

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	45 (1972)
Heft:	12
Rubrik:	Der Truppenhaushalt : 10. 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: 20.02.2026

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



Der Truppenhaushalt

10. Folge



Die Kontrolle der Lieferungen

«Die Truppe hat bei jeder Übernahme von Lieferungen von Fleisch und Fleischwaren die genaue Erfüllung der Lieferungsvorschriften zu überwachen und jede Lieferung nach Art, Menge und Beschaffenheit zu kontrollieren.» Soweit der Wortlaut im Art. 150 der Vorschriften für den Verpflegungskredit I.

Mancher Streit und manch böses Wort hätte bei genauer Befolgung dieser Vorschriften vermieden werden können. Es ist doch so einfach: Der Lieferant bringt die Ware und übergibt diese mit dem Lieferschein dem Küchenchef. Im *Dabeisein* des Lieferanten wird die *Gewichts- und Qualitätskontrolle* durchgeführt.

Die Qualitätskontrolle umfasst im Wesentlichen die Prüfung von:

<i>Stempel</i>	auf Waffenplätzen: ovaler (bankwürdiges Fleisch) <i>und</i> runder (Qualitätskontrolle, Armeestempel) ausserhalb der Waffenplätze: ovaler Stempel
<i>Farbe, Aussehen</i>	Fleisch: hell bis sattrot, nicht schmierig Fett: weisslichgelb bis hellgelb
<i>Geruch</i>	angenehm, frisch
<i>Festigkeit</i>	beim Anfassen derb, fest, Druckstellen gleichen sich aus

Die Kontrolle der Quantität umfasst die Überprüfung von:

<i>Gewicht</i>	das Ergebnis muss mit dem Lieferschein übereinstimmen
<i>Eignung</i>	eignet sich das gelieferte Fleisch zu den damit vorgesehenen Fleischgerichten?

Bei Unstimmigkeiten irgend welcher Art hat der Küchenchef unverzüglich den Rechnungsführer zu verständigen. Keineswegs darf er eigenmächtig vorgehen, Lieferungen zurückweisen oder Ersatz verlangen, ohne und bevor sein fachtechnischer Vorgesetzter orientiert worden ist. Es versteht sich von selbst, dass jede Reklamation, die nicht unverzüglich, das heisst im Dabeisein des Lieferanten, erfolgt, an Glaubwürdigkeit und Argumentation verliert. Abgesehen davon, dass auch der Faktor Zeit bereits eine Rolle spielt und vielfach berechtigte Beanstandungen unterbleiben, weil innert nützlicher Frist unter Umständen kein geeigneter Ersatz beschafft werden kann.

Das weitere Vorgehen bei Reklamationen ist in den «Vorschriften über die Lieferung von Verpflegung» umschrieben.

Vergessen wir jedoch nicht, dass Reklamationen äusserst selten notwendig sind, wenn:

- die Bestellungen ganz allgemein frühzeitig erfolgen
- man sie persönlich mit dem Lieferanten bespricht
- Ort und Zeitpunkt der Lieferung genau fixiert werden

Rezepthinweise

R Nr.	Fleischgericht	Zubereitungsart	Möglichkeiten stat.	Kochki	Vorteilhafte Fleischpartien	Empfehlenswerte Beilagen
66	Sauerbraten	gebraten	sehr gut	ungünstig	HV Stotzen VV Schulter Rücken	<ul style="list-style-type: none"> - Kartoffelstock - Salzkartoffeln - Knöpfli - Mais - Dörrbohnen - Wintergemüse - Salate
63	Pfeffer	gebraten	sehr gut	möglich	VV Schulter Hals Rücken	
—	Short Ribs	gebraten	sehr gut	möglich	VV Federstück	wie oben

Zubereitung: Federstück ausbeinen, in 150 g schwere, längliche Portionen schneiden und mit Bindfaden 1 – 2 mal binden. Würzen, während 2 – 3 Tagen beizen. Abtropfen lassen, weitere Zubereitung analog R 65 — wobei die Beize mitverwendet wird.

Bemerkungen

- *Sauerbraten:* Bei der Fleischbestellung ist zu beachten, dass die Verweildauer in der Beize mindestens 6 Tage betragen muss. Dieses typische Herbst / Winter-Fleischgericht wird von der Truppe geschätzt und trägt wie der Pfeffer sehr zur Abwechslung bei.

Tip für die Küche:

- Eine Garnitur bestehend aus: gerösteten Brotwürfelchen, Speckstreifen und Silberzwiebeln fällt kostenmäßig kaum ins Gewicht, erhöht jedoch das Aussehen und den Geschmack beträchtlich.

Menu-Vorschlag: Crèmesuppe, Sauerbraten HV 200, Kartoffelstock, Bodenkohlraben gedämpft.

- *Pfeffer:* Auch dieses Fleischgericht eignet sich sehr gut als Abwechslung in der kalten Jahreszeit. Die Beilagen lassen sich ausserordentlich stark variieren. Auch hier eignet sich die vorangegangig beschriebene Garnitur bestens.

Tips für die Küche:

- Kann das Fleisch nicht während 4 Tagen eingebetzt bleiben, wird die Beize mit Vorteil erwärmt und in heissem Zustand an das Fleisch gegossen. Auch wird das Gefäss nicht im Kühlraum, sondern in der Küche aufbewahrt, was ein schnelleres Durchziehen des Fleisches bewirkt.

Menu-Vorschlag: Gemüsesuppe, Pfeffer VV 200, Knöpfli, Endivien- / Weisskabissalat.

- *Short Ribs:* Bei diesem Fleischgericht handelt es sich um eine weitere Zubereitungsmöglichkeit für Vorderviertel, wobei jedoch ausnahmslos Federstück verwendet werden kann. Das kurze Beizen bewirkt eine angenehme Geschmacksveränderung, die an Pfeffer mahnt, jedoch weniger aufdringlich schmeckt.

Tips für die Küche:

- Das Zerschneiden des Fleisches hat vorerst längs zu den Rippen, dann quer dazu zu erfolgen. Dies ergibt gleichmässige Portionenstücke. Die Sauce soll nur leicht gebunden, dafür «kurz» gehalten werden. Kräftiger Geschmack und tiefbraune Farbe belohnen die sorgfältige Arbeit.

Menu-Vorschlag: Brotsuppe geröstet, Short Ribs VV 200, Mais, Randensalat.