

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 61 (1988)

Heft: 11

Artikel: Äpfel im Truppenhaushalt

Autor: Wohler, Peter

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-519409>

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>

Äpfel im Truppenhaushalt

Der Herbst 1988 bescherte uns mit einer Rekordmenge an Äpfeln. Nachfolgend einige Anregungen wie diese im Truppenhaushalt verwendet werden können.

Pausenapfel

- Äpfel waschen und zur Selbstbedienung anbieten (Speisesaal, Arbeitsplatz, [auch Kp], evtl. vor der Unterkunft).
- *Bezugsort:* direkt beim Produzenten, Landw. Genossenschaft, Gemüselieferant. Beim Einkauf auf eher kleingewachsene, gleichmässig grosse Äpfel achten. Nur essreife Sorten beschaffen (Kostprobe). Qualitätsklasse II ist dazu sehr geeignet!

Preis: je nach Landesgegend ca. Fr. 1.–/kg en gros.

Apfelmus (aus Kochobst)

- als Beilage zu Fotzelschnitten, Rösti, Hörnli oder als Dessert.
- *Tip:* Abgabe je nach Witterung, warm oder kalt.

Varianten siehe nachfolgende Vorschläge:

Birchermüesli

- als Hauptgericht oder als Dessert.
- Evtl. als Zwischenverpflegung, z. B. nach Märschen (Zielankunft).
- Zum Birchermüesli eignen sich alle Äpfel, besonders jedoch feste, essreife Sorten der Klasse «Kochobst».

Preis je nach Landesgegend Fr. –.50 – Fr. 1.–/kg en gros.

- *Tip:* Birchermüesli in Joghurtbecher abgefüllt eignet sich auch zur Verteilung in Feldverhältnissen.

Äpfel als Bestandteil schwacher/starker Zwischenverpflegungen

- Gleiche Bemerkungen wie oben.
- *Tip:* – Äpfel in Kartonschachteln geschützt den Zügen/Det mitgeben.
- Auf Mann verteilen mit den übrigen Zw Vpf Artikeln.

Apfelmus besonders gut abgeschmeckt (Zitrone, Zimt)	lagenweise mit Vanille-crème angerichtet	als Götterspeise (Hauptgericht oder zum Dessert)
Dessert für den Kp-Abend: Warmes Apfelmus mit einer Kugel Vanilleglace und einer Rosette Schlagrahm		

Apfelschnitze

- Als Variante und Bereicherung der Menüs: Zubereitung gemäss Rezept Nr. 217, als Beilage zu Blut- und Leberwürsten, zu «Älplermagronen» oder als Dessert.
- *Tip:* kochfeste Sorten verwenden.

Apfelkuchen (Kochobst oder Klasse II)

- Zeitpunkt des Backens, der Lieferung, den Preis sowie die Eigenleistung der Küchenmannschaft – zum Belegen vorbereitete Äpfel – frühzeitig mit dem Brotlieferanten absprechen.
- *Tip:* Auch Apfelkuchen eignet sich bestens für ein Dessert: Apfelkuchen «apricotieren» und verfeinern mit einer Rosette Schlagrahm.

Äpfel im «Schlafrock»

(Äpfel in Blätterteig gebacken.)

- Absprache mit dem Brotlieferant.
- *Tip:* gleichmässig grosse, backfeste Äpfel verwenden, für die Füllung reichlich Haselnüsse und Zitronen verwenden. Mit Puderzucker bestreuen. Je nach Eigenleistung der Küchenmannschaft ergibt sich ein preisgünstiges Dessert.

Apfelkuchlein

- Zubereitung gemäss Rezept Nr. 205.
- *Tip:* Vorerst mit dem Küchenchef die Herstellungsmöglichkeiten abklären. Sicher ist: Apfelkuchlein sind beliebt, besonders mit Beigabe einer Vanillesauce. Arbeitsaufwendig. Nicht unproblematisch zum Warmhalten und servieren.

Zum Schluss das beste Rezept:

Apfelcrème

Zutaten: Rahmquark	5 kg
Joghurt nature	5 kg
Zucker	2–3 kg
Zitronen	5 Stk
Äpfel	10 kg

Zubereitung:

1. Quark und Joghurt mit Schneebesen gut mischen.
2. Zitrone und Zucker beifügen.
3. Gewaschene Äpfel mit Raffel reiben (nicht schälen) mischen und abschmecken – (evtl. mit etwas Zimtpulver).

In Joghurtbecher abfüllen, garnieren – ein Militärbiskuit dazu reichen.

Helfen wir mit, den Erntesege im Truppenhaushalt zu verwerten, nach dem Motto:

Der Apfel – rundum gesund.

Adj Uof Peter Wohler

Instruktor Versorgungsgruppen

Sie lesen im nächsten «Der Fourier»

In der letzten Ausgabe des Jahres publizieren wir in der Heftmitte das Inhaltsverzeichnis des 61. Jahrganges. Dies als kleines Nachlagewerk für «Fourier»-Archivare. So können Sie einzelne Artikel, welche in einer der zwölf Nummern des Jahres 1988 erschienen sind, schneller finden.

Ebenfalls finden Sie in der Dezember-Nummer die per 1. 1. 89 in Kraft tretenden Neuerungen des Oberkriegskommissariates im Zusammenhang mit dem Verwaltungsreglement (VR 87).

Ebenfalls berichten wir von der Aktion «Haushaltvorrat» und dem «Ernährungsplan 90», einem Bericht des Bundesamtes für wirtschaftliche Landesversorgung, vorgesehen für Zeiten gestörter Importe.

Reiche Kernobsternte – hohe Verwertungskosten zu erwarten

(PI) Dieses Jahr wird es viel mehr Äpfel und Birnen geben als gegessen oder in Form von Apfelsaft getrunken werden können. Damit nicht Branntwein hergestellt wird, sind weitgehende und kostspielige Massnahmen der Alkoholverwaltung nötig.

Die heute vorliegenden Ernteschätzungen deuten darauf hin, dass es diesen Herbst aus dem Feldobstbau die reichste Ernte seit längerer Zeit geben wird.

Dazu wird in den niederstämmigen Kulturen für Tafeläpfel eine Rekordernte von beinahe 180'000 Tonnen erwartet. Voraussichtlich muss daher jeder zweite oder dritte Apfel aus diesen Kulturen vermostet werden. Insgesamt sind rund 400'000 Tonnen Mostobst zu erwarten, wovon gut 300'000 Tonnen Mostäpfel. Für die Getränkeherstellung einschliesslich einer Reserve benötigen die Mostereien aber nur etwa

140'000 Tonnen Äpfel und 16'000 Tonnen Birnen. Um die brennlose Verwertung zu fördern, lässt die Alkoholverwaltung das überschüssige Mostobst zu Saftkonzentraten verarbeiten. Sie trägt dafür aber das Verwertungsrisiko, was mit hohen Kosten verbunden ist. Die überaus reiche Ernte wird somit sicher deutliche Spuren im Reinertrag der Alkoholverwaltung hinterlassen.

Doch auch der Konsument wird trotz Rekordernte tiefer in die Tasche greifen müssen, denn der Preis für Apfelsaft wird um rund 10 Rappen pro Liter mehr kosten.