

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 45 (1972)

Heft: 7

Rubrik: Der Truppenhaushalt : 5. 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: 16.04.2026

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



Der Truppenhaushalt

5. Folge

3

Fleisch im Truppenhaushalt

Der Einkauf des Fleisches in grossen Stücken — oder, wie es richtigerweise heissen sollte: in grossen Partien, hat immer *unausgebeint* zu erfolgen.

Diese Einkaufsart wird angewendet, wenn der Verpflegungsbestand weniger als 100 Mann beträgt oder wenn keine günstigen Aufbewahrungsmöglichkeiten (Kühlräume) zur Verfügung stehen.

Vorteile:

- *Bessere Kontrolle der Fleischqualität möglich.* Die Kontrolle der Stempel, die Qualitätsbeurteilung sowie die Überprüfung der Lieferung mit der Bestellung sind nur möglich, wenn sich das Fleisch in unausgebeintem Zustand (wie gewachsen) befindet.
- *Bessere Haltbarkeit.* Einmal ausgebeint und pfannenfertig zerschnitten ist das Fleisch bei ungenügender Kühlung nur ganz kurzfristig haltbar. Der austretende Fleischsaft beginnt sich unverzüglich bakteriologisch zu verändern und stellt bei Verschmutzung eine Gefahr für Salmonellosen dar. Im Truppenhaushalt sind Menüänderungen und zeitliche Verschiebungen keine Seltenheit — der Einkauf unausgebeinter Fleischpartien ist demnach eine Vorsichtsmassnahme.
- *Knochenanteil.* Dieser bewegt sich meist um oder wenig unter 20 %. Bei unausgebeinter Lieferung besteht die Gewähr dafür, dass keine andern, qualitativ minderwertige oder sogar von andern Tieren stammende Knochen, mitgeliefert werden.
- *Ausbeinen.* Die Nachschubformationen liefern mit wenigen Ausnahmen (Stotzen) das Fleisch wie gewachsen. Es ist somit nicht unwesentlich, dass sich die Küchenmannschaft im Ausbeinen übt, zumal auch im zivilen Sektor der Fleischeinkauf in ganzen Partien rückläufig ist. Wohl dem, der das Ausbeinen beherrscht, wenn während Manövern im Scheine einer Taschenlampe in einem Unterstand oder auf einer Ladewand ausgebeint werden muss.

Rezepthinweise

| R Nr. | Fleischgericht | Zubereitungsart | Möglichkeiten | | Vorteilhafte Fleischpartien | Empfehlenswerte Beilagen |
|-----------|----------------------------|-----------------|---------------|----------------|-------------------------------------|---|
| | | | stat. | Kochki | | |
| 67 105 | Siedfleisch vinaigrette | gekocht | sehr gut | un- günstig | VV Federstück Brust Hohrücken | Salzkartoffeln, Rösti Schälkartoffeln verschiedene Salate |
| 62 | Paprika- Gulasch | gedünstet | sehr gut | gut | VV Hals Hohrücken Schulter | Teigwaren, Mais, Reis, Kartoffelstock gedünstete Gemüse Salate |

Bemerkungen:

- *Siedfleisch vinaigrette* = die grosse Abwechslung für warme Tage. Dieses Fleischgericht findet begeisterte Aufnahme, lässt sich effektiv garnieren und mit verschiedenen Beilagen versehen. Die Zubereitung in stationären Verhältnissen bietet keine Schwierigkeiten.
- *Tip für die Küche:* Das Fleisch wird nach dem Kochen gänzlich vom Fett befreit und sorgfältig tranchiert. Die Sauce kann über dem Fleisch angerichtet oder separat dazu serviert werden. Als Garnitur Tomaten und hartgekochte Eier.

Menu-Vorschlag: (stationär) Fleischsuppe, Siedfleisch vinaigrette VV 200, Salzkartoffeln, gemischter Salat

- *Das Paprika-Gulasch* wird gemäss Normalmengen mit 200 g Paprika gewürzt und mit 10 kg feingeschnittenen Zwiebeln während 30 Minuten sorgfältig gedünstet. Dabei entsteht das kräftige, typische Aroma. Die rötlich-braune Farbe passt ausgezeichnet zu den angegebenen Beilagen. Der rassig-rezente Geschmack bewirkt kein übermässiges Durstgefühl.
- *Tip für die Küche:* Anstelle von Tomatenpurée können dem Fleisch beim Anziehen auch kleingeschnittene, frische Tomaten beigegeben werden. —
Das Rezept «Paprika-Gulasch» befindet sich nicht im roten Kochrezept-Teil. Mit einiger Übung und bei Verwendung des Doppelrostes lässt es sich jedoch gut in den Kochkisten zubereiten. Unter Umständen muss beim Dünsten zusätzlich etwas Flüssigkeit verwendet werden.

Menu-Vorschlag: stationär: Bouillon, Paprika-Gulasch VV 200, Knöpfli, Kopfsalat
Kochkisten: Gemüsesuppe, Paprika-Gulasch VV 200, Trockenreis, Schwarz- / Lindenblütentee, 1 Apfel

Auszahlung von Postchecks durch die Feldpost

Bekanntlich beinhaltet das reich befrachtete Pflichtenheft des Fouriers auch die Aufsicht über den Postdienst in der Einheit (DR Ziff. 117, Abs. 2). Sicher ist es deshalb am Platz, die Fouriere über Neuerungen im Feldpostdienst, die für den Wehrmann von einiger Bedeutung sind, zu informieren. Eine solche Neuerung besteht in der Möglichkeit, *Postchecks bis 2000 Franken* bei den Organen der Feldpost einzulösen. Voraussetzung hiezu ist, dass der Wehrmann über ein persönliches Postcheckkonto verfügt und dass dieses Konto genügend Deckung aufweist. Konten, die auf eine Firma usw. lauten, fallen ausser Betracht.

Das Einlösungsprozedere ist einfach und auf die besonderen Verhältnisse im Militärdienst abgestimmt. Der Wehrmann hat den Postcheck seiner Postordonnanz (PO) vorzuweisen und sich, falls er der PO nicht bekannt ist, zu legitimieren. Die PO behändigt den Check und zahlt den gewünschten Betrag sofort aus, sofern sie über genügend Barmittel verfügt. Sie verständigt alsdann telefonisch die versorgende Feldpost, welche den Betrag der PO anlässlich der nächsten Versorgung übermittelt. Fehlt der PO das nötige Bargeld für die sofortige Auszahlung, fordert sie den Betrag ebenfalls bei der Feldpost an, überlässt jedoch den Check bis zur Übergabe des Geldes dem Konto-inhaber. Nach der Auszahlung stempelt die PO den Check und übergibt ihn bei nächster Gelegenheit der Feldpost. Basiert die Truppe für die Postversorgung auf einer zivilen Poststelle, so ist das beschriebene Verfahren sinngemäss anwendbar. —

Auf den ersten Blick scheint die Betragslimite von 2000 Franken für den Militärdienst etwas hoch gegriffen. Die Begrenzung wurde indessen nicht willkürlich fixiert, sondern in Anlehnung an die Bezugsmöglichkeiten von Geld ab dem Postcheckkonto im zivilen Bereich — bei auswärtigen Poststellen — festgelegt. Wie erste Erfahrungen gezeigt haben, bewegen sich die bei Postordonnanzen eingelösten Checks zwischen 50 und 200 Franken, also absolut im Rahmen der finanziellen Bedürfnisse des Wehrmannes. Die Auszahlung von Postchecks durch die Feldpost verfolgt zwei Ziele: Einmal soll dem Postcheckkonto-Inhaber im Wehrkleid eine echte Dienstleistung geboten werden, zum andern lässt sich dadurch das kostspielige und zeitraubende Versenden von Geldbeträgen mittels Postanweisung vermindern. Bestimmt darf diese Neuerung als sympatische Rationalisierungsmassnahme betrachtet werden.

Hptm Bruggmann, Kdt FP 27