

Ecke des Küchenchefs

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **25 (1952)**

Heft 3

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ecke des Küchenchefs

Die „Kochrezepte für die Militär-Küche“ sind vergriffen. Eine Neuausgabe ist in Bearbeitung begriffen und wird etwa in einem halben Jahr erscheinen. Da diese neue Rezeptsammlung jedoch nur neuernannten Küchenchefs abgegeben wird, dürften den einen oder andern Fourier einzelne **neue Rezepte** interessieren. Sie werden ihm helfen, das Menu abwechslungsreich zu gestalten und seinen Küchenchef entsprechend zu instruieren. — Die Zustellung der Rezepte verdanken wir dem Kommando der Küchenchefs-Schulen.

Für 100 Mann:

23 Brotsuppe (geröstet) mit Knochenbrühe:

Brot	5 kg	Knoblauch	10 Zehen
Fett	2 kg	Salz, Muskat, Wasser	50 l
Zwiebeln	2 kg		

A Zubereitung in Kochkesseln

1. Zerkleinerte Knochen in kaltes Wasser legen, aufkochen und abschäumen.
2. Salzen.
3. 3 Stunden sieden lassen.
4. In 2. Kessel Fett erhitzen, Zwiebeln braun dünsten, Knoblauch begeben. In kleine Würfel geschnittenes Brot begeben und anrösten.
5. Knochen aus der Knochenbrühe entfernen und angeröstetes Brot (mit Zwiebeln) begeben.
6. 30 Minuten kochen lassen.
7. Abschmecken. Feuer entfernen.

B Zubereitung in Kochkisten

1. Zerkleinerte Knochen und Wasser in notwendige Kessel entsprechend verteilen und zum Sieden bringen.
2. Abschäumen, salzen, würzen. 30 Minuten vorkochen lassen.
3. In Bratpfanne Fett erhitzen, Zwiebeln braun dünsten, Knoblauch begeben. Darauf Brot darin braun rösten und der kochenden Brühe entsprechend verteilt begeben.
4. Abschmecken, aufkochen lassen.
5. Kessel schliessen, sorgfältig in Kisten verpacken und nicht vor 2 Stunden öffnen.

24 Brotsuppe (geröstet) mit Gemüsesuppe:

Brot	5 kg	Sellerie	0,5 kg
Fett	3 kg	Kabis oder Kohl	1 kg
Zwiebeln	1 kg	Knoblauch	10 Zehen
Lauch	1 kg	Salz, Lorb. 3 St., Nelk. 5 St.	
Rübli	0,5 kg	Muskat, Wasser	50 l

A Zubereitung in Kochkesseln

1. Fett in Kessel erhitzen, Zwiebeln gelb rösten, Knoblauch und feingeschnittenes Suppengemüse mitdämpfen.
2. In kleine Würfel geschnittenes Brot beifügen und mitrösten.
3. Mit dem für Suppe benötigten Wasser (wenn möglich heiss) unter Umrühren ablöschen.
4. Salzen, würzen, aufkochen und 1 Stunde sieden lassen.
5. Abschmecken. Feuer entfernen.

B Zubereitung in Kochkisten

1. Wasser auf die notwendigen Kessel entsprechend verteilen und zum Sieden bringen.
2. Feingehackte Zwiebeln in Bratpfanne im Fett gelb rösten, Knoblauch und feingeschnittenes Suppengemüse begeben. In kleine Würfel geschnittenes Brot mitrösten und auf die Kessel entsprechend verteilen.
3. Rest in der Bratpfanne mit ca. 2 l, möglichst heissem Wasser, ablöschen und ebenfalls in Kessel verteilen.
4. Salzen und würzen.
5. 10 Minuten sieden lassen.
6. Abschmecken. Kessel schliessen, sorgfältig in Kisten verpacken und nicht vor einer Stunde öffnen.

Bücher und Schriften

Taschenkalender für schweizerische Wehrmänner. Verlag Huber & Co., Frauenfeld. Preis: Fr. 3.95. Bei Sammelbestellungen Rabatt.

Die äussere Form des Taschenkalenders, der im Jahre 1952 zum 76. Mal erscheint, ist gegenüber den früheren nicht stark geändert worden. Wohl aber hat der Inhalt eine beträchtliche Neubearbeitung erfahren, weshalb der Kalender mit einer fast 2monatiger Verspätung herauskam. Dies hat jedoch nicht viel zu bedeuten, behält er doch als handliches und vorzügliches Nachschlagewerk seinen Wert auch über das laufende Jahr hinaus bei.

Der Kalender berücksichtigt weitgehend die neue Truppenordnung, die teilweise Neubewaffnung, die neue Beförderungsverordnung, und enthält auch einen Auszug aus den Bestimmungen über die Dienstleistungen im Jahre 1952, auf die wir in der vorliegenden Nummer ebenfalls hinweisen. Die Photographien über die Bewaffnung und über die Grad- bzw. Unterscheidungsabzeichen enthalten die neuesten Änderungen. Neben der „Kleinen Schweizer Heereskunde“ ist dem Kalender wiederum ein gedrängter Überblick aus der Staats- und Heimatkunde unseres Landes beigegeben. — Wir empfehlen unsern Lesern die Anschaffung dieses reichhaltigen und umfassenden militärischen Nachschlagewerkes, das ihnen in und ausser Dienst sicher öfters gute Dienste leisten kann.