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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 50 (1977)

Heft: 2

Rubrik: Tonbildschau : Fragebogen zur Tonbildschau Fleisch

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

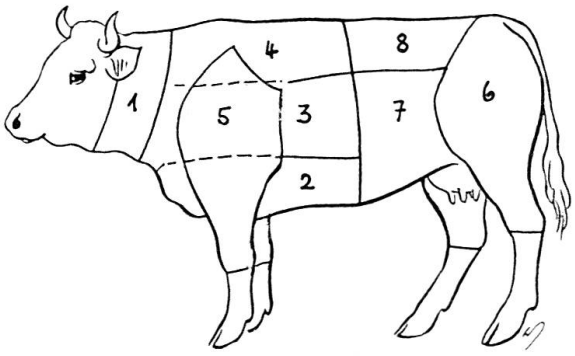
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media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

Download PDF: 15.12.2025

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

Fragebogen zur Tonbildschau Fleisch

Wie in der Novemberausgabe angekündigt, verzichte ich in dieser Ausgabe auf eine Tonbildschau-Zusammenfassung. Als Auflockerung — Grundlage für die Ausbildung im Kadervorkurs oder die Weiterbildung im Fourierverband — veröffentliche ich einen Fragebogen. Hier kann getestet werden, was haften geblieben ist von den beiden Tonbildschauen «Fleischkenntnis» oder aber als Impuls dienen zur genaueren Betrachtung, sofern er *vor* der Tonbildschau beantwortet werden muss.

Fragen	Antworten	Punkte
1. Welche Tierqualität wird in der Armee im Normalfall geschlachtet? a) I B b) II C c) III A d) II E	.....	.....
2. Nennen Sie die entsprechenden Fleischpartien  	Schulter Nr. ..... Federstück Nr. ..... Hals Nr. ..... Rücken Nr. ..... Lempen Nr. ..... Nierenstück Nr. ..... Stotzen Nr. ..... Brust Nr.	.....
3. Wie nennt man den aus den Partien Nierstück, Stotzen und Lempen zusammengesetzten Teil? a) Vier-Viertel b) Vorder-Viertel c) Schlachtnebenprodukt d) Hinter-Viertel	.....	.....
4. Wieviel Fleisch bestellen Sie für 100 Mann Siedfleisch / Braten? a) 15 kg b) 20 kg c) 13 kg d) 25 kg	.....	.....
5. Wieviele % Kochverlust erleidet durchschnittlich das Kuhfleisch beim Kochen? a) 40 – 50 % b) 20 – 30 % c) 30 – 40 % d) 10 – 20 %	.....	.....
	Übertrag	.....

Fragen	Antworten	Punkte
6. Nennen Sie die zwei geeignetsten Fleischgerichte aus folgenden Fleischpartien.	Übertrag	.....
Schulter: a) Siedfleisch b) Brät c) Braten d) Hackfleisch e) Geschnetzeltes	.....	
Federstück / Brust: a) Braten b) Siedfleisch c) Fleischvögel d) Pfeffer e) Geschnetzeltes	.....	
Stotzen a) Plätzli b) Siedfleisch c) Hackfleisch d) Fleischvögel e) Brät	.....	
Hals: a) Steaks b) Sauerbraten c) Ragout d) Hackfleisch e) Plätzli	.....	.....
7. Wo sind die Preise für Schweinefleisch und Schlachtnebenprodukte festgesetzt? a) Preisliste A Proviant b) nirgends c) Verpflegungskredit und Richtpreise d) Militärspeisen für 100 Mann e) Lieferungsvertrag	.....	.....
8. Was muss bei einer Fleischlieferung *nicht* kontrolliert werden? a) Gewicht b) Lieferschein c) Fettanteil d) Knochen % e) Stempel f) Alter g) Eignung	.....	.....
9. Was bedeuten diese Stempel? 1) 2) 3) a) ungeniessbares Fleisch b) bedingt bankwürdig c) Qualitätskontrolle auf Wpl d) bankwürdig e) ausländisches Fleisch	1) ..... 2) ..... 3)	.....
10. Wieviele % Knochen muss zu ausgebeintem Kuhfleisch geliefert werden? a) 15 % b) 20 % c) 25 % d) 18 % e) keine	.....	.....
11. Wie wird das Fleisch von den Vsg Formationen geliefert? a) pfannenfertig b) vacuum-verpackt c) ausgebeint d) am Stück wie gewachsen e) gefroren	.....	.....
	Übertrag	.....

Fragen	Antworten	Punkte
	Übertrag	.....
12. Welche drei Schlachtnebenprodukte können als selbständige Gerichte in der Truppenküche zubereitet werden? a) Nieren b) Kutteln c) Hirn d) Zunge e) Leber f) Ochsenschwanz g) Blut- und Leberwurst	....	
13. In welchen Unterlagen ist das Vorgehen bei Beanstandungen von Fleisch festgehalten? a) Verpflegungskredit und Richtpreise b) Vorschriften über die Lieferung von Verpflegung c) Reglement Truppenhaushalt d) Reglement Kochrezepte e) Adm Weisungen des OKK	.....	
14. Welche zwei Verpackungsmaterialien eignen sich *nicht* zum Verpacken von Fleisch? a) Alufolie b) Packpapier c) Pergamentpapier d) Plastiksäcke e) Fleischtücher	....	
15. Kann Fleisch ohne Kühlraum gelagert werden?	.....	
16. Auf welchen Zeitpunkt bestellen Sie Fleisch in die Trp Küche? a) 5 Std. vor Mahlzeit b) am Tag des Verbrauches c) am Vortag d) 0800 für Mittagessen	.....	
17. Nennen Sie die drei Zubereitungsarten von Fleisch. a) gebraten b) grilliert c) gesotten d) gebacken e) gedämpft	.....	
18. Sind aus dem Reglement «Kochrezepte für die Militärküche» die Kochzeiten ersichtlich?	.....	
19. Welche Möglichkeit beim Fleischeinkauf gilt als Ausnahme? a) ganze Viertel b) kleine Mengen ausgebeint c) pfannenfertig d) grosse Hauptpartien	.....	
20. Bei welchen Fleischlieferungen kann der Lieferant einen Zuschlag der zu begründen ist, berechnen? a) Plätzli für Fleischvögel b) grosse Stücke ausgebeint c) Fleisch ohne Knochen d) Geschnetzeltes	.....	
	Übertrag	.....

Fragen	Antworten	Punkte
	Übertrag	
21. Nennen Sie vier Fleischgerichte, die kalt als Zwischenverpflegung abgegeben werden können. a) Braten b) Pot-au-feu c) Hackbeefsteaks d) Voressen e) Hackbraten f) Plätzli g) Leber		
22. Welche zwei Ursachen haben *keinen* Einfluss auf Fleischverderbnis? a) Wärme b) Kälte c) Feuchtigkeit d) Ungeziefer e) Luft		
23. Wer ist auf Waffenplätzen für Beurteilung der Geniessbarkeit von Fleisch zuständig? a) Quartiermeister b) Lieferant c) Vertrauensmann d) Truppenveterinär e) Lebensmittelinspektor		
24. Welche Konservierungsarten von Fleisch sind in der Truppenküche *nicht* möglich? a) salzen b) beizen c) kochen d) trocknen e) durchbraten f) sterilisieren		
25. Wie lassen sich Fleischvergiftungen vermeiden? (vier Möglichkeiten) a) Fleischqualität b) Lagerung c) Reinlichkeit beim Transport d) Kochzeit e) Hygienische Verarbeitung f) Restenverwertung		
	Total	

Verbesserter ABC-Schutz des Wehrmannes

Die vorhandene Bedrohung durch ABC-Waffen zwingt zu Gegenmassnahmen, damit der Einzelkämpfer besser geschützt ist. Das Militärdepartement gibt deshalb seinen Wehrmännern (als erste Armee!) das nebenstehend abgebildete Schutzmaterial teilweise mit nach Hause.

Die ABC-Schutzmaske 74 wird als persönliche Ausrüstung leihweise abgegeben:

ab 1. Juni 1976 in den Rekruten-, Unteroffiziers- und Offiziersschulen;

ab 1977 in den Wiederholungs-, Ergänzungs- und Landsturmkursen.