).
<i>Reduzieren</i>	Flüssigkeit einkochen lassen, vermindern.
<i>Roux</i>	Mehlschwitze.
<i>Royale</i>	Eierstich.
<i>Saignant</i>	blutend, nicht durchgebraten.
<i>Sautieren</i>	Stück von Fleisch oder Geflügel in der Pfanne schnell anbraten. Kartoffeln und Gemüse in Butter schwenken, rösten.
<i>Schmoren</i>	ein Nahrungsmittel durch Anbraten und schwaches Kochen gar werden lassen.
<i>Tranchieren</i>	in Stücke oder Scheiben schneiden.
<i>Vol-au-vent</i>	Blätterteigpastete mit Deckel.
<i>Zeste</i>	abgeriebene oder dünn abgeschnittene Schale von Zitronen oder Orangen.