

Wie verwende ich die Käseportion?

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **11 (1938)**

Heft 12

PDF erstellt am: **11.09.2024**

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.

Wie verwende ich die Käseportion?

Käs-Suppe, eine Innerschwyzzer-Spezialität:

Dieses Rezept kommt nur für kleinere Bestände (50 bis 80 Mann) in Frage und wenn zu wenig Brot gefasst wurde.

Man bestellt beim Bäcker Stangenbrötli, wie sie zu Dünkli verwendet werden. Diese Brötli müssen gut durchgebacken sein, sodass die Rinde fast schwarz ist. Auf 3 bis 4 Mann rechnet man 500 gr Brot. Die Stangenbrötli sollten etwa 4 cm Durchmesser aufweisen. Das Brot wird fein geschnitten und mit heissem Wasser abgebrüht. Man achte darauf, dass der so entstandene Brei nicht zu dünn ist. Man decke ihn alsdann kurze Zeit zu und bearbeite ihn nachher mit dem Kartoffelstößel wie beim Kartoffelstock. Dem in den Kochkesseln genügend heiss gewordenen Fett gibt man diesen Brotbrei bei. Falls dieser zu dick ist, kann mittels Wasser verdünnt werden bis er fast flüssig wird. Aufkochen und dann pro 100 Mann 6 bis 7 kg geriebenen Käse begeben. Anbrennen ist zu vermeiden!

Ist die Käse-Suppe angerichtet, so wird sie noch mit braunen Zwiebeln überschmolzen. Als Beigabe eignen sich Salzkartoffeln.

Die bisher erschienenen Käserezepte mit Ausnahme des in der September-Nummer bekanntgegebenen Gerichtes verdanken wir Wm. Franz Krienbühl, Küchenchef Stab Inf. Rgt. 28, Schwyz („Ratskeller“).

Umschau

bearbeitet von Hptm. Corecco, O. K. K., Bern

Die Ausbildung der Kommissariats- und Verpflegungsoffiziere der italienischen Armee.

Die Anwärter, welche die Vorprüfung bestanden haben, werden während eines Jahres der Accademia di fanteria e cavalleria (Modena) zugeteilt. Sie erwerben sich dort eine allgemeine militärische Bildung in Militärgeschichte, Kartenlesen, Taktik usw. Im zweiten Jahr kommen die Schüler nach Rom in die „Scuola di perfezionamento di commissariato militare“. Das Unterrichtsprogramm dieser Schule hat folgende Einteilung:

Fach:	Jährl. Stundenzahl:	Behandelter Stoff:	Lehrer:
Logistica	Theorie 70 Std. prakt. Uebg. 40 Std.	Nachschub, Nachschubweg. Die Bedürfnisse der Trp. und deren Befriedigung. Ausbildung der Of. zu selbst- ständigen Vpf.-Organen.	General- stabsof.
Dienst des Kommissariats im Kriege	Theorie 50 Std. prakt. Uebg. kombiniert mit der Logistica 20 Std.	Behandlung der Reglemente „Norme generale per l'orga- nizzazione e funzionamento dei servizi in guerra“.	Kom. Of.