

Der Truppenhaushalt : 10. Folge

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **45 (1972)**

Heft 12

PDF erstellt am: **16.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



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		Vorteilhafte Fleischpartien	Empfehlenswerte Beilagen
			stat.	Kochki		
66	Sauerbraten	gebraten	sehr gut	ungünstig	HV Stotzen VV Schulter Rücken	– Kartoffelstock – Salzkartoffeln – Knöpfli – Mais – Dörrbohnen – Wintergemüse – Salate
63	Pfeffer	gebraten	sehr gut	möglich	VV Schulter Hals Rücken	– Wintergemüse – Salate
—	Short Ribs	gebraten	sehr gut	möglich	VV Federstück	wie oben
<p><i>Zubereitung:</i> 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.</p>						

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 vorgängig beschriebene Garnitur bestens.

Tips für die Küche:

- Kann das Fleisch nicht während 4 Tagen eingebeizt 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.