

Küchendienst

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **29 (1956)**

Heft 1

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.

Küchendienst

Wie kann das Anbrennen von Speisen verhütet werden ?

1. Jede Speise, die milch-, mehl- resp. stärkehaltig ist, kann bei ungenügender Vorsicht anbrennen. Besonders gefährdet sind: Milch, Milchsaucen, Fleischsaucen, Gemüsesaucen, Hülsenfrüchte und Speiseresten, die aufgewärmt werden müssen (Restensuppen).
2. Das Anbrennen kann vermieden werden durch:
 - stetes Umrühren des Kochgutes bis zu dessen Aufkochen,
 - peinliche Beobachtung des Feuers. Das Kochgut soll nur *mässig* und nicht stark zum Kochen kommen.
 - Kochen der Speisen nur solange, bis sie gar gekocht sind,
 - Zudecken des *Kohlenfeuers* mit Asche, vom Moment an, wo das Kochgut richtig kocht,
 - frühzeitiges Herausnehmen eines Teils des *Holzfeuers*, um zu starkes Kochen zu vermeiden,
 - Bereitstellen eines guten «Mise en place», damit nicht gehastet werden muss,
 - persönliche Überwachung gefährdeter Speisen. Auch gute Küchenordnonnanzen vermögen nicht einen geübten Küchenchef zu ersetzen.
 - spezielle Vorsicht bei Verwendung von schon einmal gekochten Speisen (z. B. Suppen). Solche Speiseresten dürfen erst ca. 10 Minuten vor dem Anrichten der kochenden Suppe beigemischt werden; aufkochen lassen unter ständigem Umrühren, dann Feuer entfernen.
3. Sobald das Anbrennen bemerkt wird, ist *sofort* das Feuer zu entfernen und das Kochgut ist nicht mehr aufzurühren. Wenn immer möglich ist das Kochgut sofort in ein leeres Gefäss (z. B. Kochkessel) umzuschütten.
4. Leicht angebrannte Speisen können mit natürlichen Gewürzen weitgehend im Geschmack neutralisiert werden: z. B.
Suppe durch Beigabe von Majoran, Thymian, gemahlenem Muskat, Knoblauch, geriebenem Käse;
Fleisch (Braten, Ragout, Goulage, Hackfleisch) durch Beigabe von Knoblauch, evtl. Essig, Zitronen und verschiedenen Gewürzen;
Gemüse durch Abspülen und frisch Ankochen.
5. Verbrannte Speisen dürfen der Truppe nicht mehr abgegeben werden. Wenn noch Zeit vorhanden ist, ist sofort etwas anderes zuzubereiten.
Ist z. B. eine Sauce verbrannt, so soll sie nicht einfach der guten Ware beigegeben werden, sondern durch kluge und rasche Improvisation ist nochmals ein Ersatz herzustellen.
Es ist viel besser z. B. nur Salzkartoffeln abzugeben als Saucenkartoffeln mit verbrannter Sauce.

(Eines der Merkblätter, die in den Unteroffiziersschulen und Fachkursen für Küchenchefs unseren zukünftigen Küchenmeistern abgegeben werden. Red.)

Redaktion: Hptm. Rufener F. A. (Fachtechnisches), Stampfenbrunnenstrasse 1, Zürich 48
Fourier Keller Otto (Verbandsnachrichten SFV), Dachslernstrasse 171, Zürich 48
Gfr. Hottinger Jakob (Verbandsnachrichten VSFG), Seefeldstrasse 149, Zürich 8

Sekretariat: Fourier Preisig Ernst, Ottenbergstrasse 5, Zürich 49, Telephon (051) 42 76 47

Jährlicher Abonnementspreis: Für Sektionsmitglieder im Mitgliederbeitrag inbegiffen, für Mitglieder der Schweiz. Offiziersgesellschaft Fr. 4.20, für nicht dem Verband angeschlossene Fouriere und übrige Abonnenten Fr. 6.—. Postcheckkonton: Zürich VIII 18 908

Druck und Verlag: Buchdruckerei Robert Müller AG, Gersau SZ, Telephon (041) 83 61 06, Postcheckkonto VII 118

Inseratenverwaltung: Graf + Neuhaus, Bächtoldstr. 4, Zürich 7/44, Telephon (051) 34 81 00