

Tonbildschau : Fleisch- und Schlachtnebenprodukte

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **49 (1976)**

Heft 11

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

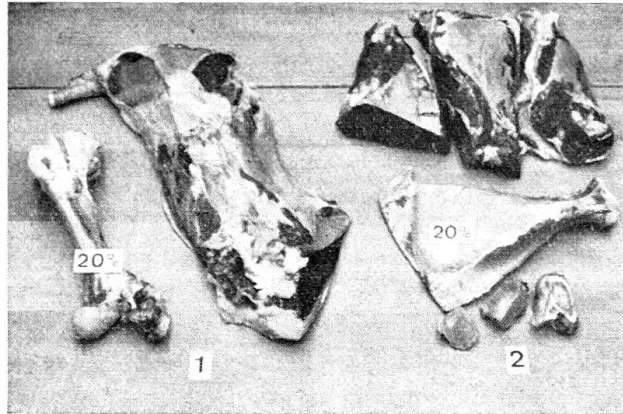
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Fleisch- und Schlachtnebenprodukte

Fortsetzung der Zusammenfassung dieser Tonbildschau.

2. Teil B

Umfang 41 Dias



- 1 Einstellidia
- 2 Verwendung der Fleischstücke
- 3 Fleisch enthält neben Wasser zur Hauptsache:
hochwertiges Eiweiss, Fett, Vitamine und Mineralsalze (graphische Darstellung)
- 4 Knochen und Fleisch bei Kuh II C: 20 % Knochen, 5 – 10 % Fett, 3 % Sehnen
- 5 Knochen mit Zutaten
 - Zubereitung von Brühen und Suppen
 - Herstellung von Saucen
- 6 Fett wird verwendet
 - zum Schmelzen (Ergänzung Armeespeisefett)
 - Herstellung von Fleischbrät (schöne, kernige Abschnitte)
- 7 Gewichtsverlust beim Kochen 30 – 40 % (!)
- 8 Zubereitungsarten: gebraten — gesotten — gedämpft.

gebratenes Fleisch
- 9 – am Stück / in Tranchen / in Würfeln / maschinell zerkleinert
- 10 – geeignete Bratenstücke
- 11 – Plätzli (Entrecôte, Filet, Huft — nur durch Nachschub von Versorgungsformationen)
- 12 – 14 – Saftplätzli und Fleischvögel (vom Stotzen)
- 15 – 18 – Ragout und Gulasch (vom Vorderviertel)

gesottene Fleischgerichte
- 19 – Siedfleisch (auch kalt portioniert)
- 20 / 21 – Pot-au-feu (beide Vorderviertel)
- 22 *gedünstete Fleischgerichte*
 - Geschnetzeltes (magere Fleischpartien von VV und HV)
- 23 / 24 – Curry
- 25 *Hackfleisch*
- 26 – 28 – Fleischmasse für Hackbraten, Brätkügelchen usw.
aus Fleisch, Rückenspeck vom Schwein, Fettabschnitten und Zutaten
- 29 *Schlachtnebenprodukte*
- 30 – Leber zubereitet (ausserordentlich hoher Gehalt an Schutzstoffen)
- 31 – Zunge, gesalzen / geräuchert mit verschiedenen Saucen
- 32 – Kutteln werden bei richtiger Zubereitung gerne konsumiert

- 33 *Behandlung und Schutz des Fleisches*
- gute Schlachttiere werden in der Regel auch fachmännisch und hygienisch geschlachtet
- 34 – deshalb müssen die Versorgungsfunktionäre auch dem Transport und der Lagerung volle Aufmerksamkeit schenken
- 35 – Schutz vor direkter Sonnenbestrahlung und Schmutz (Tücher, Pergamin, Plastiksäcke)
- 36 – bei Ankunft am Truppenstandort gilt: wenn immer möglich aus Körben oder Plastiksäcken nehmen und aufhängen in kühlem, gut lüftbarem Raum oder in einem Kühlraum
- 37 – wird Fleisch nicht sofort verwendet, kann es haltbar gemacht werden durch:
 - einlegen in Salzwasser (Speiseträger)
 - einbeizen (in Kochkistenfutteral)
 - einsalzen
- 38 / 39 – was tun, wenn Fleisch gelitten hat durch Witterungseinflüsse oder beim Transport?
 - a) in Salzwasser durchkochen
 - b) anschliessend in kaltem Wasser abkühlen und
 - c) gut trocknen und kühl lagern . . .
 - d) oder durchbraten und durchkühlen bis zur weiteren Verwendung
- 40 – Verdacht auf Ungenießbarkeit: (bei Kontrolle in Bezug auf Aussehen und Geruch)
 - sofort Truppen- oder Zivilarzt zur Beurteilung heranziehen
 - Weiterbehandlung des Fleisches nach deren Anweisung
- 41 *Möglichkeit der Fleischabgabe als Zwischenverpflegung*
- z. B. Hackbeefsteak, portionierter Hackbraten, geschnittenes Siedfleisch, Brätkekugeln (in diesem Zusammenhang verweise ich auf den Artikel «Vorgekochte Menus zur Abgabe auf den Mann» in dieser Ausgabe)

Da es im Schlusssatz heisst, die Abgabe von bekömmlichen Fleischgerichten sei nur möglich bei Beachtung dieser Grundsätze — lohnt sich eine gelegentliche Repetition anhand dieser Tonbildschau.

*

In der nächsten Ausgabe veröffentlichen wir zur Abwechslung einen Fragebogen im Zusammenhang mit den beiden Tonbildschauen über Fleischkenntnisse, nachher folgt noch die Tonbildschau über Wasserversorgung, Betriebsstoffversorgung und über das neue Versorgungskonzept 77.

St.

Rezepte für vorgekochte Gerichte zur Abgabe auf den Mann

Auf den Seiten 85 – 87 der Märzausgabe 1976 haben wir Sie über vorgekochte Gerichte (Artikel über die neuen Kochrezepte von Adj Ravioli) informiert.

Nun hat dieses Kapitel in der Zeitschrift «Der Militärküchenchef» eine Fortsetzung gefunden mit der Publikation von weiteren Rezepten zu vorgekochten Gerichten. Natürlich wollen wir Ihnen diese neuen Gerichte nicht vorenthalten, sie sind auf den folgenden Seiten aufgeführt.

Wir danken der Redaktion «Der Militärküchenchef» für die freundliche Überlassung des Artikels.

St.