

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 66 (1993)

Heft: 4

Buchbesprechung: Für Sie gelesen

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>

Basler Spezialitäten

Also ich muss schon sagen: Basel ist wieder einmal nicht gut davon gekommen! Man hat unsere Stadt – langsam sind wir's ja gewöhnt – in der Schweizerischen Eidgenossenschaft schändlich behandelt. Haben wir wirklich nichts anderes zu bieten als ein Geköch, das pro Mann 51 Rappen kostet und erst noch aus dem Schwabenland stammt?

Gewiss haben Sie's gelesen: Unsere Armee bekommt ein neues Kochbuch. Im Mittelpunkt der feldgrauen Küchen stehen nicht mehr uralte Kühe, die man mittels gewaltigem Verbrauch an Wärmeenergie in zarte Spatzen verwandelt, oder mit Vanillesauce aufgemotzte Militärzwibacks aus den in Kavernen sorgsam gepflegten Restbeständen der Grenzbesetzung von 1870. Oh jegers nai – unseren Militärküchenchefs hat sich die Welt geöffnet. Sie dürfen sich in Zukunft mit Pouletschenkeln in Curry herumschlagen! Ich sehe schon die Küchenghilfen herumsitzen und in Specksteinschüsseln stundenlang Kurkumawurzeln, Korianderblätter, schwarzer Pfeffer, Ingwer und Bilibili miteinander verreiben, wie das die Frauen in Indien tun, wenn sie Curry kochen möchten. Ein exotischer Duft wird in Zukunft das

Hauptverlesen durchziehen – statt dem Geruch des Gewehrfetts aus Rizinusöl und Schweineschmalz. Und wenn man bedenkt, dass unsere Armee sogar von Fischen erobert worden ist! Eglifilets, von Kanada eigens eingeflogen, und Felchen aus den Niederlanden haben die Hörnli mit Apfelmus verdrängt. Wo aber, bitte, ist Basel geblieben?

Fischfilets nach Zuger Art, nach Luzerner Art – die hat's. Wo ist der Lachs à la Bâloise? Basel ist diskriminiert. Wo doch die andere Kantonshauptstadt am Rhein ins Militärkochbuch kam mit Schaffhauser Fischsuppe. Das Rezept stammt vermutlich von André Jäger von der «Fischerzunft». Basel ist nur mit der Mehlsuppe vertreten, die's schon immer gab im Dienst. Nur wird sie nicht mehr aus Röstmehl hergestellt, sondern man muss in der Kompanieküche

das Mehl selber rösten – ein Kilo auf 100 Mann. Ein bisschen wenig, finde ich. Mehlsuppe ist, so gut sie schmeckt, keine Basler Spezialität, sondern sie wurde einst von schwäbischen Köchinnen mitgebracht, und weil sie so billig war, hat man sie in der Dalben umgehend adoptiert. Die Suppe, nicht die Köchinnen – die heirateten in den Handwerkerstand. Ob wohl noch Sauerbraten im Militärkochbuch steht? Das war zu Zeiten, als die Armee von Rossen wimmelte, ein wichtiges Rezept, denn mitunter stand ein Tier um und kam dann in die Küche. Motorfahrzeuge aber kann man noch so lang in Essig und Lorbeerblättern marinieren – es wird nie ein rechter Sauerbraten aus ihnen.

Ein Basler Gericht hätten sie wenigstens ins Buch aufnehmen können: die Blutwurst von Hans Stucki. Er hat sie einmal im Bayerischen Fernsehen gezeigt, und das wurde ein so grosser Erfolg, dass wohl Blutwurst à la Hans nun in Bayreut vor dem Festspielhaus als Pausenverpflegung angeboten wird – immer wenn man dort die «Götterdämmerung» spielt...

Aus der «Basler Zeitung» vom 20.1.93

«Der Fourier»-Leser schreiben

Nicht nur kritisieren

Man soll nicht nur kritisieren, abwerten und niederreissen, sondern auch aufbauen und produktive Alternativen bieten. Die Reaktionen von Hptm Schwarzenberger und Adj Uof Sprecher im «Der Fourier» 3/93 überraschen mich sehr. Die beiden fahren regelrecht über die Zeitschrift oder vielmehr

noch über die Redaktionsmitarbeiter her; in einer Art und Weise, wie wir sie zur Zeit von politisch linker Seite und eher armeefeindlich eingestellten Leuten gewohnt sind. Jede Aussage, die einem nicht passt, wird wörtlich im «Mund umhergedreht» und schliesslich vielfach zu Eigennutz und persönlich empfindlicher Retourkutsche missbraucht. Ich wage es, eine Abonnementskündigung

als ewiggestrig zu bezeichnen, vor allem, wenn keine positive Verbesserungs- oder Änderungsvorschläge gemacht werden. Den journalistischen Stil von «Der Fourier»-Redaktion finde ich manchmal zwar etwas gewagt, er entspricht jedoch voll und ganz dem heutigen Trend. Bravo! Macht weiter so!

Four Sepp Röösli