

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 45 (1972)

Heft: 5

Rubrik: Der Truppenhaushalt : 3. 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: 13.03.2025

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



Der Truppenhaushalt

3. Folge



Fleisch im Truppenhaushalt

Der Einkauf ganzer Viertel (Vpf Dienst I, Ziffer 138). Diese Art des Fleisch-Einkaufes ist weniger problematisch, als vielfach angenommen wird. Befassen wir uns in dieser Fortsetzung jedoch ausschliesslich mit den Vorteilen, die sich daraus ergeben.

- *Bessere Ausnützung der Fleischpartien:* dem Fachmann ist es ein Leichtes, die Fleischstücke die sich für ein bestimmtes Fleischgericht besonders eignen aus den Fleischpartien der Viertel zu lösen und ein Maximum an Qualität und Ergiebigkeit zu gewinnen.
- *Kleinerer Knochenanteil:* gesamthaft beläuft sich der Anteil Knochen bei vollfleischigen Kühen pro Vorderviertel auf ca. 17 – 18 %, beim Hinterviertel auf ca. 17 – 20 % — gegenüber 20 % bei Lieferungen von ausgebeitem Fleisch dem die Knochen separat beigegeben werden.
- *Bessere Arbeitseinteilung möglich:* Voraussetzung für eine gute Mise-en-place ist das Vorhandensein der Lebensmittel. Sind diese frühzeitig greifbar, kann die Arbeitszeit optimal ausgefüllt werden. Planmässiges, rationelles Arbeiten ist dadurch möglich.

Es empfiehlt sich, nach Möglichkeit ganze Viertel zu beziehen.

Rezepthinweise

R Nr.	Fleischgericht	Zubereitungsart	Möglichkeiten		Vorteilhafte Fleischpartien	Empfehlenswerte Beilagen
			stat.	Kochki		
51	Saftplätzli (Carbonade)	gedünstet	sehr gut	sehr gut	HV Stotzen	<ul style="list-style-type: none"> - Kartoffelgerichte - Reis, Teigwaren - Mais, gedämpfte Gemüsegerichte - Salate
65	Ragout	gebraten	sehr gut	sehr gut	VV Hals, Hohrücken, Schulter	

Bemerkungen

- *Saftplätzli:* Eines der wenigen gedünsteten Fleischgerichte, das sich sowohl für stationäre Verhältnisse wie zur Zubereitung in Kochkisten bestens eignet. Die Auswahl der Beilagen ist nahezu unbeschränkt.
- *Tips für die Küche:* Je nach Jahreszeit und Truppe können die Zwiebeln mit 2 – 3 kg feingeschnittenen Peperoni ergänzt werden. Besonders schmackhaft werden die Saftplätzli, wenn diese

lagenweise in den Kochkessel (Bratpfanne) eingeschichtet werden und zwar derart, dass die angezogenen Zwiebeln (und Peperoni) zwischen die Plätzli verteilt werden. Ablöschen und sorgfältig dünsten. Je nach Beilage empfiehlt es sich, den Fond leicht zu binden.

Menu-Vorschlag: stationär: Griessuppe, Saftplätzli HV 200, Kartoffelstengeli, Kohlraben und Rüeblü gedämpft

Kochkisten: Konservensuppe, Saftplätzli HV 200, Hörnli, Schwarztee, 1 Apfel

- *Ragout:* ist ein beliebtes Fleischgericht und gehört mit dem Pot-au-feu und dem Gulasch zu den typischen Militärspeisen. Die Beilagen sind wie diejenigen der Carbonade sehr vielfältig. Auch dieses Fleischgericht ist nicht an eine bestimmte Jahreszeit gebunden und lässt sich stationär und in Kochkisten sehr gut zubereiten. Ein grosser Vorteil besteht darin, dass das Fleisch nicht stückweise abgezählt zu werden braucht, was die Verteilung wesentlich erleichtert.
- *Tips für die Küche:* Das gleichmässig starke Anbraten bewirkt die beliebte, intensivbraune Färbung der Sauce und ergibt den kräftigen, vollen Geschmack. Für besondere Anlässe können dem Ragout halbierte, gedämpfte Champignons, in kleine Streifen geschnittener und leicht angezogener Magerspeck und viele, frische Kräuter beigegeben werden.

Menu-Vorschlag: stationär: Crèmesuppe, Ragout VV 200, Kartoffelstock, gemischter Salat

Kochkisten: Bouillon mit Gemüse, Ragout VV 200, Mais, Schwarztee, 1 Apfel

Adj Uof Wohler

Was hat ein Chemiker mit Konserven zu tun?

Vom Hero-Informationsdienst erhielt die Redaktion nachstehenden Beitrag, den wir gerne veröffentlichen, handelt es sich bei Hero doch um einen namhaften Armeelieferanten.

Auch heute noch ist die Meinung weit verbreitet, dass zum Haltbarmachen von Konserven eine ganze Reihe verschiedenster, für den Menschen schädliche Chemikalien verwendet werden. Das ist aber ein Ammenmärchen, das einfach nicht mehr weiter erzählt werden sollte. Wenn wir einen Chemiker beschäftigen und ein ganzes Labor unterhalten, so geschieht dies nur im Dienste des Konsumenten, d. h. um der hohen Qualität willen. Um einen Fachausdruck zu verwenden, ist unser Chemiker für die *Qualitätskontrolle* verantwortlich. Der Glaube, dass auch aus zweitklassiger Rohware dank der Verwendung von Chemie ein erstklassiges Produkt entstehen kann, geistert auch heute noch in sehr vielen Köpfen herum. Die Qualitätskontrolle beginnt daher bereits bei der Rohware. Im Grunde genommen bereits einen Schritt früher, nämlich schon bei der Bestellaufgabe, denn wir schreiben unseren zahlreichen Lieferanten ganz genau vor, welche Anforderungen wir an die zu verarbeitenden Waren stellen. Selbstverständlich stehen diese Richtlinien im Einklang mit der Schweizerischen Lebensmittelverordnung, ja sind vielfach noch um einiges strenger.

Vorschriften alleine genügen ja bekanntlich nicht. Damit sie eingehalten werden, müssen die Rohwaren auch ständig überprüft werden. Bei uns gelangen weder Früchte, Gemüse, Zucker, Salz, Gewürze usw. in die Fabrikation ohne vorherige Analyse auf Reinheit und Übereinstimmung mit unseren Einkaufsvorschriften.

Einer ganz strengen Kontrolle unterliegen bei uns Früchte und Gemüse in Bezug auf Rückstände von *Pestiziden*. Unter Pestiziden versteht man all jene Chemikalien, die der Landwirt gegen Insekten, Pilzkrankheiten und gegen Unkraut verspritzt. Über Pestizide wird ja in letzter Zeit sehr viel geschrieben und vielfach von solchen, die dazu eigentlich gar nicht kompetent sind. Nachdem nun Pestizide zu grosser «Berühmtheit» gekommen sind, sei es uns auch erlaubt, darüber einige Worte zu verlieren. Wir sind stolz darauf, auf diesem Gebiete Pionierarbeit geleistet zu haben.