Der Truppenhaushalt : 11. Folge

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **46 (1973)**

Heft 1

PDF erstellt am: **02.06.2024**

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.

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

http://www.e-periodica.ch

Der Truppenhaushalt

11. Folge

3

Die Aufbewahrung des Fleisches

Frigoranlagen sind noch keine Garantie, dass das Fleisch nicht verdirbt. Leider kommt es immer wieder vor, dass sich Fleisch — besonders Fleischabschnitte, Fett, Flexen und Knochen — im Kühlraum geschmacklich verändert oder nach relativ kurzer Zeit gar verdirbt. Das Fleisch ist aber zu wertvoll und derartige Verluste sind unter allen Umständen zu vermeiden. Deshalb:

tägliche Kontrolle des Kühlraumes!

Verlustfreie Aufbewahrung ist möglich, wenn nebst der Kontrolle folgende Regeln beachtet werden:

1. Fleisch, das während längerer Zeit (24 Stunden und mehr) im Frigor bleiben muss, ist in unausgebeintem Zustand zu belassen. (Je grösser die Schnittfläche, desto kleiner der natürliche Schutz der äussersten Fleischschicht.)
2. Das Fleisch ist immer aufzuhängen. Der austretende Fleischsaft wird dadurch von der Luft getrocknet. Fleisch, das sich zur Lagerung in Küchengeschirren aller Art befindet, wird schneller schmierig.

In einfachen Küchenverhältnissen ohne Frigoranlagen ist das Prinzip des Verbrauchens ohne lange Lagerung anzuwenden. In der kalten Jahreszeit und bei günstigen Platzverhältnissen kann unausgebeintes Fleisch allerdings wie im Kühlraum aufbewahrt werden.

Schwieriger wird es bei warmer Witterung und in mobilen Verhältnissen. Deshalb:

Frischluftzufuhr fördern (Fleischkisten bei jeder sich bietenden Gelegenheit öffnen und das Fleisch aufhängen).
(Siehe auch Ziffer 142, Verpflegungsdienst I)

Überdies ist der Frischfleischvorrat möglichst klein zu halten. Fleischabschnitte, Knochen, Fett und Flexen sind unverzüglich zu verwerten. Die damit verbundene Mehrarbeit muss im Interesse der Sache von der Küchenmannschaft geleistet werden. Dabei ist zu beachten, dass in mobilen Verhältnissen das Fleisch in der Regel nicht mehr so stark pariert wird (= weniger grosser Anfall von Fett und Flexen) wie in stationären Küchen. Ausgebeintes Fleisch oder Fleischabschnitte sind sofort mit 20 Gramm Kochsalz pro Kilo Fleisch einzusalzen (einzupöckeln). Mit dieser einfachen, aber zeitlich beschränkten Konservierung kann der Verderbnis entgegengewirkt werden. Das in Ziffer 141, Vpf Dienst I, empfohlene «Ansieden und Anbraten» muss auf Grund neuerer Erkenntnisse abgelehnt werden. Auf diese Weise werden lediglich die äussersten Porenschichten geschlossen. Das Fleisch kann durch Ersticken verderben. Eher noch könnte ein *Durchkochen* und *Durchbraten* als beschränkte Konservierungsart betrachtet werden.

Bemerkungen zu nachstehenden Rezepthinweisen

- *Rauchfleisch:* Schade, dass diese Zubereitungsart nicht verbreiteter ist. Der Grund ist wohl der, dass das Fleisch mindestens 10 Tage vor der Zubereitung beim Lieferanten bestellt werden muss. Wer folglich nicht rechtzeitig plant, kommt nicht in den Genuss dieser beliebten Zubereitungsart.

Tip für die Küche:

- Das gemäss Rezept Nr. 80 eingesalzene Fleisch lässt sich auch ohne anschliessendes Räuchern, als sogenanntes Salzfleisch, herstellen. Wenn, zum Beispiel aus Gründen der Abwechslung, der würzige Rauchgeschmack nicht erwünscht ist, wird an dieser Variante sicher Gefallen finden.

Menu-Vorschlag: Gerstensuppe, Rauchfleisch HV 200, Petersilienkartoffeln, Weisskabis gedämpft.

- *Szegediner-Gulasch:* Auch dieses Fleischgericht eignet sich vorzüglich zur Abwechslung. Das Beimischen von Sauerkraut ist für viele etwas ungewohnt. Ein kurzer Hinweis am Anschlagbrett wird aber die Skeptiker beschwichtigen.

Tip für die Küche:

- Da die Weiterverwendung von übrig gebliebenem Sauerkraut in der Truppenküche nicht gross ist, eignet sich dieses Mischgericht auch als Restenverwertung bestens.

Menu-Vorschlag: Brotsuppe geröstet, Szegediner-Gulasch VV 200, Salzkartoffeln.

- *Voressen:* Die beiden Voressen: I. und II. Art unterscheiden sich sowohl in den Zutaten (II. Art mit 1 kg Fett = grösserer Nährwert, und 1 Liter Weisswein zur geschmacklichen Verbesserung) wie auch in der Zubereitung. Die II. Art wird etwas heller in der Farbe.

Tips für die Küche:

- Selbstverständlich kann auch die I. Art blanchiert werden. Das ist vor allem vorteilhaft, wenn das Fleisch schon eine gewisse Zeit vorgeschnitten bereit war. Zur geschmacklichen Verbesserung können bei beiden Zubereitungsarten der fertigen Sauce feingeschnittene, gedämpfte Champignons (evtl. als Restenverwertung) oder viele gehackte Kräuter beigemischt werden.

Menu-Vorschlag: *stationär:* Bouillon mit Gemüse
Voressen II. Art VV 200, Kartoffelstock, Rotkrautsalat.

Kochkisten: Konservensuppe
Voressen VV 200, Trockenreis, Schwarztee, 1 Apfel.

Rezepthinweise

R Nr.	Fleischgericht	Zubereitungsart	Möglichkeiten stat.	Möglichkeiten Kochki	Vorteilhafte Fleischpartien	Empfehlenswerte Beilagen
80	Rauchfleisch	gekocht	sehr gut	ungünstig	HV Stotzen VV Schulter	– Salzkartoffeln – Wintergemüse
246	Szegediner-Gulasch	gedünstet	sehr gut	möglich	VV Hals, Rücken Schulter	– Salzkartoffeln – Schälkartoffeln
68 69 295	Voressen I. Art Voressen II. Art	gekocht	sehr gut	sehr gut	VV Hals, Rücken Schulter	– Kartoffeln – Reis, Teigwaren – gedünstete Gemüse Salate