

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 45 (1972)

**Heft:** 6

**Rubrik:** Der Truppenhaushalt : 4. 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

4. Folge



### Fleisch im Truppenhaushalt

*Der Einkauf ganzer Viertel.* Fassen wir nochmals die Vorteile zusammen, die sich durch diese Art des Fleischeinkaufes ergeben. Es sind dies:

- eine bessere Ausnützung der Fleischpartien für die Zubereitung
- kleinerer Knochenanteil
- bessere Arbeitseinteilung möglich

Allerdings müssen gewisse Voraussetzungen erfüllt sein, ansonst sich der Einkauf ganzer Viertel nicht rechtfertigt:

- dem Küchenchef oder seinen Gehilfen muss der Umgang mit Fleisch vertraut sein; sind weder Metzger noch Koch in der Küchenmannschaft eingeteilt, ist der Einkauf so grosser Mengen nicht zweckmässig, sondern stellt im Gegenteil eine Belastung dar.
- stationäre Küchenverhältnisse mit günstigen Aufbewahrungsmöglichkeiten müssen vorhanden sein. In der warmen Jahreszeit ist ein Kühlraum unerlässlich — bei kühler Witterung kann das Fleisch unbedenklich in einem sauberen, gut lüftbaren Raum aufgehängt werden.
- Verpflegungsbestände um 100 oder mehr Mann sind ideal und entsprechen einem Fleischbedarf pro Hauptmahlzeit von mindestens 20 kg. Demnach kann ein Vorderviertel von 70 – 80 kg innert einer Woche gepflegt werden.

Sind diese Voraussetzungen erfüllt, steht dem Bezug ganzer Viertel nichts mehr im Wege! Vergessen wir nicht, dass jeder Lieferant gerne bereit ist, die Viertel in die grossen Parteien zerlegt zu liefern. (Ein Grund, um Bedenken wegen der fachgerechten Zerlegung der Viertel zu zerstreuen.)

#### Rezepthinweise

R Nr.	Fleischgericht	Zubereitungsart	Möglichkeiten		Vorteilhafte Fleischpartien	Empfehlenswerte Beilagen
			stat.	Kochki		
288	Gulasch (Eintopf)	gebraten	weniger geeignet	sehr gut	VV Hals, Hohrücken, Schenkel, Bug	- Salate - Früchte
61 291	Hackfleisch	gedünstet	sehr gut	sehr gut	VV Hals, Federstück, Brust HV Lempen, Parüren	- Reis, Teigwaren, Mais - gekochte Kartoffelgerichte - gedünstete Gemüse - Salate

*Bemerkungen:*

- *Gulasch* (Eintopf) ist wohl so alt wie die Militärküche selber. In den letzten Jahren ist insofern eine Wandlung eingetreten, indem die Zubereitung des Gulasches in stationären Verhältnissen an Bedeutung verloren hat. Dafür wird es mit Recht als typisches Kochkistengericht angesehen. Suppe, Brot — und falls es die Verteilung erlaubt auch Salate — (andernfalls eine Frucht), vervollständigen die Hauptmahlzeit.
- *Tips für die Küche:* Wie bei andern gebratenen Fleischgerichten ist ein gleichmässiges und starkes Anbraten des Fleisches Voraussetzung für schöne Farbe und angenehmen Geschmack. — Regelmässig und nicht zu gross geschnittene Kartoffeln und Rüeblen tragen zum appetitlichen Aussehen bei.

*Menu-Vorschlag:* Kochkisten: Haferflockensuppe, Gulasch VV 200, Kabissalat, Schwarztee

- *Hackfleisch.* Zu Unrecht ist das «Ghackte» in letzter Zeit von den Verpflegungsplänen fast gänzlich verschwunden. Dabei lässt es sich wie kaum ein anderes Fleischgericht in bezug auf Geschmack und Aussehen variieren. Die Auswahl der Beilagen ist nahezu unbeschränkt.
- *Tips für die Küche:* Es ist empfehlenswert, das Fleisch in mehreren Partien gut zu dünsten, wobei es auch leicht Farbe annehmen darf. — Thymian, Basilikum, Dill, aber auch Paprika und Liebstöckel eignen sich vorzüglich zum Würzen und tragen zur geschmacklichen Verbesserung bei.

*Menu-Vorschlag:* stationär: Brotsuppe geröstet, Hackfleisch VV 180, Spiralen, Kopfsalat  
Kochkisten: Konservensuppe, Hackfleisch VV 200, Stocki, Rüeblisalat

*Anmerkung der Redaktion*

Der Verfasser dieser Monatsfolge macht die Leser darauf aufmerksam, dass die bei R Nr. 51 (3. Folge, Maiausgabe, Seite 183) aufgeführten «Empfehlenswerte Beilagen» auch für R Nr. 65 gelten.

---

## Bücher und Schriften

Jürg Acklin: *Michael Häuptli* — Der Traum eines jungen Menschen. 138 Seiten, eine Lizenzausgabe der Neuen Schweizer Bibliothek, Zürich. Nur im NSB-Abonnement für Fr. 6.90 erhältlich. Bestell-Nr. 1800/A.

Der junge Schweizer Erzähler und Lyriker Jürg Acklin (\* 1945) schildert in seinem aussergewöhnlichen Erstlingsroman «Michael Häuptli» einen jungen Menschen, der sich vom Elternhaus und allem Konventionellen löste, um sich allein mit der Umwelt und dem eigenen Wesen auseinanderzusetzen. Er sucht immer wieder das Du des Mitmenschen und im Kontakt mit diesem sein wahres Ich.

Das Aussergewöhnliche des Romans ist nicht nur das Thema, sondern auch die Ebene, auf der sich die Geschehnisse abspielen: Wir erleben Häuptlis Umwelt nicht real und unmittelbar; wir erkennen sie lediglich im Spiegelbild seiner Gefühle und in der Fülle von Bildern, die eine erstaunliche Symbolkraft aufweisen und an Franz Kafka erinnern. Der Verfasser überrascht den Leser auch durch seine fesselnde Sprache, die das Hintergründige der Handlung klar zum Ausdruck bringt.

Das faszinierende Werk ist ein mutiger Versuch, neue Wege zu gehen, und darum ein bedeutsamer Beitrag zur avantgardistischen Literatur unseres Landes. Hier kommt eine ursprüngliche Begabung zum Wort, von der noch Bedeutsames erwartet werden darf.

Die «Neue Schweizer Bibliothek» hat «Michael Häuptli» für ihre Mitglieder herausgegeben, ist sie doch stets darauf bedacht, ihren grossen Leserkreis auch mit den Werken junger Schweizer Autoren bekanntzumachen. Die im Buchhandel erhältliche Originalausgabe des Romans ist im Flamberg Verlag, Zürich, erschienen.