Der Käse im Truppenhaushalt

Autor(en): **Planta**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **32 (1959)**

Heft 3

PDF erstellt am: **26.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-517331

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Der Käse im Truppenhaushalt

von Adj. Uof. Planta, Instr. Uof. der Vpf. Trp.

Anmerkung der Redaktion: In der Februar-Ausgabe 1959 veröffentlichten wir einen Vpf.-Plan, der den Rechnungsführern als Richtlinie dient. Die nachstehenden Ausführungen weisen neue Wege zur Steigerung des Käseverbrauches.
Nach den neuen Weisungen des OKK kann seit 1. Januar 1959 kein Käse mehr in Geld umgerechnet werden. Somit haben wir vom «hellgrünen» Dienst eine völlig neue Situation, die uns zwingt, neue Wege zu suchen um den Käseverbrauch zu steigern.
Wir müssen vermehrt darnach trachten, nicht nur den guten alten Emmentalerkäse auf den Tisch zu bringen, sondern Tilsiter- und Greyerzerkäse als Abwechslung heranziehen.

Stellen wir einmal die Betrachtung an, wieviel Käse wir in einem WK verbrauchen können:

Wir haben in einem WK zu 20 Tagen normalerweise 19 Natural-Vpf.-Tage. Das ergibt pro 100 Mann Vpf.-Bestand

1900 Käseportionen à 70 g oder (inklusive 400 Käsekonserven Pflichtkonsum)		133 kg
Wenn wir jedoch jeden zweiten Tag Käse zum Frühstück abgeben, sind das		
10 Tage à 5 kg	50 kg	
als Kochkäse zu Teigwaren, Risotto, Mais, Saucenkartoffeln, Mehlsuppe,		
Minestra braucht es je 2 kg oder ca. 15 mal 2 kg	30 kg	
dazu einmal Käseschnitten	10 kg	
dazu einmal Käsesalat	12 kg	
dazu einmal Käsekuchen	15 kg	
sind total		117 kg
verbleiben		16 kg

Wir wissen, dass wir oft Käse vom Frühstück zurück in die Küche bekommen, den wir sozusagen gratis als Kochkäse verwenden können. Somit sind obige Zahlen etwas theoretisch.
Die nachfolgenden Rezepte mögen als Anregung dienen, neue Käsegerichte als Abendmahlzeiten zu suchen und zu finden. Dabei müssen wir berücksichtigen, dass wir einfache Feldverhältnisse haben und keine komplizierten Gerichte zubereiten können.
Die Quantitäten der zwei Rezepte sind wie im Rezeptbüchlein pro 100 Mann berechnet.

1. Spiessli

Zutaten	10 kg	Tilsiter- oder Greyerzerkäse
	30 Stück	Cervelats oder 30 Fleischkonserven
	10 kg	Brot
	10 l	Oel
		Salz, Petersilie und Knoblauch (10 Zehen)

Zubereitung

1. Den Käse, das Fleisch und das Brot in flache, runde, drei- oder viereckige Stücke schneiden.
2. Salz, Petersilie und Knoblauch gehackt mischen. Brot, Fleisch und Käse damit bestreuen.
3. Abwechslungsweise, d. h. Brot, Käse, Brot, Fleisch, Brot, Käse usw. an Holzspiesschen stecken.
4. In heissem Oelbad (Friture) ausbacken.

Anmerkung: Um die Spiessli noch nahrhafter zu machen, können sie vor dem Ausbacken im Backteig gewendet werden (Backteig siehe Rezept Nr. 162).

2. Käse-Rissolen

Zutaten für geriebenen Teig	6 kg	Mehl	7 kg	Tilsiter- oder Greyerzerkäse
	3 kg	Fett	10 Stück	Eier
	2 l	Wasser	10 l	Oel (Friture)
		Salz, Muscatnuss		

Bechamelsauce	nach Rezept Nr. 211
Zubereitung	1. Den Käse in kleine Würfel schneiden. 2. Der noch warmen Bechamelsauce beigeben und gut mischen. 3. Die Masse erkalten lassen. 4. Den geriebenen Teig auswallen und runde (ca. 10—15 cm Ø) Stücke (Rissolen) ausschneiden. 5. Die Rissolen mit der Masse in der Mitte belegen. 6. Der Rand der Rissolen mit geschlagenen Eiern bestreichen und zusammenlegen. 7. In heissem Oelbad (Friture) ausbacken.
Anmerkung	Dazu wird vorteilhaft eine Tomatensauce serviert (Rezept Nr. 215). Beide Gerichte kann man in die Wärme stellen bis alles ausgebacken ist, indem man sie in die Schüsseln anrichtet und dieselben ins Wasserbad stellt. Nicht decken!

VORANZEIGE

Die *Neuordnung des Betriebsstoffnachschubes* wird in der April-Nummer eingehend besprochen werden.
Bestellungen für zusätzliche Exemplare sind bis 26. März an Fourier E. Preisig, Ottenbergstrasse 5, Zürich 49, zu richten.

Aus technischen Gründen mussten verschiedene Artikel zurückgestellt werden. Red.

WK RS

Keine Bureaumaterialsorgen dank MÜLLER'S

FORMULARPAKET

MILITÄRVERLAG

BUCHDRUCKEREI ROBERT MÜLLER AG GERSAU

Schutzhülle «EWE»

für das **VR**, Anhang, Nachtrag usw. findet bei den Rf. begeisterte Aufnahme!
Ausführung aus solidem Kunststoff.
Vom OKK empfohlen!

Anschaffung zu Lasten der Trp.-Kasse möglich!
Fr. 3.— per Stück inklusive Porto

E. WENGER, Waldstätterstrasse 11, **BERN**
Postcheck III 5376 Mitglied VOG/SFV

GEMÜSE — *tiefgekühlt*

grüne Bohnen, grob . . kg Fr. —.95
Blattspinat Ia . . . . . kg Fr. 1.—
Gurken, geschnitten . . kg Fr. 1.50

KARL NÄF, GEMÜSEBAU, GOLDACH SG