

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 13 (1940)

Heft: 10

Artikel: Rezepte für die Vewendung von Speiseresten mit Hilfe von Suppenkonserven

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-516522>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.05.2025

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

fertigt werden, damit die geleistete Arbeit jederzeit ausgewiesen werden kann? Wieviele Einheitskommandanten haben sich schon aufgehalten ob dem ungeheuren Ballast, der sich durch die administrative Betätigung in ihrem Heime anhäuft.

Es ist eine feststehende Tatsache, dass der Fourier heute wieder durch vermehrte ihm aufgebürdete administrative Arbeiten ausserordentlich beansprucht wird und entgegen unseren beständigen Bestrebungen erneut zu stark an das Bureau gebunden ist. Nur dank seiner gründlichen Spezialausbildung und die in ausserdienstlicher Tätigkeit erworbenen Kenntnisse ist es möglich, dass unter diesem Arbeitspensum der Verpflegungsdienst bis heute in den meisten Fällen gewissenhaft erledigt werden konnte. Natürlich darf eine solche Arbeitsbelastung kein Dauerzustand bleiben. Unsere Soldaten stehen an der Grenze, um in jeder Beziehung auf eventuelle kriegserische Ereignisse körperlich und mit der Waffe vertraut, vorbereitet zu sein. Warum muss dann gerade der Fourier vom Morgen bis am späten Abend ans Bureau gefesselt bleiben, wenn er doch sicher im Ernstfall vor einer ganz neuen Situation steht? Anpassung und weitgehende Erleichterungen drängen sich auf.

Meine Ausführungen sind nur einige Gedanken zu diesem Thema, welche nun Anlass zu einer tiefgreifenden und regen Aussprache der Rechnungsführer über die Vereinfachung unserer Komptabilität geben sollte. Hoffentlich bleibt diese nicht bei Diskussionen über die Umgestaltung von einzelnen Belegen stecken, denn nur durch eine weitgehende Vereinfachung ist dem Rechnungsführer geholfen und wird unserem Dienstzweige erfreulichen und grossen Nutzen gebracht.

Rezepte für die Verwertung von Speiseresten mit Hilfe von Suppenkonserven.

Von Fourieren und Küchenchefs wird gegen die Suppenkonserven gelegentlich eingewendet, sie seien zu teuer für die Haushaltungskasse. Das ist jedoch ein Fehlschluss. Eine Konservensuppe kostet nicht mehr als zum Beispiel eine aus Erbsen mit den nötigen Zutaten hergestellte Erbsensuppe, wobei die Konservensuppe wesentlich weniger Arbeit und Kochdauer erfordert und bei richtiger Zubereitung auch an Güte und Ausgiebigkeit einer selbstgemachten Suppe nicht unterlegen ist.

Die Suppenkonserven leisten übrigens nicht nur für sich allein gute Dienste, sondern auch als Hilfe bei der Resten-Verwertung. Aus verbliebenen sauberen Gemüse-, Suppen- und andern Speiseresten, die in geschickter Weise mit Suppenkonserven vermischt werden, lassen sich sehr gute und billige Suppen gewinnen. So verwendet sind die Suppenkonserven ein eigentliches Sparmittel, denn sie erlauben die Verwertung von sonst zu nichts mehr brauchbaren Speiseresten wie übriggebliebenen Suppen, Ueberbleibseln von Reis, Teigwaren, Bohnen, grünen Gemüsen wie Kohl, Kabis, Rübli usw., ferner von Kartoffeln und Fleischresten.

Die nachfolgenden Rezepte, zusammengestellt von Militär-Küchenchef Wm. Krienbühl, geben Anleitung für diese Resten-Verwertung.

Um die Menüs nicht einseitig zu gestalten, sollen nach Möglichkeit vom Mittag verbliebene Resten nicht schon für das Abendessen verwertet, sondern gut gedeckt in ein kühles Küchenmagazin oder einen Keller gestellt und erst andern-tags gebraucht werden.

1. Resten von Suppen wie Hafer-, Erbsen-, Reis-, Bohnen-, Gersten-, Mehl-Suppen usw. Auf 100 Mann nimmt man, je nach dem vorhandenen Suppenrest, 30—60 Portionen Suppenkonserven, nach Möglichkeit von einer Suppensorte, die zum Suppenrest gut passt. Suppenwürfel zerreiben und mit kaltem Wasser zu einem Brei anrühren, genau wie es die gedruckte Gebrauchsanleitung vorschreibt. Hierauf in soviel kochendes Wasser einrühren, dass es unter Mitberücksichtigung des Suppenrestes ca. 80 Liter Suppe gibt. 20—25 Minuten (je nach Sorte verschieden) auf kleinem Feuer kochen lassen. Suppenrest einrühren, nochmals 5—10 Minuten kochen, nach Notwendigkeit mit Maggi-Würze würzen und anrichten.

2. Resten von grünen Gemüsen wie Kohl, Kabis, Lauch, Rübli usw., ferner Kartoffeln. Man bereitet nach der unter 1. gegebenen Wegleitung eine Suppe aus 50—60 Portionen Suppenkonserven unter Verwendung von 80 Liter kochenden Wassers. In diese Suppe gibt man das fein gehackte Gemüse oder die gut zerstoßenen Kartoffeln, lässt das Ganze nochmals 5—10 Minuten kochen, würzt nach Notwendigkeit und richtet an. Bei der Verwendung von Kartoffelresten muss man gut rühren, damit keine Knollen entstehen.

Genau gleich verfährt man bei der Verwertung von

3. Resten von Trockengemüsen wie Reis, Teigwaren, weissen Bohnen usw. Verwendet man Reisresten, so muss man gut rühren, damit keine Knollen entstehen. Die Teigwaren schneidet man in kurze Stücke von 1 cm Länge.

4. Fleischresten. Man bereitet nach der unter 2. gegebenen Wegleitung eine Konservensuppe und fügt dieser die feingehackten Fleischresten bei, wenn nötig eventuell noch etwas gehacktes Gemüse oder Reisresten, kocht das Ganze 5—10 Minuten, würzt nach Notwendigkeit und richtet an.

5. Besondere Wegleitungen. Sind die Suppen nicht dick genug, so kann man sie leicht mit etwas Kartoffelmehl (Fécule) oder Weissmehl verdicken. Allgemein muss man bei der Restenverwertung aufpassen, dass die Suppe nicht anbrennt.

Beim Kochen in Kochkisten werden die Speiseresten wie folgt verwertet: Pro Kochkiste 18—20 Liter Wasser zum Sieden bringen, je nach den vorhandenen Speiseresten 8—15 Portionen Suppenkonserven einrühren, die man vorher zerrieben und angerührt hat. Suppe etwa 5 Minuten lang kochen lassen, dann Resten dazugeben, nochmals aufkochen lassen, Kochkiste ganz mit Wasser auffüllen und verschliessen. Nach ca. 30 Minuten ist die Suppe zur Verpflegung abgabebereit. Muss sie für eine spätere Verpflegung in der Kochkiste bleiben, so

hält sie sich hier bis zu 18 Stunden lang warm, vorausgesetzt, dass die Kochkistendeckel gut schliessen. Selbstverständlich dürfen in allen Fällen nur ganz einwandfreie Speiseresten zur Wiederverwertung herangezogen werden.

Zum Schluss noch ein gutes Rezept für die Verwertung des Gelée von Fleischkonserven in Verbindung mit Suppenkonserven. Kann die Küche an festem Standort aus den Fleischkonserven ein warmes Fleischgericht zubereiten, so empfiehlt es sich, eine Tomaten-Sauce zu bereiten und in dieser die zerkleinerten Fleischkonserven etwas mitkochen zu lassen. Verpflegen mit Teigwaren oder Salzkartoffeln. Aus dem zurückbehaltenen Fleischgelée bereitet man zusammen mit Konservensuppen eine gute Suppe wie folgt:

Pro 100 Mann werden aus 50 Portionen Suppenkonserven in bereits beschriebener Weise 80 Liter Suppe zubereitet und das Fleischgelée dazu gerührt. Ist die Suppe zu dünn, etwas Fideli oder Reisresten begeben, das Ganze nochmals etwa 5 Minuten kochen, würzen und anrichten. Diese Suppe eignet sich zum Mittagessen in Verbindung mit Fleisch und Gemüse.

In den „Rezepten für die Verwertung von Brot und Brotresten“, die wir in der letzten Nummer unseres Organes veröffentlicht haben, ist ein Druckfehler stehen geblieben: Auf Seite 196, Mitte, ist das Brotschnitten-Rezept e) für 150 und nicht für 100 Mann gedacht, es sei denn, es handlle sich um eine Kp., in welcher die Meisten immer doppelte Portionen verschlingen.

Ein Jahr bewaffnete Neutralität.

Am 29. August jährte sich der Beginn des gegenwärtigen Aktivdienstes; rings an unseren Grenzen traten am 29. August 1939 die gesamten Truppen des Grenzschatzes unter die Waffen und errichteten einen ersten lebendigen Wall gegen die drohenden Wogen des sich immer deutlicher ankündigenden Krieges. Von Berg zu Berg wurde das Netz des Fliegerbeobachtungs- und Meldedienstes über unser Land ausgebreitet und in allen grösseren Ortschaften rückte auch der zivile Luftschutz zum Aktivdienst ein. Grenzwacht und Luftwacht waren in ihren Stellungen und auf ihren Posten bereit, als am 30. August die Bundesversammlung den Oberbefehlshaber der Armee bestellte und dem Bundesrat ausserordentliche Vollmachten und Auftrag erteilte, die zur Behauptung von Sicherheit Unabhängigkeit und Neutralität der Schweiz erforderlichen Massnahmen zu treffen. Als dann am 31. August der Bundesrat vierzig fremden Regierungen die Erklärung des unbedingten Willens der Schweiz zur uneingeschränkten Neutralität zur Kenntnis brachte, unterstrichen Grenzwacht und Luftwacht diese Erklärung und gaben zu verstehen, dass es die Schweiz mit ihrer Neutralität ernst meint, dass ihre Erklärungen nicht bloss den Wert eines Fetzen Papier besitzen, sondern dass sie jederzeit bereit ist, ihre Neutralität auch mit den Waffen zu