

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 29 (1956)

**Heft:** 1

  

**Rubrik:** Impressum

### **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:** 02.02.2025

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

## 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 inbegriffen, 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