

# Der Truppenhaushalt : 12. Folge und Schluss

Objektyp: **Group**

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

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

Heft 2

PDF erstellt am: **22.07.2024**

## **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.



## Der Truppenhaushalt

12. Folge und Schluss

3

### Fleisch im Truppenhaushalt

#### Zusammenfassung

1. Das vorteilhafteste Fleisch für die Truppenküche ist das Kuhfleisch II C — die Gründe:

Preis	Aufbewahrungs- und Transportmöglichkeiten	Zubereitungsmöglichkeiten	Beliebtheit
-------	---	---------------------------	-------------

2. Es gibt kein «schlechtes», kein «fettes» und kein «zähes» Fleisch. — Allerdings kann es leider vorkommen, dass Kuhfleischgerichte unsorgfältig zubereitet oder zu wenig lang gekocht werden. Helfen wir alle mit, durch geeignete Massnahmen den Kuhfleischkonsum im Truppenhaushalt aufzuwerten!
3. Beim Aufstellen des Verpflegungsplanes steht eine grosse Auswahl an Fleischgerichten zur Verfügung:
- 19 Fleischgerichte für stationäre Verhältnisse und für das Kochen in Kochkisten — wobei nur für 2 Gerichte unbedingt Fleisch vom Hinterviertel erforderlich ist.
  - 3 Fleischgerichte, die ausschliesslich für die Zubereitung in den Kochkisten vorgesehen sind.
  - ca. 10 Fleischgerichte — meist einfache Rezepte — die nicht in den Kochrezepten enthalten sind, jedoch recht häufig zubereitet werden.
  - 5 Fleischgerichte aus Schlachtnebenprodukten.

Somit erleichtern mehr als 35 verschiedene Zubereitungsmöglichkeiten die Planung.

4. *Wichtig:* Möglichst frühzeitige Vororientierung über den Verbrauch an Kuhfleisch (und selbstverständlich auch der Wurstwaren) für die nächste Soldperiode. Definitive Bestellung der einzelnen Lieferungen spätestens am Vortag. Um Missverständnisse zu vermeiden, hat die Vororientierung wenn immer möglich in einer persönlichen Besprechung mit dem Metzgermeister zu erfolgen.
5. Richtiger, vorschriftsgemässer Fleischeinkauf:

– *in ganzen Vierteln* (evtl. in die grossen Partien zerlegt).

Bei kleinerem Truppenbestand und ungünstigen Aufbewahrungsmöglichkeiten:

– *in grossen Partien* — das heisst unausgebeint, wie gewachsen.

Bei Bedarf von Mengen unter 10 kg kann das Fleisch ausgebeint geliefert werden. Der Einkauf von Fleisch in pfannenfertigem Zustand darf nur in Ausnahmefällen geschehen. Diese Rechnungen sind zu begründen.

Der Zivilmetzger darf Gefrierfleisch zu den Richtpreisen nur nach vorheriger Absprache, das heisst mit dem Einverständnis des Rechnungsführers liefern.

6. Jede Lieferung von Fleisch und Fleischwaren ist nach Art, Menge und Beschaffenheit zu kontrollieren und mit dem Lieferschein zu vergleichen. Bei dieser Warenkontrolle hat der Lieferant anwesend zu sein.

Beim Feststellen von Unstimmigkeiten ist nach den «Vorschriften über die Lieferung von Verpflegung» zu handeln.

*Adj Uof Wohler*