Mitteilungen des Eidg. Oberkriegskommissariates

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **26 (1953)**

Heft 6

PDF erstellt am: **04.05.2024**

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.

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

http://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 vergnüglichste 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 geglänzt 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 Rekrutenschufen, Kaderschulen 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) $^1/_2$ Dose pro Mann und pro Monat;
2. in Kaderschulen, Kursen für Fach-Ausbildung $^1/_2$ Dose pro Mann und pro Schule und Kurs;
3. in WK, UK, Erg. K, Einf. K, Kursen für HD:
   a) zu 20 Tagen $^1/_2$ Dose pro Mann und pro Kurs;
   b) zu 13 Tagen $^1/_4$ Dose pro Mann und pro Kurs;
   c) zu 6 Tagen $^1/_4$ 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 beigeben und während ca. 5 Minuten ziehen lassen. Mehl beigeben, 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. **Gebackene 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.)