

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 66 (1993)

Heft: 2

Rubrik: Blick in den Kochtopf

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: 23.02.2026

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

Rezepte aus dem neusten Kochrezept-Buch der Schweizer Armee

(Die Berechnungen gelten für 100 Mann; eine Umrechnung auf kleinere Einheiten sollte also keine Probleme mit sich bringen).

Appenzeller Brot-suppe mit Kümmel

Zutaten

Ruchbrot	4 kg
ohne Rinde	
Fettstoff	1 kg
Zwiebeln	1 kg
feingeschnitten	
Appenzellerkäse	1 kg
in Würfelchen geschnitten	
Schnittlauch	0,2 kg
feingeschnitten	
Bouillon	20 Liter
Kümmel	10 g
Salz, Pfeffer, Muskat	

Zubereitung

1. Brot in gleichmässige Würfelchen schneiden, in Fettstoff rösten und warmstellen.
2. Im Kochkessel Fettstoff erhitzen, Zwiebeln und Kümmel dünsten, mit der Bouillon auffüllen und Schnittlauch begeben.
3. Die Bouillon rund 5 Minuten sieden, kurz vor dem Anrichten die Brot- und Käsewürfelchen begeben und abschmecken.

Anmerkung:

Zu dieser rustikalen Suppe passen Pantli (Appenzeller Dauerwurst) oder Salsiz ausgezeichnet.

Georg Hintermoser ist zum Militärdienst aufgeboten worden. «Ihr Beruf?»
«Bakteriologe.»
«Quatsch, Mann. Bei uns heisst das Bäcker, verstanden.»

Solothurner Surre Mocke

Zutaten

Rindfleisch	18 kg
ausgebeint, Bratenstücke	
Fettstoff	1 kg
Geräucherter Kochspeck	2 kg
Lardons	
Karotten	2 kg)
Knollensellerie	1 kg)
Jardinère	

Lüchinger + Schmid AG zum Thema:

Salmonellen

Es vergeht praktisch kein Tag, ohne dass in der Presse nicht Artikel betreffend Salmonellen, erscheinen.

Dem verantwortlichen Einkäufer, Koch oder Konditor muss es kalt über den Rücken laufen, wenn er bedenkt, dass sein Betrieb eines Tages die Negativschlagzeilen liefern könnte.

Muss das sein? Gibt es wirklich keine Vorbeugemassnahmen?

Als führendes Unternehmen in der Eier- und Eiproduktebranche beschäftigt uns das Problem der Salmonellen schon seit langem sehr stark. Im Eiproduktbereich führen wir schon seit längerer Zeit bei jeder Charge ebenfalls einen Salmonellen-Test durch. Wir sind somit auf der sicheren Seite. Hingegen war bis heute das Risiko bei den Schaleneiern gegeben. Wir freuen uns, dass wir Ihnen ab 1. Januar 1993 ein Importei anbie-

Zwiebeln	1 kg)
Wasser	12 Liter
Vollrahm	2 Liter
Bratensaucenpulver	1 kg
Salz, Pfeffer	

Zutaten zur Beize

Rotwein	3 Liter
Weinessig	2 Liter
Knoblauch	10 Zehen

Pfefferkörner, Nelken, Lorbeer, Koriander, Cardamomen, Thymian

Arbeiten 4 Tage im voraus

1. Fleisch parieren, Beize aufkochen, auf 50 Grad C erkalten lassen und das in ein Kochkistenfutteral gelegte Fleisch damit übergiessen.

ten können, welches in einen lückenlosen Kontrollablauf integriert ist. Auf allen Stufen:

- Tiere
- Futter
- Eier
- Logistik

führen wir regelmässige, strenge und genau definierte Kontrollen durch. Jedes Ei ist mit der Nummer des produzierenden Farmerbetriebes gekennzeichnet. Die Kontrollkette ist vom Produzenten bis zum Verarbeiter, Konsumenten sichergestellt. Sicherheit durch Transparenz.

Diese genauen Kontrollen und auch die Verantwortlichkeiten bewirken, dass unser L+S-Ei eine grösstmögliche Sicherheit bietet. Sicherheit durch Vorbeugen, Sicherheit durch Kontrollen, Sicherheit von Anfang bis zum Ende.

2. Das gebeizte Fleisch beschweren, abdecken und kühl (Frigor) aufbewahren.

Zubereitung

3. Fleisch aus der Beize nehmen und abtropfen lassen.
4. Beize aufkochen, abschäumen und passieren.
5. Fettstoff erhitzen, Fleisch anbraten und herausnehmen.
6. Im restlichen Fettstoff zuerst den Speck, dann das Mirepoix dünsten, abpassieren, mit der Beize ablöschen, 8 Liter Wasser dazugeben und aufkochen.
7. Das Fleisch beigegeben und gedeckt 3 Stunden schmoren lassen (Nach Bedarf Flüssigkeit ergänzen).
8. Das mit 4 Liter kaltem Wasser knollenfrei angerührte Braten-saucenpulver dazugießen und aufkochen.
9. Den Rahm beifügen, aufkochen, abschmecken.
10. Die Bratenstücke in gleichmässige Tranchen schneiden, anrichten und mit der Sauce übergießen.

Anmerkung:

Als Beilagen eignen sich Solothurner Funggi; Kartoffelstock und Apfelmus zu gleichen Teilen gemischt und mit in Butter gerösteten Brotwürfeli bedeckt.

Ein kluges Mädchen...

...heiratet einen Mann, der beim Militär gewesen ist. Er kann flicken, stopfen, putzen, Betten machen, ist in erster Hilfe ausgebildet, mit wenig Geld und wenig Freizeit zufrieden und hat gelernt, Befehle widerspruchlos auszuführen.

Peter Sellers

Die Hitparade der Militärspeisen

Fleischgerichte

Von 31 verschiedene Fleischgerichten bestehend aus Kalb-, Rind-, Schweinefleisch sowie Wild-, Schaf- und Pferdefleisch gehören folgende zur Hitparade:

Rindsbraten HV	382.—
Saftplätzli vom Rind HV	358.—
Kalbsragout	347.—
Fleischvögel Herisauer Art	346.—
Kalbsvoren	345.—
Genfer Schweinsfrikassee	331.—
Schafsragout	329.—
Schafsvoren	327.—
Solothurner Suure Mocke	323.—
Pferdepfeffer	314.—
Wildpfeffer	314.—

Im Gegensatz zu:

Cordon bleu «militaire»	260.—
Berner Geschnetzeltes	239.—
Schweinsaftplätzli	232.—
Rindsgeschnetzeltes VV	231.—
Schweinsragout	221.—
Schweinsvoren	219.—
Hackbraten	214.—
Hackbeefsteak	214.—
Schweinsgeschnetzeltes	199.—
Schweinschaxen	188.—

Fischgerichte

Auch grosse Differenzen sind bei den Fischgerichten ersichtlich:

Felchenfilets Luzerner Art	346.—
Fischfilets Zuger Art (Forelle)	321.—
Schaffhauser Hechtsuppe	266.—
Eglifilets im Backteig	258.—
Fischfilets paniert (Dorsch)	240.—

Im Gegensatz zu:

Thonsalat	194.—
Thon mit Tomaten	150.—
Thonaustrich	38.—

Geflügelgerichte

Bei den Geflügelgerichten sind die Möglichkeiten wie folgt:

Poulet an weisser Sauce	228.—
Truthahnschnitzel (ohne Sauce)	205.—
Pouletschnitzel (ohne Sauce)	182.—
Nudelsuppe mit Geflügel	174.—

Etwas billiger kommt:

Chicken curry	165.—
Pouletgeschnetzeltes (ohne Sauce)	160.—
Truthahngeschnetzeltes (ohne Sauce)	145.—

Innereien

Top-Hits der Innereien sind:

Rindszungen (gesalzen)	195.—
Zürcher Leberspiessli (Rind)	179.—

Im Gegensatz zu:

Kutteln Thurgauer Art	142.—
Kutteln an Tomatensauce	140.—
Geschnetzelte Leber (Rind)	130.—

Sondergerichte

Die Sondergerichte belasten das Budget wie folgt:

Bologneser Sauce	227.—
Champignonsschnitten	222.—
Cervelats Zigeuner Art	220.—

Im Gegensatz zu:

Ravioli	183.—
Carbonara-Sauce	130.—

In der nächsten Ausgabe befasst sich die «Hitparade» mit den Käsespeisen und Sättigungsbeilagen!