Die Zubereitung von Pferdefleisch

Autor(en): **Krienbühl / Baumann, Adolf**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **11 (1938)**

Heft 3

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-516399

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

5. Wenn es gilt, aus Frühstückskonserven für eine ganze Einheit das fertige Getränk zuzubereiten, dann tun wir dies am besten 10 Liter-weise und zwar so: In einen 12 Literkessel schütten wir 5 Liter trinkwarmes Wasser und öffnen 20 Packungen Militär-Ovomaltine, legen die Tafeln ins Wasser, warten etwas, bis sie zerfallen sind und rühren dann um; dann giessen wir nochmals 5 Liter warmes Wasser unter ständigem Umrühren nach, und schon ist für 20 Mann trinkfertige Ovomaltine bereit.

   Es ist also vollständig falsch, die Tafeln vor dem Auflösen irgendwie zu zerkleinern, sie sollen weder zerrieben, noch durch die Hackmaschine getrieben werden!

Es liegt im Interesse eines jeden Fouriers, die Zubereitung des Frühstücksgetränks zu überwachen. Er soll die erstmalige Zubereitung selbst übernehmen und dabei seine Küchenmannschaft genau instruieren. Jeder von uns mache es sich zur Pflicht, im Einverständnis mit seinem Kommandanten die Mannschaft kurz über die Verwendung der Frühstückskonserve und deren Zubereitung im Einzelkochgeschirr zu orientieren, wobei selbstverständlich die Zubereitung praktisch vorzuführen ist.

Viele meiner Kameraden stellen sich wohl auch die Frage, ob die Frühstückskonserve — wenn trocken gegessen — nicht Durst verursache. Ich habe wiederholt unsere Mannschaft hierüber befragt und mich auch verschiedentlich bei andern Fourieren erkundigt, welche Erfahrungen sie gesammelt haben. Ganz allgemein kann gesagt werden, dass die überwiegende Mehrheit nach dem Genuss von Militärovo in trockener Form kein Durstgefühl verspürt. Bei Leuten, die rasch unter Durst leiden, genügt es, dass sie bei erster Gelegenheit einen Schluck Wasser trinken können. In wasserarmen Gegenden, wie z. B. im Jura, sorgen wir regelmässig dafür, dass die Mannschaft vor dem Abmarsch Tee fassen kann.

Zusammenfassend wollen wir uns bewusst sein, dass durch die neue Frühstückskonserve die Reichhaltigkeit unseres Armeeproviantes wertvoll ergänzt wurde, und dass es nun an uns Fourieren liegt, die gebotenen neuen Möglichkeiten voll auszuwerten zum Wohle unserer Mannschaft und im Interesse der Wehrbereitschaft unserer Armee.

Die Zubereitung von Pferdefleisch.

Ziff. 146 der I.V. 1938 bestimmt, dass künftig Fleisch von notgeschlachteten gesunden Tieren nach Möglichkeit von der Truppe als Ersatz für Kuhfleisch verwendet werden soll. Dabei gilt der Portionsansatz von 250 gr auch für Pferdefleisch. Wir haben schon in der Januar-Nummer, bei Besprechung der neuen I. V. auf diese Ziffer hingewiesen und zugleich unsere Küchenchefs aufgefordert, uns Beiträge über die Zubereitung von Pferdefleisch einzusenden. Es freut uns, festzustellen, dass dieser Aufruf nicht unerhört geblieben ist.

Wachtmeister Krienbühl, Schwyz, ein Küchenchef, der auch schon früher in unserer Zeitschrift zum Wort gekommen ist, gibt folgende Ratschläge:

„Muss Pferdefleisch verpflegt werden, so darf man es auf keinen Fall sieden, weil sonst der etwas süssliche Geschmack am ehesten zum Vorschein kommt. Auch das Fett entferne man vor Allem. Pferdefleisch kann also als Braten, Ragout oder Hackfleisch abgegeben werden.

Die Zubereitung ist die gleiche, wie beim Kuhfleisch. Indessen ist dem Würzen besondere Aufmerksamkeit zu schenken. Unter gut würzen verstehe ich nicht scharf kochen, sondern die Küchengewürze mit Mass und Ziel verwenden. Mit Vorteil verwendet man zum Ablöschen etwas Weisswein.

Steht mehr Zeit zur Verfügung, als beispielsweise in Wiederholungskursen, wo das Fleisch meistens ein bis zwei Tage nach dem Schlachten abgegeben werden muss, so empfiehlt sich auch das Beizen des Fleisches:

Je nach dem Alter des geschlachteten Pferdes muss das Fleisch für Braten 8—10 Tage und für Ragout 4—5 Tage in der Beize liegen. Diese Frist kann man auf ca. 5 Tage für Braten und auf 2 Tage für (fein geschnittenes) Ragout abkürzen, wenn das Fleisch in heisse Beize gelegt wird. Die Beize soll bestehen aus: Zwiebeln, klein geschnittenen Rüebli, ganzem Pfeffer, Lorbeerblättern, Nelken, Salz, Essig und etwas rotem Wein. Das Fleisch muss von der Beize ganz gedeckt sein und soll mit einem beschwerten Deckel zugedeckt werden. Vor dem Anbraten lasse man das Fleisch gut trocknen. Ein Teil der Beize kann zur Herstellung der Sauce verwendet werden.

Als Beigaben kommen in Frage:
Zum Braten: Kartoffelstock, Teigwaren, Salzkartoffeln oder Reis.
Zu Ragout: Jede Art von Trockengemüsen.
Zu Sauerbraten: Kartoffelstock oder Teigwaren.
Hingegen vermeide man die Abgabe von Wirz, da dieser an und für sich schon süsslich ist.
Ein gutes Eintopfgericht erhält man, wenn man Pferdefleisch mit weissen Bohnen zusammen kocht. Auch Gulasch oder Pilaff aus Pferdefleisch ist empfehlenswert. Mit Ragout zusammen eignet sich die Abgabe von Mais, wobei man achte, dass es mit einer pikanten Sauce abgegeben werden kann.

Gegen Pferdefleisch und Pferdewürste besteht meistens eine grosse Abneigung. Ich rate daher meinen Kameraden, sollten sie je in den Fall kommen, Pferdefleisch verpflegen zu müssen, dies nicht lange vorher schon überall bekannt zu machen. Ich garantiere dafür, dass bei richtiger Zubereitung der grösste Teil der Mannschaft gar nicht merkt, dass Pferdefleisch verpflegt worden ist."

Auch ein junger Kompagnie-Küchenchef und Berufskoch, Korporal Adolf Baumann, Basel, hat uns zwei Menus eingesandt:

1. Art. Ich maniere (beize) das zu Bratenstücken geschnittene Pferdefleisch 3—4 Tage in Essig oder Rotwein unter Beigabe von Rüebli, Zwiebeln, etwas Knoblauch, Peterli, Nelken und Pfefferkörner. — Die Zubereitung ist die gleiche

wie bei einem Schmorbraten, nur soll man hier auch die Marinade (Beize) zur Sauce verwenden. Sicher wird ein solches Gericht für die Mannschaft eine angenehme Ueberraschung sein.

2. Art. Gehackte Beefsteak: Das ausgebeinte Pferdefleisch wird unter Beigabe von ausgeschlagenem Mark, eingeweichtem Brot und den üblichen Gewürzen gehackt und zu einem würzigen Breat verarbeitet. Nachher formt man Beefsteak zu 150—180 gr, die alsdann in einer Pfanne gebraten werden. Die Küchenmannschaft braucht nach einem solchen Essen keine Abfallverwertungs-Vorschriften zu studieren!

110 Mann, 90 Tage.

Von Fourier Müller Robert, Füs. Kp. II/98.

Man spricht soviel von Normalmengen, von der Grösse der Portionen, vom täglichen Bedarf usw., aber es gehört schon eine ansehnliche Vorstellungskraft dazu, um sich die Quantität an Verpflegungsartikeln während einer bestimmten Zeitperiode vorstellen zu können. Ich habe mir die Mühe genommen, die Quantitäten während der Dauer von 90 Tagen zu notieren und schlussendlich zusammenzustellen. Die durchschnittliche Stärke der Kp. war ca. 110 Mann (genau 110,6). Es handelt sich um eine Kp., welche aus Leuten zusammengesetzt war, die zu 60% aus städtischen und zu 40% aus ländlichen Verhältnissen kamen. Zu berücksichtigen ist auch, dass sich ca. 25% der Mannschaften aus Gebirgsgegenden rekrutierte. Die Normalmengen aus der Fourierschule mussten überall bedeutend überschritten werden und der Appetit der Leute grenzte hie und da ans Unermessliche.

Während den 13 Wochen wurden verbraucht:

Brot	5269,5	kg	Suppengemüse	140	kg
Kartoffeln	3100	kg	Fett	130	kg
Milch	2880	lt	Randen	105	kg
Fleisch	2476	kg	Hafergrütze	100	kg
Kabis oder Köhl	720	kg	Haferflocken	100	kg
Käse	684,8	kg	Mais	100	kg
Aepfel (frische)	520	kg	Salz	80	kg
Zucker	520	kg	Kohlraben	70	kg
Salat (Kopfs. u. Endiv.)	455	St.	Kaffee	60	kg
Reis	440	kg	ged. Zwetschgen	50	kg
Teigwaren	413	kg	ger. Mehl	50	kg
Frühstückskonserven	400	St.	Spinat	35	kg
Rübchen	370	kg	Birnen (frische)	35	kg
Zwiebeln	300	kg	Gerste	25	kg
Schokolade	270	kg	Tee	22,5	kg
Bohnen, weisse	150	kg			

Es ist zu berücksichtigen, dass die Schule während eines ertragreichen Herbstes stattfand und dass frisches Gemüse gut erhältlich war. Nur daraus ist