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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 49 (1976)

Heft: 11

Rubrik: Tonbildschau : Fleisch- und Schlachtnebenprodukte

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

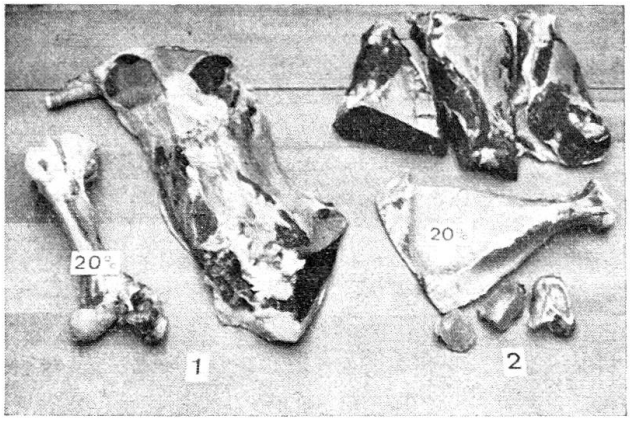
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 10.08.2025

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

TONBILDSCHAU

Fleisch- und Schlachtnebenprodukte



Fortsetzung der Zusammenfassung dieser Tonbildschau.

2. Teil B
Umfang 41 Dias

1	Einstelldia
2	Verwendung der Fleischstücke
3	Fleisch enthält neben Wasser zur Hauptsache: hochwertiges Eiweiss, Fett, Vitamine und Mineralsalze (graphische Darstellung)
4	Knochen und Fleisch bei Kuh II C: 20 % Knochen, 5 – 10 % Fett, 3 % Sehnen
5	Knochen mit Zutaten
	– Zubereitung von Brühen und Suppen
	– Herstellung von Saucen
6	Fett wird verwendet
	– zum Schmelzen (Ergänzung Armeespeisefett)
	– Herstellung von Fleischbrät (schöne, kernige Abschnitte)
7	Gewichtsverlust beim Kochen 30 – 40 % (!)
8	Zubereitungsarten: gebraten — gesotten — gedämpft.
	gebratenes Fleisch
9	– am Stück / in Tranchen / in Würfeln / maschinell zerkleinert
10	– geeignete Bratenstücke
11	– Plätzli (Entrecôte, Filet, Huft — nur durch Nachschub von Versorgungsformationen)
12 – 14	– Saftplätzli und Fleischvögel (vom Stotzen)
15 – 18	– Ragout und Gulasch (vom Vorderviertel)
	gesottene Fleischgerichte
19	– Siedfleisch (auch kalt portioniert)
20 / 21	– Pot-au-feu (beide Vorderviertel)
22	*gedünstete Fleischgerichte*
	– Geschnetzeltes (magere Fleischpartien von VV und HV)
23 / 24	– Curry
25	*Hackfleisch*
26 – 28	– Fleischmasse für Hackbraten, Brätkugeln usw. aus Fleisch, Rückenspeck vom Schwein, Fettabschnitten und Zutaten
29	*Schlachtnebenprodukte*
30	– Leber zubereitet (ausserordentlich hoher Gehalt an Schutzstoffen)
31	– Zunge, gesalzen / geräuchert mit verschiedenen Saucen
32	– Kutteln werden bei richtiger Zubereitung gerne konsumiert

33 *Behandlung und Schutz des Fleisches*

- gute Schlachttiere werden in der Regel auch fachmännisch und hygienisch geschlachtet

34 - deshalb müssen die Versorgungsfunktionäre auch dem Transport und der Lagerung volle Aufmerksamkeit schenken

35 - Schutz vor direkter Sonnenbestrahlung und Schmutz (Tücher, Pergamin, Plastiksäcke)

36 - bei Ankunft am Truppenstandort gilt: wenn immer möglich aus Körben oder Plastiksäcken nehmen und aufhängen in kühlem, gut lüftbarem Raum oder in einem Kühlraum

37 - wird Fleisch nicht sofort verwendet, kann es haltbar gemacht werden durch:
- einlegen in Salzwasser (Speiseträger)
- einbeizen (in Kochkistenfutteral)
- einsalzen

38 / 39 - was tun, wenn Fleisch gelitten hat durch Witterungseinflüsse oder beim Transport?
a) in Salzwasser durchkochen
b) anschliessend in kaltem Wasser abkühlen und
c) gut trocknen und kühl lagern . . .
d) oder durchbraten und durchkühlen bis zur weitern Verwendung

40 - Verdacht auf Ungeniessbarkeit: (bei Kontrolle in Bezug auf Aussehen und Geruch)
- sofort Truppen- oder Zivilarzt zur Beurteilung heranziehen
- Weiterbehandlung des Fleisches nach deren Anweisung

41 *Möglichkeit der Fleischabgabe als Zwischenverpflegung*

z. B. Hackbeefsteak, portionierter Hackbraten, geschnittenes Siedfleisch, Brätkugeln (in diesem Zusammenhang verweise ich auf den Artikel «Vorgekochte Menus zur Abgabe auf den Mann» in dieser Ausgabe)

Da es im Schlussatz heisst, die Abgabe von bekömmlichen Fleischgerichten sei nur möglich bei Beachtung dieser Grundsätze — lohnt sich eine gelegentliche Repetition anhand dieser Tonbildschau.

*

In der nächsten Ausgabe veröffentlichen wir zur Abwechslung einen Fragebogen im Zusammenhang mit den beiden Tonbildschauen über Fleischkenntnisse, nachher folgt noch die Tonbildschau über Wasserversorgung, Betriebsstoffversorgung und über das neue Versorgungskonzept 77.

St.

Rezepte für vorgekochte Gerichte zur Abgabe auf den Mann

Auf den Seiten 85 – 87 der Märzausgabe 1976 haben wir Sie über vorgekochte Gerichte (Artikel über die neuen Kochrezepte von Adj Ravioli) informiert.

Nun hat dieses Kapitel in der Zeitschrift «Der Militärküchenchef» eine Fortsetzung gefunden mit der Publikation von weiteren Rezepten zu vorgekochten Gerichten. Natürlich wollen wir Ihnen diese neuen Gerichte nicht vorenthalten, sie sind auf den folgenden Seiten aufgeführt.

Wir danken der Redaktion «Der Militärküchenchef» für die freundliche Überlassung des Artikels.

St.