

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 13 (1940)

Heft: 11

Rubrik: Rezepte für die Verwendung der Käseportion

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 13.07.2025

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

Die Vorbereitung auf die Leistungsprüfung, deren Bestehen vom obligatorischen Turnkurs dispensiert, kann von Schulen, Turn- und Sportvereinen, Kadettenkorps, Pfadfinderabteilungen und ebenso durch private Betätigung vermittelt werden. Es ist also kein Jüngling gezwungen, sich einem Verein anzuschliessen; in der Praxis verhalten sich die Dinge so, dass die in Betracht fallenden Vereine besondere Vorunterrichtskurse veranstalten, an denen jeder Jüngling teilnehmen kann. Im äussersten Fall, dann nämlich, wenn er die vorgeschriebenen, übrigens sehr bescheiden angesetzten Minimalleistungen an der Prüfung nicht vollbringt, wird der Jüngling während 60 Stunden im Jahr (also in der Woche für etwas mehr als eine Stunde) durch körperliche Übungen in Anspruch genommen. Dafür, dass der vorunterrichtspflichtige Jüngling den sonntäglichen Gottesdienst besuchen kann, sorgt der Gesetzgeber durch die Bestimmung, dass der Vorunterricht an Werktagen stattzufinden hat und nur ausnahmsweise an Sonntagen durchgeführt werden darf. Auch wird in den Ausführungsbestimmungen zum Vorunterrichtsgesetz (Art. 24) verfügt, dass bei der Ansetzung der Kurse auf berufliche Ausbildung und berufliche Tätigkeit des Kursteilnehmers möglichst Rücksicht zu nehmen ist. Aus diesen Bestimmungen geht hervor, dass der vorunterrichtspflichtige Jüngling weder der Familie, noch seinen beruflichen oder religiösen Verpflichtungen entzogen wird.

Das Vorunterrichtsgesetz stellt die Erfüllung eines vor fast 70 Jahren durch Bundesrat Welti aufgestellten Postulates dar und verdient die Unterstützung aller, die bereit sind, auch weiterhin aus freiem Willen jene Opfer zu bringen, die ihm die Sorge um das Land und die Zukunft der Jugend auferlegen.

Rezepte für die Verwendung der Käseportion.

Vorwort der Redaktion: Einem mehrfach geäusserten Wunsche Rechnung tragend, geben wir nachstehend eine Aufstellung über die im Jahrgang 1938 veröffentlichten Rezepte über die Verwendung der Käseportion. Die Sammlung wird fortgesetzt und wir bitten unsere Leser um Einsendung weiterer erprobter Verwendungsmöglichkeiten.

Minestra ticinese: Zum Nachtessen gebe man während eines Zeitraumes von 14 Tagen 1 bis 2 Mal Minestra ticinese.

Zubereitungsart: Knochen aussieden, viel Gemüse, wie Kabis, Kohl, Lauch, Sellerie, Rüebli, eventuell etwas Kartoffeln, dann pro 100 Mann 1½ kg weisse Bohnen, 2 kg Teigwaren, 1 kg Tomatenpurée, beim Anrichten 1½ kg geriebenen Käse und als Beigabe ein Stück Käse von 80 bis 100 g. Würzen nach Geschmack.

Käsesuppe: Das Suppenwasser, 70—80 Liter, mit Salz, Pfeffer und Muskat auf das Feuer setzen. Nach Kochen des Wassers geriebenen Käse und geriebenen Zwieback („Bundesziegel“) hineingeben, einige Minuten kochen lassen, dann anrichten und gehackten Schnittlauch und Peterli beigeben. Bedarf für 100 Mann: 2 kg Käse, 2 kg Zwieback, 500 bis 750 g Fett.

Teigwaren: Spaghetti, mit und ohne Tomaten; Hörnli, Nudeln, Maccaroni. Für Reis und Teigwaren rechnet man pro 100 Mann 800 bis 1000 g geriebenen Käse.

Reis: Risotto mit Saffran und Käse./Reis mit Tomaten und Käse./Käse-Reis.

Mais: Den c. 1¹/₂ Stunden gekochten Mais (Polenta) gibt man zu Braten oder Ragout (Voessen). Gute, kräftige Sauce ist hiezu Bedingung.

Mehlsuppe: Nicht zu dünn zubereiten, beim Anrichten etwas geriebenen Käse begeben und gut mischen. Zur Mehlsuppe eignen sich als Beigabe geschwellte Kartoffeln und 80 g Frischkäse oder pro Mann ein Schachtelkäsli.

Leichte Griessuppe: Kartoffelstengli mit geriebenem Käse, dazu Kabissalat. Die Kartoffeln werden in Stengeli geschnitten und gesotten, alsdann wird eine Lage geriebener Käse beigegeben.

Gerstensuppe, Hörnli mit Käse und Zwiebelschweize: Die Hörnli sind wie gewöhnlich zu kochen. Fein gehackte Zwiebeln brät man im Fette braun und mischt den grössten Teil vor dem Anrichten unter die Hörnli. Beim Anrichten ist der Rest der Zwiebelschweize heiss abzuschmelzen und abzugeben.

Suppe, Wurst- und Käsesalat gemischt: Man rechnet für 2 Mann einen Cervelat und 70 bis 80 g Käse.

Käseschnitten: Man schneidet Brottranchen von ca. 1 cm Durchmesser, legt je zwei aufeinander und zwischenhinein eine Scheibe Käse. Die Schnitten werden mit dünnen Schnüren gebunden und in heissem Öl oder Fett gebacken. Verbrauch für 200 Mann: ca. 40 kg Brot, 20 kg Käse, 12 Liter Öl (geruchloses Arachide Öl). Die Schnitten müssen, nachdem sie gebacken sind, warm aufbewahrt werden. Von allfällig verbleibenden Resten bereitet man eine vorzügliche Brotsuppe zu. Als Beigaben eignen sich Salat, Suppe oder Apfelmus.

Dieses Rezept stammt aus einer R. S.

Käse-Suppe, eine Innerschwyz-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 g Brot. Die Stangenbrötli sollen 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 Kochkesseln genügend heiss gewordenen Fett gibt man diesen Brotbrei bei. Falls dieser zu dick ist, kann mittels Wasser verdünnt werden bis er fast völlig flüssig wird. Aufkochen und dann pro 100 Mann 6 bis 7 kg geriebenen Käse begeben. Anbrennen vermeiden!

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

Der Glaube an den Sinn unserer Eidgenossenschaft lässt uns auch schwerste Zeiten überwinden.