

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 45 (1972)

Heft: 4

Rubrik: Der Truppenhaushalt : 2. Folge

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 18.04.2026

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



Der Truppenhaushalt

2. Folge

3

Fleisch im Truppenhaushalt

Fleischeinkauf beim Zivilmetzger. «Infolge chemischer Vorgänge darf Fleisch erst nach Ablauf von mindestens 48 Stunden nach der Schlachtung gekocht werden; andernfalls kann die Verdauung gestört werden.» Will der Zivilmetzger diesem Grundsatz, entnommen aus dem Artikel 134, Verpflegungsdienst I, konsequent nachleben, muss er logischerweise entsprechend frühzeitig im Besitze der Fleischbestellung sein. Berechtigte Klagen von Seiten der Metzgerschaft weisen jedoch darauf hin, dass unverständlicherweise die Bestellungen vielfach zu spät eintreffen — und das nicht nur von gradabverdienenden Rechnungsführern! Deshalb: die unverbindliche Vorbestellung oder Orientierung des Lieferanten, auf Grund des Verpflegungsplan-Entwurfes nicht vergessen! Dass sich der persönliche Kontakt mit dem Lieferanten für beide Parteien nur vorteilhaft auswirkt ist eine Tatsache, die nicht näher erläutert zu werden braucht.

Rezepthinweise

R Nr.	Fleischgericht	Zubereitungsart	Möglichkeiten		Vorteilhafte Fleischpartien	Empfehlenswerte Beilagen
			stat.	Kochki		
50	Braten	gebraten	sehr gut	ungünstig	VV Hohrücken, Schulter ohne Bug und Schenkel HV Stotzen, Nierstück	– Kartoffeln, Reis, Teigwaren, prakt. alle Saisongemüse – Salate
54	Fleischkugeln	gekocht	sehr gut	gut	VV Hals, Brust, Parüren HV Lempen	– Kartoffelstock Trockenreis, Teigwaren – Erbsli, Rüebli, Bohnen – Salate

Bemerkungen

– *Braten* Ein typisches Fleischgericht für stationäre Verhältnisse, für die kalte und warme Jahreszeit. Es ist eines der wenigen Fleischgerichte, zu dem als Beilage fast alles passt. Des relativ grossen Kochverlustes wegen sollte die Normalmenge von 200 Gramm nicht unterschritten werden.

Tips für die Küche: Zur geschmacklichen Verbesserung kann das Fleisch vor dem Anbraten mit Gewürzsalz und Senf eingerieben und mit einigen halbierten Knoblauchzehen gespickt werden. Das Garwerden der einzelnen Bratenstücke ist wie beim Siedfleisch öfters zu kontrollieren. Kompakte, eher trockene Fleischpartien werden vorteilhafterweise mit Rückenspeck gespickt.

Menu-Vorschlag: Brotsuppe gebunden, Braten HV oder VV 200, Bratkartoffeln, Blumenkohl.

- *Fleischkugeln* gehören zu den preisgünstigsten Fleischgerichten — ein typisches Brätgericht mit Sauce, wie es von der Truppe geschätzt wird. Die Brätqualität muss jedoch einwandfrei sein, weshalb dem Einkauf und der Zubereitung besondere Beachtung zu schenken ist. Da das rohe Fleischbrät ein äusserst empfindliches Nahrungsmittel ist, dürfen Brätgerichte im Feldverhältnis nur dann vorgesehen und zubereitet werden, wenn Witterung und Einkaufsmöglichkeiten günstig sind.

Tips für die Küche: Das Brät ist nach Wunsch in Portionengrösse oder mittels Esslöffel in kleine Kugeln (Quenelles) zu formen. Sorgfältig in der Grundbrühe ziehen lassen. Die Sauce je nach Beilage mehr oder weniger stark binden und mit verschiedenen Gewürzen abschmecken.

Menu-Vorschlag: stationär: Gemüsesuppe, Fleischkugeln 130, Spiralen, Gemischter Salat.
Kochkisten: Bouillon, Fleischkugeln 130, Trockenreis, Lindenblütentee, 1 Apfel.

Adj Uof Wohler

Bücher und Schriften

Robert Guillain: Der unterschätzte Gigant — Japans Zukunft hat bereits begonnen.

348 Seiten, eine Lizenzausgabe der Neuen Schweizer Bibliothek, Zürich. Nur im NSB-Abonnement für Fr. 6.90 erhältlich. Bestell-Nr. 1833 / A.

Eine gründliche und kritische Darstellung des japanischen Wirtschaftswunders legt hier der Journalist Robert Guillain, Ostasienkorrespondent der bekannten französischen Zeitung «Le Monde» und wahrscheinlich einer der besten Kenner Japans, vor. An Ort und Stelle hat er seit Jahrzehnten die Entwicklung des fernöstlichen Inselreiches miterlebt, und was er zu berichten weiss, erstaunt und verblüfft den Leser denn auch immer wieder aufs neue. In kürzester Zeit ist Japan zur drittgrössten Industriemacht der Welt aufgestiegen, und seine Produkte haben den europäischen und amerikanischen Markt erobert. Wie war diese gigantische wirtschaftliche Expansion eines während Jahrhunderten nach aussen hermetisch abgeschlossenen Landes möglich? Wie konnten aus früher extremen Militaristen überzeugte Pazifisten werden, die alle ihre Kräfte auf den friedlichen wirtschaftlichen Wettkampf konzentrieren? Anhand von umfassenden Zahlen und Fakten spürt Guillain diesen Geheimnissen nach. Dabei geht er keineswegs unkritisch vor; er erwähnt auch die starken Schattenseiten des japanischen Wirtschaftsbooms, wie etwa die soziale Rückständigkeit oder die seltsame Form des Paternalismus, die zur totalen Unterwerfung des Arbeiters unter das Gebot des Unternehmens und zur lebenslänglichen Treue gegenüber dem Arbeitgeber führt. Ausführlich untersucht der Autor auch die Zukunftsaussichten Japans, wobei der politischen Entwicklung im unruhigen ostasiatischen Raum und der umstrittenen Frage der Wiederaufrüstung grosse Bedeutung zukommt.

Bedingt wohl durch die räumliche Entfernung, herrscht bei uns in bezug auf Japan zweifellos eine Informationslücke. Hier legt nun die Neue Schweizer Bibliothek ein Buch vor, das ausgezeichnet geeignet ist, eine breite Leserschaft mit den Problemen des modernen Japan vertraut zu machen. Denn trotz der zahlreichen statistischen Angaben liest sich dieses sehr informative Sachbuch so spannend und abwechslungsreich wie ein Roman. Die im Buchhandel erscheinende Originalausgabe ist im Scherz-Verlag, Bern, erschienen.