

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 45 (1972)

Heft: 10

Rubrik: Der Truppenhaushalt : 8. 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: 15.03.2025

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



Der Truppenhaushalt

8. Folge

3

Der « pfannenfertige » Fleischeinkauf

Während dem im Reglement Verpflegungsdienst I diese (im zivilen Sektor auch bei Grossbezügern) selbstverständliche Einkaufsform nicht erwähnt wird, findet sich ein Hinweis auf dem Blatt «Verpflegungskredit und Richtpreise». Demnach ist es nur in Ausnahmefällen gestattet, das Kuhfleisch II C in Form von Hackfleisch, Geschnetzeltem oder in Plätzli geschnitten zu beziehen. Die entsprechenden Rechnungen müssen begründet werden.

In den vorhergehenden Folgen wurden die Vorteile beim Fleischeinkauf in Vierteln und in grossen Partien dargelegt. Diese sind derart offensichtlich, dass gewissenhafte Rechnungsführer und Küchenchefs vom «pfannenfertigen» wirklich nur in Ausnahmefällen Gebrauch machen. Als solche fallen in Betracht:

- sehr kleiner Verpflegungsbestand (zum Beispiel Detachierte aller Art mit eigener Küche) und die sogenannten «Hierbleibenden» an Urlaubstagen und bei fakultativen Mahlzeiten,
- ausserordentlich grosser Verpflegungsbestand (zum Beispiel beim «Zusammenlegen» mehrerer Einheiten und der sich daraus ergebenden Schwierigkeiten in bezug auf Vorbereitung und Aufbewahrung grosser Fleischquantitäten).
- beim Fehlen von Küchenmaschinen,
- als willkommene Lösung beim Einrücken der Truppe (Kadervorkurs) oder bei Abwesenheit des Küchenchefs, respektive ausgebildeter Kochgehilfen.

Rezepthinweise

R.Nr.	Fleischgericht	Zubereitungsart	Möglichkeiten		Vorteilhafte Fleischpartien	Empfehlenswerte Beilagen
			stat.	Kochki		
57	Geschnetzeltes II. Art	gedünstet	sehr gut	weniger geeignet	VV Hohrücken Schulter	- Reis, Teigwaren - Kartoffelstock - Salate - Saisongemüse
292	Pot-au-feu	gekocht	weniger geeignet	sehr gut	VV Federstück Brust HV Lempen	- Brot - Früchte - Getränk

Bei der Bestellung von pfannenfertigem Fleisch in Ausnahmefällen muss der Rechnungsführer beachten, dass genau bestellt wird:

1. Brutto- und Nettogewicht des Fleisches angeben.
2. Grösse der Portionen, Feinheit des Hackfleisches oder des Geschnnetzeltens sind oft bei der Zubereitung ausschlaggebend und müssen vorgängig mit dem Küchenchef und dem Lieferanten besprochen werden.

Wie beim Liefern von ausgebeitem Fleisch dürfen keine andern, als die zum Fleisch gehörenden Knochen mitgeliefert werden. Und schlussendlich ist zu beachten, dass der Zuschlag für diese Dienstleistung nur für das Nettogewicht berechnet werden darf. — Sorgen wir dafür, dass in der Truppenküche das «pfannenfertige» wirklich die Ausnahme bleibt!

Bemerkungen

- *Geschnnetzelttes II. Art* Im Gegensatz zur I. Art wird dieses Fleischgericht nicht stark angebraten, sondern sorgfältig gedünstet. Dadurch erhält die Sauce das angenehme, cremefarbige Aussehen. Zur Zubereitung in den Kochkisten eignet sich jedoch die I. Art mit der kräftigen, dunklen Sauce besser.

Tip für die Küche:

- Die Herstellung dieser Art erfordert ganz besonders ein sorgfältiges Arbeiten. Die Kochzeit beträgt je nach Grösse und Qualität des Fleisches 2 – 3 Stunden. Diesem Umstand ist bei der Arbeitsorganisation Rechnung zu tragen.

Menu-Vorschlag: stationär: Gemüsesuppe, Geschnnetzelttes II. Art VV 200, Spiralen, Endiviensalat

Kochkisten: Haferflockensuppe, Geschnnetzelttes II. Art VV 200, Stocki, Rohgemüse oder 1 Apfel, Schwarztee

- *Pot-au-feu* Zusammen mit dem Gulasch ist dieses Eintopfgericht für mobile Verhältnisse bestens geeignet. Es enthält alle Bestandteile einer vollwertigen Mahlzeit. Da jedoch beim Kochen und Warmhalten ein gewisser Teil der Schutzstoffe zerstört wird, empfiehlt es sich, einen Ersatz in Form einer Frucht vorzusehen.

Tip für die Küche:

- Das Fleisch ist von den grössten Fettpartien zu befreien und in eher kleinere, gleichmässige Stücke zu schneiden. Die Vorkochzeit richtet sich nach der Fleischqualität — soll jedoch 40 Minuten nicht unterschreiten. Es ist wichtig, dass das Gemüse und die Kartoffeln in appetitlicher Form geschnitten werden.

Menu-Vorschlag: Kochkisten: Pot-au-feu VV 200
1 Apfel
Schwarztee