

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 45 (1972)

Heft: 8

Rubrik: Der Truppenhaushalt : 6. Folge

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: 03.04.2025

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



Der Truppenhaushalt

6. Folge

3

Der Einkauf des Fleisches in grossen Partien

In der vorhergehenden Fortsetzung wurden die Vorteile dieser Einkaufsart im Einzelnen besprochen. Nachfolgende Hinweise sind als Ergänzung gedacht; es gilt auch diese zu berücksichtigen:

- *Fleisch vom Vorder- oder Hinterviertel?* Die Kochrezepte enthalten keine diesbezüglichen Angaben, wohl aber das Reglement Verpflegungsdienst I (Ziffer 136 und 137). Auffallend sind die in Ziffer 137 enthaltenen zahlreichen Weisungen für die Zubereitung und Verwendung des Hinterviertels. Der Grund liegt darin, dass diese Hinweise für Selbstsorge *und* die Lieferung durch den Nachschub Gültigkeit haben. Beim Fleischeinkauf durch Selbstsorge ist es jedoch so, dass nur für wenige Fleischgerichte wie gespickter Braten, Plätzli, Fleischvögel und allenfalls Salz-/Rauchfleisch Hinterviertel (Stotzen) unbedingt erforderlich ist. Der entsprechend höhere Kilopreis rechtfertigt sich mit gleichmässiger und qualitativ besserer Ausbeute. Für alle andern Fleischgerichte ist der Vorderviertel bestens geeignet.
- *Bezugszwang einzelner Partien?* Überprüft man die für die einzelnen Fleischgerichte besonders geeigneten Partien, kann festgestellt werden, dass bei Beachtung der Abwechslung im Verpflegungsplan alle Stücke vorteilhafte Verwendung finden können. Einerseits hat die Truppe kein Recht, beim Zivilmetzger nur die besseren Partien wie Schulter und Rücken zu verlangen — andererseits darf der Lieferant dieselben der Truppe nicht vorenthalten. Frühzeitige Bestellung und persönliche Absprache zwischen Rechnungsführer und Metzger sind deshalb von gemeinsamen Interesse. Dabei ist zu beachten, dass in der Militärküche für verschiedene Fleischgerichte andere Partien oder Stücke Verwendung finden können als dies in der Restaurationsküche oder im Haushalt der Fall ist.
- *Frühzeitig bestellen — frühzeitig liefern lassen!* Frühzeitige Bestellaufgabe erleichtert dem Lieferant das Disponieren und trägt in direktem Masse dazu bei, dass die Truppe besser beliefert wird. Dem Ausbeinen und pfannenfertigen Vorbereiten wird vom Rechnungsführer vielfach zu wenig Beachtung geschenkt — indem das Fleisch auf einen zu späten Zeitpunkt in die Küche bestellt wird. Sorgfältiges und sauberes Arbeiten benötigen Zeit — und diese muss auch durch den Küchenchef sinnvoll und frühzeitig eingeteilt werden können!

Bemerkungen zu nachfolgenden Rezepthinweisen:

- Auch das *Curry-Voressen* ist kaum mehr aus der Militärküche wegzudenken. Kein anderes Gewürz vermag einen derartigen Goût aparter Besonderheit hervorzuzaubern. Dazu gesellt sich der Vorteil einer einfachen Zubereitungsart, die keine speziellen Kücheneinrichtungen erfordert.
- *Tip für die Küche:* Sorgfältiges Dünsten bei gleichmässiger Hitze ist für den geschmacklichen Erfolg ausschlaggebend. Vorsicht beim Würzen: je nach der Qualität des Curry-Pulvers ist das angegebene Quantum zu verringern oder zu erhöhen.

Menu-Vorschlag: stationär: Brotsuppe geröstet, Curry-Voressen VV 200, Kartoffelstock, Tomatensalat
Kochkisten: Gemüsesuppe, Curry-Voressen VV 200, Trockenreis, Schwarztee, 1 Birne

Rezepthinweise

R Nr.	Fleischgericht	Zubereitungsart	Möglichkeiten		Vorteilhafte Fleischpartien	Empfehlenswerte Beilagen
			stat.	Kochki		
52/ 286	Curry-Voressen	gedünstet	sehr gut	sehr gut	VV Hals Hohrücken Schulter	- Trockenreis, Teigwaren - Kartoffelstock - Salate
294	Spatz	gekocht	weniger geeignet	sehr gut	VV Federstück Brust Hohrücken	- Brot / Früchte - evtl. Kartoffeln

- Nach wie vor gehört der *Spatz* zu den vorteilhaftesten Kochkisten-Hauptmahlzeiten. 1/2 Liter Fleischsuppe mit Gemüseeinlage und ein Stück Siedfleisch mit einer leicht erhöhten Menge Brot und einer Frucht als Ergänzung macht den Spatz zu einer vollwertigen Mahlzeit. Zudem beansprucht der Spatz weniger Kochkisten als eine andere Hauptmahlzeit und ist auch deshalb für die Verteilung von Vorteil.
- *Tip für die Küche:* Das Fleisch ist sorgfältig und nach Möglichkeit gänzlich von Fett und Sehnen zu befreien. Die Vorkochzeit ist den Fleischpartien anzupassen. Das Gemüse muss in appetitliche Formen geschnitten werden — dann wird der Erfolg nicht ausbleiben.

Adj Uof Wohler

Militärische Beförderungen

Gestützt auf die vorliegenden Fähigkeitszeugnisse werden die nachgenannten Oberleutnants mit Brevetdatum vom **1. Juli 1972** zu Hauptleuten befördert.

Quartiermeister

Rüsch Kaspar	8406 Winterthur	Ammann Kurt	3172 Niederwangen bei Bern
Guggiana Josef	7000 Chur	Koller Franz	2074 Marin

Munitionsdienst

Meyer Erwin 6206 Neuenkirch

Die Zentral- und Sektionswettkämpfe des Schweizerischen Fourierverbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen, Redaktion und Druckerei des «Der Fourier» gratulieren!