Zeitschrift: Schweizer Soldat : Monatszeitschrift für Armee und Kader mit FHD-Zeitung

Herausgeber: Verlagsgenossenschaft Schweizer Soldat

Band: 36 (1960-1961)

Heft: 18

Artikel: Gesunde Truppenkost

Autor: Rickenbacher

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-705617

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: 07.08.2025

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

Gesunde Truppenkost

Von Adj.Uof. Rickenbacher, Instr.-Uof. der Verpflegungstruppen

I. Früher

Die Verpflegung der Truppe basierte vor über 70 Jahren auf dem im Jahre 1885 in Kraft gesetzten Verwaltungsreglement der schweizerischen Armee.

In Art. 159 dieser Vorschrift wurde die sog. Mundportion pro Mann und Tag wie folgt festgesetzt:

750 g Brot
320 g Fleisch

Für die Beschaffung des Gemüses und des Kochholzes gewährte Art. 160 eine

1. 600 g Brot
   300 g frisches Fleisch
   100 g Käse
2. 150—200 g Hülsenfrüchte, Reis, Gerste, Teigwaren usw.
   25 g Fett
   20 g Salz
   0,5 g Pfeffer
   20 g Zucker
   3 dl frische Milch mit
   15 g geröstetem Kaffee
   oder 2 dl frische Milch
   50 g Schokoladepulver

Für die Beschaffung der Artikel Ziff. 2 bezog die Truppe pro Mann und Tag 30 Rappen.

Diese Ansätze gestatteten eine bedeutend bessere Verpflegung der Truppe. Es war vor allem die erstmalige Verankerung einer Käseportion von 100 g — wenn auch der Käse teilweise noch durch Speck und Konfitüre ersetzt werden konnte — welche den Kalorienwert der Mahlzeiten erhöhte.

1902

Muster eines Verpflegungsplanes vor 60 Jahren

1902	*Frühstück*	*Mittagessen*	*Nachtessen*
Montag	Milchkaffee	Fleischsuppe Spatz Maccaroni mit Käse	Reissuppe
Dienstag	Milchkaffee	Fleischsuppe mit Teigwaren Spatz Schälkartoffeln	Bohnensuppe
Mittwoch	Milchkaffee	Fleischsuppe Spatz Kartoffelsalat	Hafergrützsuppe
Donnerstag	Milchkaffee	Konservensuppe Fleischkonserven	Kartoffelsuppe Käse
Freitag	Milchkaffee	Fleischsuppe Spatz Reis mit Käse	Gerstensuppe
Samstag	Milchkaffee	Fleischsuppe Spatz Bohnensalat	Erbsensuppe
Sonntag	Milchkaffee	Fleischsuppe mit Teigwaren Spatz	Gerstensuppe

II. Erfahrungen und Entwicklungen

In den Jahren zwischen den beiden Weltkriegen wurden die teilweise schlechten Erfahrungen des ersten Weltkrieges auf dem Gebiete der Verpflegung Schritt für Schritt verbessert.

Die Truppenkost wurde auch mehr und mehr den zivilen Gewohnheiten der Truppe angepaßt, sie wurde abwechslungsreicher und qualitativer, vor allem durch die Abgabe von Frischgemüsen und Salaten.

Parallel mit der besseren Truppenkost mußte auch eine entsprechende Ausbildung der Verpflegungsfunktionäre, vor allem der Militärküchenchefs, an die Hand genommen werden.

Bis nach dem ersten Weltkrieg wurde die Zubereitung der Verpflegung der Truppe überlassen. Mehr oder weniger geeignete Unteroffiziere, Gefreite oder Soldaten hatten sich als Küchenchefs zu betätigen; daß dabei manche Mahlzeit mißriet, ist daher verständlich.

Im Jahre 1936 wurden erstmals in Thun zentrale Fachkurse für Küchenchefs mit einer Dauer von 27 Tagen und unter der Leitung des Oberkriegskommissariates organisiert und durchgeführt. In diesen Fachkursen wurden den Teilnehmern praktisch und theoretisch sämtliche Kenntnisse vermittelt, welche sie zu zu-

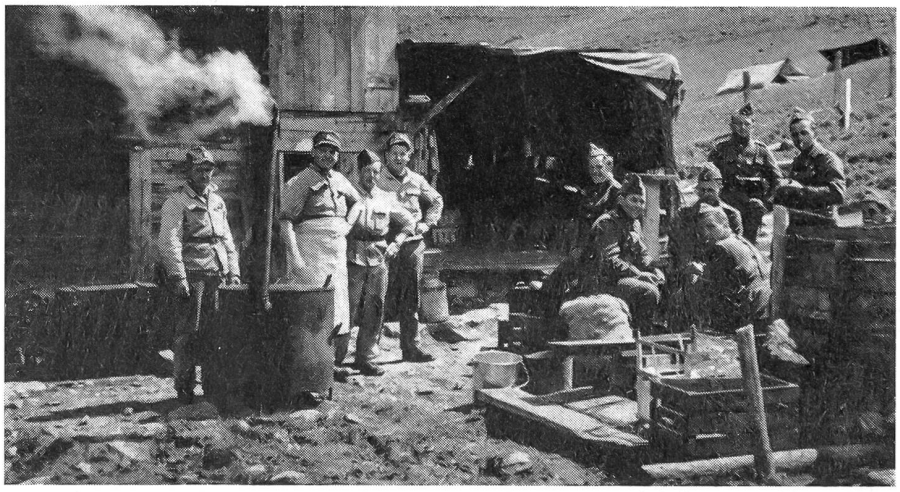
Vergütung von 10 Rappen per Mann und per Tag für Wiederholungs- und Spezialkurse.

Es ist verständlich, daß mit diesen Mitteln nur eine ganz bescheidene Truppenkost abgegeben werden konnte. Wie aus nachstehendem Verpflegungsplan zu ersehen ist, bestand das Frühstück aus Milchkaffee, das Mittagessen fast ausnahmslos aus *Spatz,* und das Nachtessen hauptsächlich aus Suppe.

Von einer abwechslungsreichen und gesunden Truppenkost konnte wohl kaum die Rede sein.

Eine wesentlich bessere Verpflegung war schon zu Beginn des ersten Weltkrieges festzustellen.

Die Mundportion (auch Tagesportion genannt) bestand ab 1. August 1914 aus



Der Gebirgsdienst mit seinen Notbehelfen und Improvisationen stellt an den Militär-Küchenchef ganz besondere Anforderungen, muß doch die Verpflegung nicht nur besonders nahrhaft und schmackhaft sein, sondern sich auch während Stunden auf oft langen Transporten warmhalten.

verlässigen und selbständigen Militärküchenchefs benötigten.

Die Küchenausrüstungen wurden weitgehend modernisiert und durch neues und besseres Material ersetzt. So wurde die alte Gulaschkanone, einst bei der Infanterie während des zweiten Weltkrieges der Stolz jedes Küchenchefs, durch Kochkisten ersetzt. Die Artillerie erhielt an Stelle ihrer vierspännigen Fahrküche eine Motor-Anhänger-Küche.

III. Heutiger Stand

Als Grundlagen für die heutige Truppenverpflegung gelten das Verwaltungsreglement der schweizerischen Armee, gültig ab 1. 1. 1958, sowie seine Nachträge und verpflegungsdienstlichen Weisungen.

In Art. 137 dieses Reglementes ist die normale Tagesportion pro Mann und Tag wie folgt festgesetzt:

1. Brotportion:
   500 g Brot
2. Fleischportion:
   250 g Kuh-, Rind- oder Ochsenfleisch
3. Käseportion:
   70 g Laibkäse oder Schachtelkäse
4. Butterportion:
   10 g Butter
5. Gemüseportion:
   200 g Trockengemüse wie Reis, Teigwaren, Hülsenfrüchte, Suppenartikel, Trockenfrüchte, Süßspeisen oder an deren Stelle die nötigen Mengen frisches Gemüse, Kartoffeln, frisches Obst
   40 g Speisefett/Speiseöl
   40 g Konfitüre
   40 g Zucker
   4 dl Milch
   25 g Kakaopulver
   7,5 g gerösteter Kaffee
   6 g Tee
   20 g Kochsalz

Ferner:

Gewürze, Brennmaterial für die Zubereitung der Speisen.

Für die Beschaffung der Gemüseportion wird ein Gemüseportionskredit von Fr. —.90 in Rekruten- und Kaderschulen und von Fr. —.95 in Wiederholungskursen festgesetzt. Dieser Kredit kann je nach dem Standort der Truppenküche im Gebirge bis zu Fr. 1.05 und mehr betragen.

Bemerkenswert ist bei der heutigen Tagesportion die Festsetzung einer Butter-Portion von 10 g pro Mann und Tag zur Bereicherung des Frühstücks.

Aus diesen Mitteln, welche uns heute zur Verfügung stehen, sollte es nun möglich sein, der Truppe eine gesunde, abwechslungsreiche und gut zubereitete Truppenkost zu bieten.

Der nachstehende, effektiv verpflegte Menüplan einer Geb.Füs.Kp. aus ihrem diesjährigen Winter-Geb.WK, in welchem an die Truppenverpflegung die höchsten Anforderungen gestellt wurden, zeigt dies zur Genüge.

In den Rekrutenschulen werden diese Menüs allerdings noch teilweise weitgehend übertroffen durch Abgabe von Schweinsbraten, Schweinsplätzli, Kalbsbrust gefüllt, Cordons bleu, Champignons und sogar von Poulets.

Bei dieser Speisefolge, wie sie heute üblich ist, mußte auch die *Ausbildung* der Militärküchenchefs weiter ausgebaut werden.

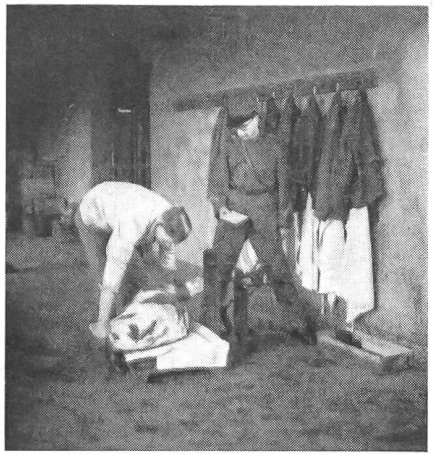
Die Uof.-Anwärter haben heute vorgängig der eigentlichen Unteroffiziersschule für Küchenchefs einen 14tägigen Vorkurs als Beendigung ihrer RS zu bestehen. Die gesamte Ausbildung beträgt somit 6 Wochen.

Das Ziel der Ausbildung besteht darin, die jungen Leute zu selbständigen Truppen-Küchenchefs heranzubilden, die in der Lage sein müssen, den Küchendienst einer Einheit zu leiten und die Stellung des Chefs zu behaupten.

Das Ausbildungsprogramm gliedert sich in

a) *Praktischer Küchen- und Kochdienst:* als Hauptfach.
   - im Kochen in der Kasernenküche, Gußkessi
     Mot.-Anhängerküche
     Kochkisten mit Holz und Benzinvergaserbrennern
     Einzelkochgeschirr

b) *Theoretische Fachausbildung:* Ernährungslehre, Warenkunde und Warenbehandlung, Küchendienst und Haushaltungsdienst



Besondere Sorgfalt ist bei der Fleischübernahme von den Lieferanten am Platz, denn auch der Wehrmann hat Anspruch auf gute Qualität und liebt die zähen und unverdaulichen Fleischmocken gar nicht, von denen es dann heißt, man habe «die Kuh in Achtungstellung erschossen».

c) *Dienstreglement, Militärorganisation, Kartenlesen*

d) *Soldatische Ausbildung und Körpertraining*

e) *Sturmgewehr- und Karabinerschießen*

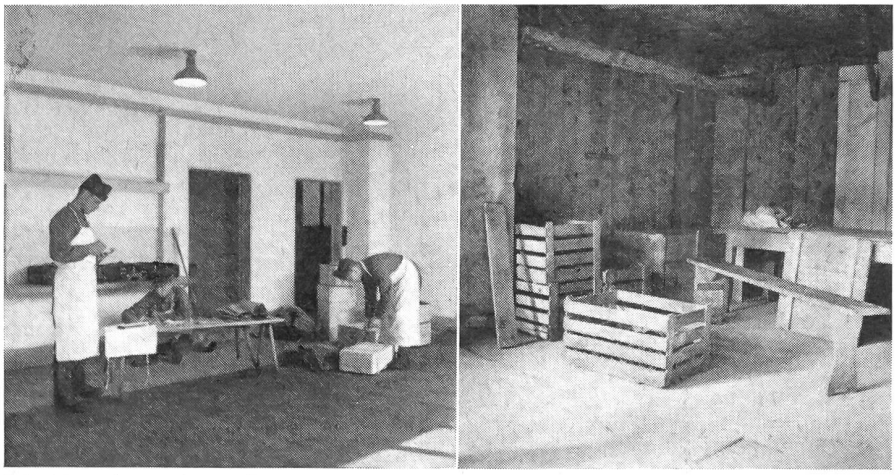
f) *Felddienstübungen:*
   - Einrichten von Militärküchen
   - Abkochen im Einzelkochgeschirr, Kartenlesen- und Beobachtungsübungen
   - Der Küchenchef im Feldverhältnis
   - Die Arbeit des Küchenchefs im Kampf. Kartenlesen, Nachtgewöhnungsübung
   - Rekognoszierung von Küchen und Lebensmittelbeschaffung unter schwierigen Verhältnissen. Patrouillenlauf mit Kartenleseübung.

Auch das Küchenmaterial wurde den neuen Anforderungen weitgehend angepaßt. Das Kochen in den Kochkisten geschieht heute an Stelle der Holzfeuerung mit Benzinvergaserbrennern, welche ein saubereres und rascheres Kochen ermöglichen; zudem bestehen heute die Kochkisten nur noch aus rostfreiem Material. Dem Küchenchef wurden in den letzten Jahren auch verbesserte Küchengeräte zugeteilt, wie Schneebesen, Spitzsiebe, Schöpfer, Rührscheiter, Ausbeinmesser u. a. m.

Die vermehrte Ausbildung, die bessere Zuteilung von Küchenmaterial und moderne Kocheinrichtungen genügen jedoch nicht, wenn sich der Küchenchef seiner Stellung nicht bewußt ist.

Er hat eine schöne, aber auch eine aufopfernde Aufgabe, der er aber nur dann gerecht werden kann, wenn er seine ganze Energie, sein fachtechnisches Wissen und Können voll und ganz einsetzt. Sein schönster Lohn ist die Zufriedenheit seiner Truppe.

In Erkenntnis dieser großen Aufgabe wurde im Jahre 1954 der Verband der schweiz. Militärküchenchefs gegründet. Er setzt sich zum Ziele, seine Mitglieder *außerdienstlich* auf ihren Tätigkeitsbereich weiterzubilden durch Kurse, Kochdemonstrationen, Felddienstübungen. Dem



Die Einrichtung und Pflege von sauberen Lebensmittelmagazinen ist je nach Truppenunterkunft oft mit Schwierigkeiten verbunden. Bei gutem Willen, gepaart mit der notwendigen Energie, ist es aber immer möglich, den Forderungen von Hygiene und Ordnung Rechnung zu tragen und die Inspektionen mit Glanz zu bestehen.

Verband der Militärküchenchefs gehören heute 11 Sektionen mit über 600 Militärküchenchefs an.

Es kann heute mit Genugtuung festgehalten werden, daß die Militärküche den heutigen Verhältnissen weitgehend angepaßt werden konnte. Dank dem tatkräftigen Einsatz aller Verpflegungsfunktionäre wird heute die Truppenverpflegung als eine gesunde, sauber und gut zubereitete Kost bewertet.

Neue Kochrezepte

von Gerichten, welche in letzter Zeit vor allem in den Rekrutenschulen abgegeben werden.

Käsespießli

10 kg Tilsiter oder Greyerzerkäse, 30 Cervelats oder 30 Portionen Fleischkonserven, 5 l Öl, 10 Zehen Knoblauch, 10 kg Brot, Salz und Peterli.

Backteig: 10 l Milch, 8 kg Mehl, 20 Eier.

Friture total aufsetzen: 15 l Öl

A. 1. Den Käse, das Fleisch und das Brot in flache, runde, drei- oder viereckige Stücke schneiden.
2. Salz, Peterli und Knoblauch gehackt, mischen; Brot, Fleisch und Käse damit bestreuen.
3. Abwechslungsweise, d. h. Brot, Käse, Brot, Fleisch, Brot, Käse usw. an Holzspießchen stecken.
4. Mehl mit kalter Milch und Eigelb zu einem knollenfreien Brei anrühren, salzen und würzen.
5. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und sorgfältig unter die Masse mischen.
6. Die Spießli im Teig wenden und in Friture braun backen.
7. Die gebackenen Spießli auf ein Sieb legen und abtropfen lassen.

Käse-Rissolen

Geriebener Teig: 6 kg Mehl, 3 kg Fett, 2 l Wasser.

Béchamelsauce: 1 kg Fett, 1,5 kg Mehl, 10 l Milch.

Übrige Zutaten: 7 kg Tilsiter- oder Greyerzerkäse, 10 Eier, 5 l Öl, Salz, Muskatnuß.

Friture total aufsetzen: 15 l Öl

A. 1. Fett schwach erhitzen, Mehl beifügen, mit Schneebesen gut vermischen. Darauf mit warmer Milch ablöschen und zu knollenfreier Sauce verarbeiten.
2. Unter ständigem Umrühren aufkochen lassen.
3. Feuer entfernen, salzen und würzen.
5. Der noch warmen Béchamelsauce beigeben und gut mischen.
6. Die Sauce erkalten lassen.
7. Den geriebenen Teig auswallen und runde Stücke (etwa 10 bis 15 cm ⌀) ausschneiden (Rissolen).
8. Die Rissolen mit der Masse (5.) in der Mitte belegen.
9. Den Rand der Rissolen mit geschlagenen Eiern bestreichen und zusammenlegen.
10. In heißer Friture ausbacken.
11. Die gebackenen Rissolen auf ein Sieb legen und abtropfen lassen.

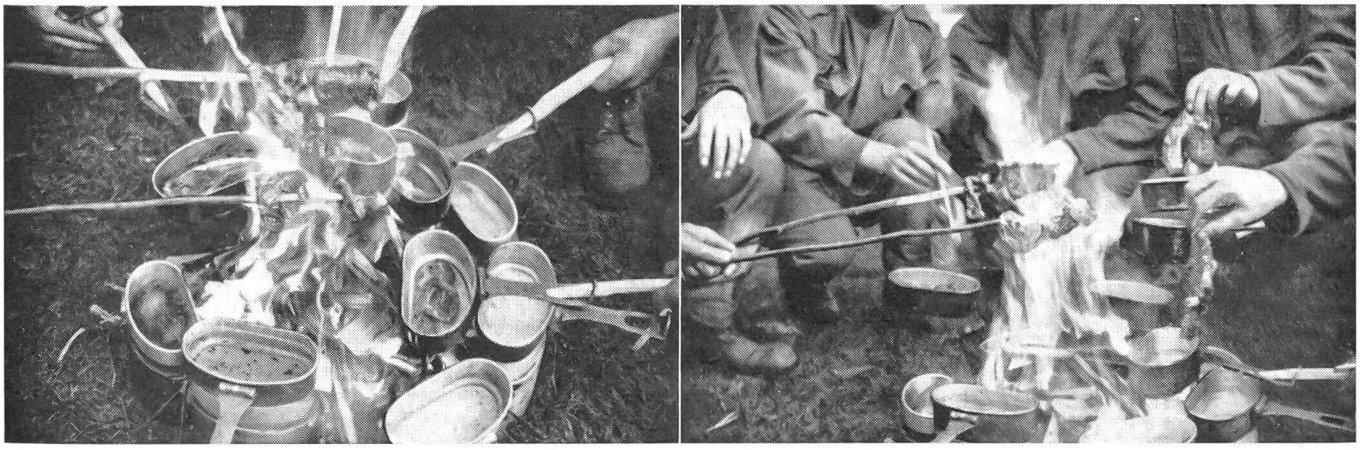
Anmerkung: Dazu wird vorteilhaft eine Tomatensauce serviert.

Geb.Füs.Kp. III/36

Verpflegungsplan

für die 1. Soldperiode vom 13. 2. bis 22. 2. 1961

Datum	*Frühstück*	*Mittagessen*	*Nachtessen*
Mo. 13. 2. Spiez	—	Konservensuppe Schüblinge	Suppe Risotto Salat
Di. 14. 2.	Milchkaffee Butter	Tee Cervelats, Brot Biscuits, Dörrobst	Suppe Hörnli mit Hackfleisch Salat
Mi. 15. 2.	Schokolade Käse	Gemüsesuppe Speck Sauerkraut/Kartoffeln	Tee Rösti Käse
Do. 16. 2.	Milchkaffee Butter Konfitüre	Suppe Geschnetzeltes Salzkartoffeln Salat	Suppe Taschenportion C Tee
Fr. 17. 2.	Frühstückskonserve Käse	Tee Pot-au-feu	Suppe Cervelats gebraten Spaghetti
Sa. 18. 2.	Milchkaffee Butter Konfitüre	Suppe Braten Kartoffeln/Erbsen	Tee Apfelrösti
So. 19. 2. 10 Mann	Schokolade Butter Konfitüre	Suppe Speck Sauerkraut Kartoffeln	Milchkaffee Butter Leberpain
Mo. 20. 2. Schwarzsee	Schokolade Käse	Tee, Brot Taschennotportion B Leberpain Äpfel	Suppe Gulasch
Di. 21. 2.	Milchkaffee Butter Konfitüre	Suppe Geschnetzeltes Salzkartoffeln Salat	Suppe Spaghetti nap. Salat
Mi. 22. 2.	Schokolade Käse	Suppe Hackbraten Hörnli Salat	Tee Saucenkartoffeln Kabissalat

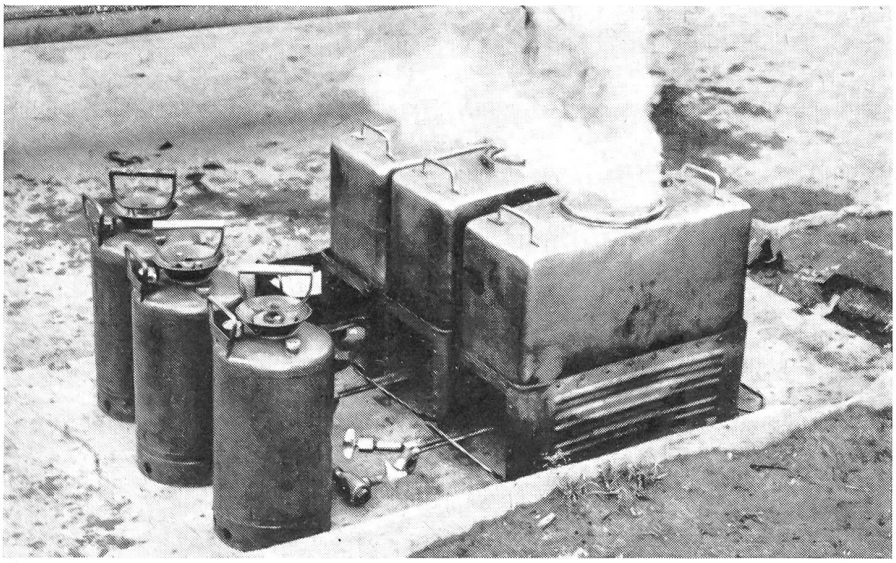


Das Abkochen im Einzelkochgeschirr wie auch der beliebte «Zigeunerbraten» wollen einmal gelernt und geübt werden. Die Küchenchefs werden hier zu Kompanie-Instruktoren.

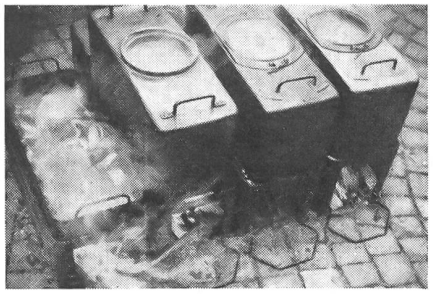
Verpflegungsplan

für die 2. Soldperiode vom 23. 2. bis 4. 3. 1961

Datum	*Frühstück*	*Mittagessen*	*Nachtessen*
Do. 23. 2. Schwarzsee	Schokolade Butter Konfitüre	Suppe Voressen Weiße Bohnen Salzkartoffeln	Tee *Fondue*
Fr. 24. 2.	Milchkaffee Käse	Suppe Hackfleisch Mais Salat	Tee Rösti Cervelats-Salat
Sa. 25. 2.	Schokolade Käse	Suppe Curryvoressen Salzkartoffeln Kabissalat	Tee Apfelrösti
So. 26. 2.	Milchkaffee Butter Konfitüre	Suppe Speck Sauerkraut Kartoffeln	Bouillon Gulasch Käse
Mo. 27. 2. Pragelpaß	Schokolade Butter Käse Brot	Trinkbouillon Tee Speck (100 g) Taschenportion B 2 Äpfel	Suppe Pot-au-feu Käse Tee
Di 28. 2.	Frühstückskonserve Butter Käse Brot	1 Tee-Notportion 1 Zucker-Notportion Salametti Thon Biscuits 1 Orange, 1 Apfel	Suppe 1 Landjäger Käse Dörrobst Tee
Mi. 1. 3.	Taschennotportion A Käsekonserve Brot	Kaffeekonserve 1 Landjäger 1 Büchse Sardinen Biscuits Dörrobst	Einlagesuppe Ragout Hörnli Tee
Do. 2. 3. Spiez	Schokolade Käse	Tee Taschennotportion C	Suppe Fleischkonserven Risotto Salat
Fr. 3. 3.	Milchkaffee Butter Konfitüre	Pot-au-feu	Tee Aufschnitt-Teller Salat
Sa. 4. 3.	Schokolade Käse	—	—



Auch das Abkochen in den Kochkisten will gelernt sein. Hier mit Benzingasbrennern.



Wo das moderne Gas fehlt, muß der Küchenchef auch mit der Holzfeuerung überall zurechtkommen.

Fondue (für 100 Mann)

Nach Rezept der Schweizerischen Käse-Union AG Bern

15 kg Greyerzer Käse, 5 kg Emmentaler Käse, 10 l Schweizer Weißwein, 500 g Maizena, 20 g Pfeffer, 5 g Muskat, 20 Knoblauchzehen, 1 l Kirsch, 20 kg Brot.

1. Wein und gehackten Knoblauch zusammen ins Kessi geben und bei gutem Feuer aufkochen lassen.
2. Den geriebenen oder geraffelten Greyerzer und Emmentaler Käse auf einmal beigeben und unter stetem Rühren mit einem großen Schneebesen oder mit einer Holzkelle die Masse aufkochen und 5 Minuten kochen lassen.
3. Mit Pfeffer und Muskatnuß würzen.
4. Das Maizena mit 1 l kaltem Wasser gut anrühren und unter schnellem Rühren der Käsemasse beigeben.
5. Sofern Kirsch verwendet wird, diesen ebenfalls beifügen, nochmals aufkochen lassen, probieren und wenn nötig noch etwas Salz beifügen.
6. Das Fondue in die vorgewärmten Caquelons (je drei große Kellen pro 6 Mann) abfüllen und diese auf die brennenden Rechauds stellen.

NB: Zum Fondue wird normalerweise heißer Schwarztee abgegeben.

Champignons

20 kg Champignons, 1 kg Fett, 1 kg Zwiebeln, 1,5 kg Mehl, 5 l Milch, 2 kg Zitronen, Salz, 20 l Wasser.

A. 1. Champignons rüsten, zwei- bis dreimal gut waschen.
2. 20 l Wasser zum Sieden bringen, salzen und Zitronensaft zufügen.
3. Die gewaschenen Champignons beigeben und diese 5 bis 8 Minuten kochen lassen.
4. Im Kochwasser etwas erkalten lassen, dann die Champignons in dünne Scheiben schneiden (emincieren).
5. In zweitem Kochkessel Fett beigeben, Zwiebeln anziehen. Mehl beifügen, gut vermischen, mit 5 l Milch und etwa 10 l heißem Champignonwasser ablöschen. Unter ständigem Umrühren aufkochen lassen.
6. Abschmecken, evtl. 1/2 l Kochwein oder sauren Most beigeben.
7. Champignons unter die Sauce vermischen. Feuer entfernen.

Anmerkung: Eignet sich nur zur Zubereitung in stabilen Küchen. Abgabe mit Trockenreis, Kartoffelstock evtl. Salzkartoffeln.

Berliner Pfannkuchen (für 100 Stück)

1,8 l Milch, 3900 g Mehl, 350 g Zukker, 300 g Butter, 180 g Hefe, 4 Eier, 700 g Konfitüre, 1 l Öl, 1000 g Zimtzucker, 70 g Salz.

Friture total aufsetzen: 10 l Öl

1. In einem großen Gefäß (Fleischblech) Mehl, je die Hälfte auf beiden Seiten, verteilen.
2. Zucker, Hefe zerkleinert und Eier in der Mitte des Gefäßes mit der warmen Milch (etwa 25 ° C) vermischen, Salz beigeben.
3. Mehl und Butter langsam darunterziehen und etwa 5 Minuten kneten.
4. Teig in Tücher gewickelt in die Wärme stellen. Nach zweimal 15 Minuten aufziehen und nochmals 20 Minuten liegenlassen.
5. Den Teig in Stücke zu 65 g abwägen, flachdrücken und etwas Konfitüre «einpacken» und auf Tücher absetzen.
6. Etwa 60 bis 80 Min. «haben» lassen.
7. Öl erhitzen, die Berliner bei rauchheißer Friture beidseitig gut backen.
8. Abtropfen lassen und in Zimtzucker rollen.

Rezepte

aus dem Reglement «Kochrezepte für die Militärküche» 1960

Anmerkungen:

1. Die Kochrezepte basieren auf Normalmengen für 100 Mann.
2. Die meisten Kochrezepte sind unterteilt in A und B. Unter A wird die Zubereitung in stabilen Küchen und in Fahrküchen (Anhängerküchen) beschrieben, unter B die Zubereitung in den Kochkisten.

Grießsuppe (geröstet) mit Knochenbrühe

3 kg Grieß, 1,5 kg Fett, 4 kg Zwiebeln, Salz, 2 St. Lorbeer, 2 St. Nelken, Muscat, 50 l Wasser.

A. 1. Zerkleinerte Knochen in kaltes Wasser legen, aufkochen und abschäumen.
2. Salzen und würzen.
3. 2½—3 Stunden sieden lassen.
4. In zweitem Kochkessel Fett erhitzen, Grieß beigeben und unter ständigem Rühren gelb rösten. Hernach gehackte Zwiebeln beifügen und mitrösten.
5. Unter ständigem Umrühren der Knochenbrühe beigeben.
6. 20—30 Min. sieden lassen, Knochen herausnehmen.
7. Abschmecken.

B. 1. Kaltes Wasser und zerkleinerte Knochen auf notwendige Kessel entsprechend verteilen.
2. Inhalt zum Sieden bringen, abschäumen.
3. Salzen, würzen und etwa 20 Minuten sieden lassen.
4. Fett in Bratpfanne erhitzen. Grieß unter ständigem Umrühren beigeben und gelb rösten. Hernach gehackte Zwiebeln beifügen und mitrösten. Inhalt der Bratpfannen auf Kessel unter ständigem Umrühren entsprechend verteilen.
5. Aufkochen lassen und abschmekken.
6. Kessel schließen, sorgfältig in Kisten verpacken und nicht vor zwei Stunden öffnen.

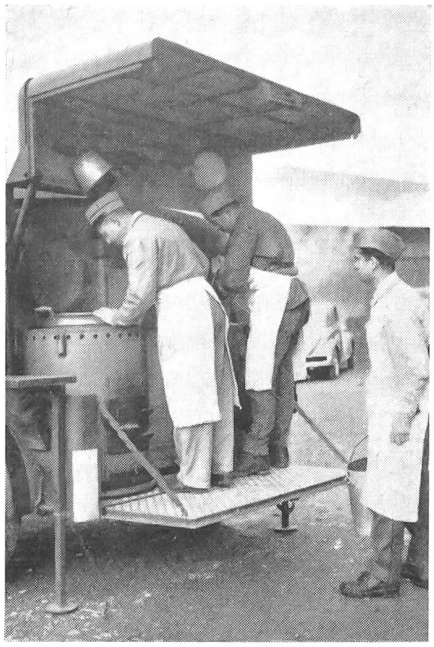
So sieht es heute in einer modernen Militärküche in unseren neuen Kasernen aus.

Fleischvögel (2. Art)

15 kg Fleisch, 1 kg Fett, 3 kg Zwiebeln, 1 kg Rübli, 1 kg Mehl, 10 Eier 5 kg Brot, 100 g Petersilie oder Schnittlauch, Salz, Pfeffer, 3 St. Lorbeer, 5 St. Nelken, 20 l Wasser.

A. 1. Fleisch ausbeinen, den Fasern nach in längliche, 2 bis 3 kg schwere Stücke schneiden. (Fett wegschneiden.)
2. Fleisch in große, dünne Portionen schneiden, etwas breitklopfen, salzen und würzen.
3. Aus den Zutaten (Brot, 2 kg Zwiebeln, Eier, Mehl, Petersilie oder Schnittlauch, etwas Salz und Gewürz) eine feste Masse bilden, die Fleischstücke mit dieser Masse belegen.
4. Fleisch mit Füllung zusammenrollen und je 6—7 Stück mit 2 Holzspießen (Wurstspießen) durchstechen (event. Rollen mit dünnen Schnüren oder mit Faden einzeln binden).
5. Fett im Kochkessel stark erhitzen, darin die Einzelportionen bzw. zusammengesteckten Portionen gut anbraten und hernach herausnehmen. Es darf nicht mehr Fleisch auf einmal angebraten werden, als auf dem Boden des Kochkessels Platz findet.
6. Gemüse (Mirepoix) grobgeschnitten anziehen, während des Anziehens Fett nach und nach abpassieren (Fettmasse zur Zubereitung von Gemüse verwenden).
7. Mirepoix mit 20 l Wasser ablöschen und aufkochen lassen.

Hier ist eine Klasse in der Militär-Küchenchefschule in Thun zum praktischen Unterricht angetreten.



Kochen in der modernen Mot.-Anhängerküche.

8. Fleisch in obige Sauce legen, wieder aufkochen lassen.
9. Salzen und würzen.
10. 3 Stunden unter schwachem Feuer sieden, bis Fleisch gargekocht.
11. Fleischvögel herausnehmen und warmstellen.
12. Sauce abschmecken.

Fischfilets paniert

20 kg Fischfilets, 1 kg Mehl, 20 Eier, 5 kg Paniermehl, 8 Zitronen, 5 l Öl, Salz.

Friture total aufsetzen 10 l

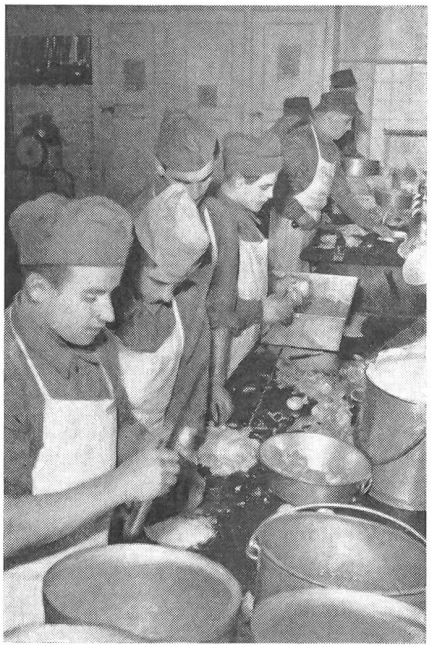
1. Filets, wenn nötig, in Portionen schneiden.
2. In einem Gefäß die Filets salzen und Zitronensaft beigeben.
3. Die Filets mit Mehl bestäuben, durch die aufgeschlagenen Eier ziehen, mit Paniermehl bedecken und abklopfen.
4. Kurz vor dem Anrichten Friture erhitzen.
5. Panierte Filets in der heißen Friture braun backen und in Verteilungsgeschirren warmhalten.
   Anmerkung: Die Abgabe einer Mayonnaise ist angezeigt.

Maisschnitten gebacken

12 kg Maisgrieß, 10 l Milch, 3 kg Zukker, 5 kg Öl, 2 kg Fett, 50 g Zimtpulver, 1 Prise Salz, 36 l Wasser.
Friture total aufsetzen 10 kg Öl, 5 kg Fett.

A. 1. Wasser und Milch zum Sieden bringen.
2. Salzen.
3. Mais unter gutem Umrühren beigeben, gut aufkochen lassen. Feuer entfernen. Bei gedecktem Kochkessel 1 Stunde ziehen lassen.
4. Holzunterlage (Tisch) mit etwas Wasser anfeuchten und Mais in etwa 3 cm dicker Schicht ausbreiten, flachdrücken und erkalten lassen.
5. Etwa 2 Stunden vor der Mahlzeit Friture erhitzen.
6. Maismasse in beliebige Stücke und Formen schneiden.
7. In heißer Friture braun backen.
8. In Zucker und Zimtpulver vermischt wenden und die gebackenen Maisschnitten warmstellen.

B. Kleinere Mengen können auch in Bratpfannen ausgebacken werden.
Anmerkung: Mais muß 4—5 Stunden vor der Abgabe gekocht werden.



Auch das Gemüserüsten will gelernt sein.

Birchermüsli

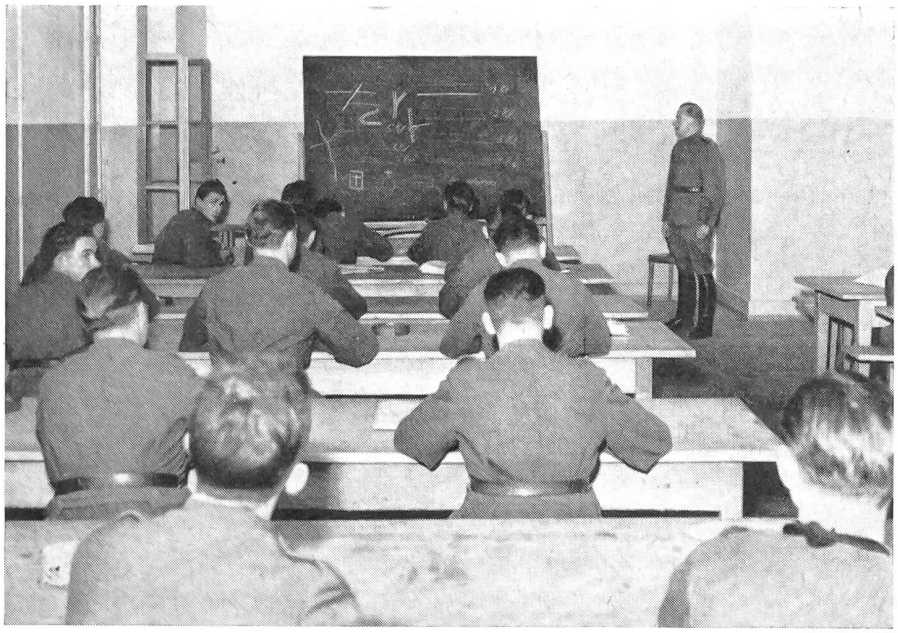
8 kg Haferflocken, 20 l Milch, 10 kg Trauben oder 1 kg Rosinen, 20 kg Äpfel, 20 kg Birnen, 5 kg Orangen, 0,5 kg Zitronen, 1 kg Bananen, 5 kg Zucker, 1 kg Mandeln, gerieben, 1 kg Haselnüsse, gerieben.

1. 3 Stunden vor dem Essen Haferflocken in kalter, frischer, event. pasteurisierter Milch einweichen, Rosinen und Zucker beigeben.
2. Früchte waschen, schälen und fein schneiden.
3. 1 Stunde vor dem Essen Früchte und Nüsse beigeben, gut mischen und ziehen lassen.
4. Abschmecken.
   Anmerkung: Die Zusammenstellung der Früchte richtet sich immer nach der Jahreszeit. Statt frische Milch kann auch Milchpulver verwendet werden.

Vanillecreme

40 l Milch, 5 kg Zucker, 2,5 kg Vanillepulver.

1. 30 l Milch in einem Gefäß im Wasserbad bis zum Siedepunkt erhitzen.
2. Vanillepulver und Zucker mit 10 l kalter Milch anrühren.
3. Erhitzte Milch in einem Kochkessel unter Rühren aufkochen, die vorbereitete Masse unter ständigem Umrühren beigeben und aufkochen lassen.
4. Feuer entfernen (Anbrennungsgefahr!).
5. Creme sofort dem Kochkessel entnehmen, kaltstellen und öfters umrühren.



Der Küchenchef muß auch in der Lage sein, die Verpflegung im Felde zur Truppe zu bringen. Zum theoretischen Unterricht in der Unteroffiziersschule gehört daher auch die Kartenlehre.