

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 46 (1973)

Heft: 2

Rubrik: Der Truppenhaushalt : 12. Folge und Schluss

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

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