

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 26 (1953)

Heft: 6

Rubrik: Mitteilungen des Eidg. Oberkriegskommissariates

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: 15.03.2025

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

ändert werden, dass die Sektionen den Beitrag einziehen würden. Bei Stimmengleichheit entschied der Präsident zu Gunsten des zentralen Einzuges, was angesichts der gemachten Erfahrungen mehr als gerechtfertigt ist. Zum Abschluss der Delegiertenversammlung sprach unser Waffenchef, Herr Oberstbrigadier Rutishauser, einige eindrucksvolle Worte, die im Bekenntnis zur Wehrbereitschaft aller ausklangen.

Um 18.30 Uhr konnte der Zentralpräsident die 9. ordentliche Delegiertenversammlung schliessen. Die Teilnehmer begaben sich zum gemeinsamen Nachtessen in die „Morgensonne“. Anschliessend fand dort ein gemütlicher Abend statt, der die Delegierten und Gäste bis in die frühen Sonntagsstunden fröhlich vereinte. Im Programm wirkte als Ansager Schaggi Steinmann, der auch mit zwei Solonummern vergnügliche Unterhaltung bot. Aus den übrigen Nummern sei Willpachelly (Willy Allenspach), der Zauberer, erwähnt. Wenn ich Zauberer sage, meine ich das wortwörtlich; denn seine Tricks spotten jeglicher Realität. Da Magier ihre Geheimnisse nicht preisgeben, blieb nichts anderes übrig, als sich an Willpachelly zu freuen und ihm zu applaudieren, was auch geschah. Es sei der Sektion Zürich für die flott organisierte Veranstaltung herzlich gedankt.

Ein Jahr der Pflichterfüllung, des Schaffens und Strebens liegt wieder hinter uns. Die Herrschau ist vorüber. Manche Knöpfe an unseren Uniformen haben gegläntzt und manche waren matt. Doch soll es unser stetes Bestreben sein, unserem Lande gegenüber unsere Pflicht dienend zu erfüllen, bis wir zur grossen Armee abberufen werden. jo

Mitteilungen des Eidg. Oberkriegskommissariates

Verbrauch von Corned-Beef-Konserven an Stelle von frischem Fleisch in den Rekrutenschulen, Kadernschulen und Wiederholungskursen

I. Das Eidg. Oberkriegskommissariat hat zur Entlastung des Schlachtviehmarktes ein grösseres Quantum Corned-Beef-Konserven in Dosen à 1 kg netto für die Proviantreserve der Armee beschafft. Diese Konserven sind in schweizerischen Fabriken aus Schlachtvieh inländischer Herkunft hergestellt worden.

II. **Ab 1. Juli 1953** sind, ausser der vorgeschriebenen Anzahl Armee-Fleischkonserven, **Corned-Beef-Konserven an Stelle von frischem Kuhfleisch zu verpflegen:**

1. In Rekrutenschulen (auch Fach-Rekrutenschulen) $\frac{1}{2}$ Dose pro Mann und pro Monat;
2. in Kadernschulen, Kursen für Fach-Ausbildung $\frac{1}{2}$ Dose pro Mann und pro Schule und Kurs;
3. in WK, UK, Erg. K, Einf. K, Kursen für HD:
 - a) zu 20 Tagen $\frac{1}{2}$ Dose pro Mann und pro Kurs;
 - b) zu 13 Tagen $\frac{1}{4}$ Dose pro Mann und pro Kurs;
 - c) zu 6 Tagen $\frac{1}{4}$ Dose pro Mann und pro Kurs.

III. Eine Dose Corned-Beef-Konserven zu 1 kg netto ersetzt 4 Portionen frisches Fleisch (mit Knochen) von je 250 g.

IV. Die Lieferungen erfolgen in Kartonschachteln zu 24 Dosen.

V. Corned-Beef-Konserven sind mit den übrigen Verpflegungsartikeln beim Eidg. Oberkriegskommissariat zu bestellen.

VI. Es empfiehlt sich, die vorzüglichen Corned-Beef-Konserven wie folgt zu verwenden:

1. **Kalt in Tranchen** zu ca. 100 g als Verpflegung aus dem Brotsack oder zu Kartoffelsalat, weissen Bohnen etc.
2. **Fein gewürfelt als Sauce Bolognese.** 12 kg Corned-Beef, 500 g Mehl, 10 l Wasser, 1 kg Zwiebeln, wenig Knoblauch und wenig Tomatenpurée. Fleisch klein würfeln. Fein gehackte Zwiebeln im Fett braun rösten. Geriebenen Knoblauch und Tomatenpurée kurz mitdünsten. Fleisch beigegeben und während ca. 5 Minuten ziehen lassen. Mehl beigegeben, gut umrühren, mit Wasser ablöschen. Unter gutem Umrühren aufkochen lassen, Feuer entfernen und degustieren. Geeignet zu Reis, Teigwaren, Mais und Kartoffeln.
3. **Geschnetzelt als Fleischsalat.** 15 kg Corned-Beef. Herstellung der Salatsauce gemäss „Kochrezepte“. Geeignet zu Salzkartoffeln, Schälkartoffeln etc.
4. **Als Teigwaren- oder Reispilaff.** 12 kg Corned-Beef klein würfeln. Gleiche Zubereitung wie Pilaff gemäss „Kochrezepte“, aber nur 10 Minuten kochen lassen.
5. **Kalt in Tranchen mit Sauce Vinaigrette.** 15 kg Corned-Beef, 1 l Oel, 2 l Essig, 2 kg Zwiebeln, 100 g Petersilie oder Schnittlauch, 200 g Cornichons, 100 g Senf, 5 Zehen Knoblauch, Salz, Pfeffer. Eine kalte Sauce herstellen, degustieren. Corned-Beef in ca. 75 g schwere Scheiben schneiden. In Platten anrichten und Sauce darüber giessen. Geeignet zu Salzkartoffeln, weissen Bohnen etc.
6. **Gebäckene Tranchen.** 15 kg Corned-Beef, 8 l Milch, 6 kg Mehl, 20 Eier, Pfeffer, Muskat, Salz. **Friture** 10 l (Oelverbrauch 4 kg, Fettverbrauch 2 kg). Corned-Beef in ca. 100 g schwere Halbscheiben schneiden. Backteig herstellen wie folgt: Mehl mit der kalten Milch und dem Eigelb zu knollenfreiem Brei anrühren, salzen und würzen. Eiweiss zu Schnee schlagen und sorgfältig unter die Masse mischen. Friture erhitzen, die halben Scheiben sorgfältig durch die Masse ziehen und braun backen. Es wird empfohlen, die gebackenen Halbscheiben direkt in die Platten anzurichten und so bis zur Abgabe an die Wärme zu stellen. Geeignet zu fast allen Gerichten.

VII. Oeffnen der Corned-Beef-Konserven

Beim Herausnehmen des Corned-Beef aus den Büchsen müssen **Boden** und **Deckel** mit einem Büchsenöffner aufgeschnitten und entfernt werden. Daraufhin wird der ganze Doseninhalt hinausgestossen.

VIII. Auch die Armee-Fleischkonserven „Fleischpastete“ können nach den vorerwähnten Rezepten zubereitet werden. Es besteht somit die Möglichkeit, den Fleischkonservenkonsum abwechslungsreich zu gestalten.

(Eine Orientierung über die Taschennotportion erscheint in der nächsten Nummer.)