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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 25 (1952)

Heft: 5

Rubrik: Ecke des Küchenchefs

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: 26.04.2025

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

Die neue Vorschrift enthält — nach den Worten der Einleitung — die Grundsätze, die unabhängig vom jeweiligen Stand der Rüstung für den Kampf auf die Dauer massgebend bleiben und stellt die Methoden dar, die durch die Bewaffnung und Ausrüstung neuzeitlicher Armeen bedingt sind. Sie bildet die Grundlage für einheitliches taktisches Denken der Führer aller Grade.

Nach dem Verteiler erhalten diese Vorschrift alle Offiziere der Formationen des Auszuges und der Landwehr. Aber auch den übrigen Offizieren wird sie auf besonderes Verlangen zugestellt.

Ecke des Küchenchefs

Herstellung einer Mayonnaise für 100 Mann:

Eier	20 Stück	Zitronen	3 Stück
Oel	8 l	Senf	100 gr
Essig	½ l	Salz, 1 Prise Pfeffer	

1. Eigelb mit etwas Essig, Salz, Senf, Pfeffer und Zitronensaft in ein kleineres Gefäss verbringen, sehr gut rühren und unter fortwährendem Umrühren nach und nach das Öl (schwach erwärmt) beigeben. Es darf nie zuviel Öl auf einmal zugegossen werden, da sonst die Mayonnaise gerinnt.
2. Sobald die Sauce zu fest wird etwas Essig, und falls schon genügend Essiggeschmack vorhanden, etwas heisse Fleischbrühe, Knochenbrühe oder Wasser zugeben.
3. In gleichem Sinn weiterfahren bis alles Öl eingerührt ist.
4. Abschmecken.

Anmerkung: Die Mayonnaise wird für Fleischgerichte immer separat abgegeben. Übrig gebliebene Mayonnaise kann verdünnt als Salatsauce verwendet werden.

Zum Strecken (grösseres Quantum) empfiehlt es sich einen „Coll" aus 700 g Mehl (Kartoffelmehl) in 5 l kaltem Wasser aufgelöst, mit etwas Salz und Pfeffer unter ständigem Umrühren aufgekocht und erkaltet, darunter zu ziehen.

Das Eiweiss kann, wenn nicht sonst anwendbar, zu Schnee geschlagen unter die fertige Mayonnaise gemischt werden.

(Mitgeteilt vom Kdo. der Küchenchef-Schule.)

Militärische Beförderungen

Das Eidgenössische Militärdepartement hat die nachgenannten Oberleutnants-Qm. mit Brevetdatum vom 11. April 1952 zum Hauptmann-Qm. befördert: Franco Fähndrich, Emmenbrücke; Hans Hugi, Aarberg; Ferdinand Huwyler, Buchs (Aargau); Fritz Kaspar, Wädenswil; Walter Studer, Höchstetten; Paul Zimmermann, Bern; Carlo Born, Bellinzona; Henry Ginier (Auslandsurlaub).