

Fachtips des Monats

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **62 (1989)**

Heft 4

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

Fachtips des Monats

Ein Tag als Besucher auf dem Waffenplatz Thun lässt vieles erleben. Aus Truppenküchen der Rekrutenkompanien finden Sie nachstehend einige interessante Erlebnisse herausgepickt, welche wir unter allen Umständen anlässlich unserer Dienstleistungen vermeiden sollten.

Dank dem raschen Eingreifen und der fachlichen Unterstützung durch die Instrukturen der UOS für Küchenchefs konnten viele der beschriebenen Fehler vermieden werden.

«Forelle blau» für die Truppe – Gute Idee, schlechtes Echo

Im Felde mit der Kochkiste serviert, gegessen aus der Gamelle!

Können Sie sich vorstellen, die doch etwas sehr teuren Forellen auf diese Art abzugeben?

Beachten Sie, dass, wenn «Forelle blau» auf dem Verpflegungsplan steht, die Truppe in der Unterkunft essen und direkt aus der Küche bedient werden kann. Ein normaler Teller ist sicher schon optisch besser als der Gamellendeckel.

Sie wären erstaunt gewesen, wie die Rückfassung ausgesehen hat. Der Schweinefutterkübel enthielt ganze Forellenstücke und viele Einzelteile. Nebst allen andern Fehlern wurde auch der Restenverwertung keine Beachtung geschenkt. Die restlichen Forellenfilets oder -teile wären für einen kalten Teller beim bevorstehenden fakultativen Nachtessen für die Hierbleibenden, zu einem Fischsud zur weiteren Verwendung in der Küche oder als Grundlage zu einer Hausmachersuppe sicher geeignet gewesen. Sind dies keine Verwendungsmöglichkeiten zur Restenverwertung?

Käse am Freitag portioniert – am Dienstag serviert!

Frischhaltefolie verlängert die Konsumationsdauer von Lebensmitteln nicht.

Schneiden Sie die Käseportionen auch schon am Freitag, wenn Sie den Käseteller erst am folgenden Dienstag servieren wollen?

Sicher nicht. Beim Gebrauch von Frischhaltefolie sollte man sich nicht von der Idee leiten lassen, dass so verpackte Lebensmittel länger haltbar und ansehnlicher bleiben. Die Frischhaltefolie kann nur bedingt das Verbrauchsdatum verzögern und wird mehr aus hygienischen Gründen verwendet. Mit Frischhaltefolien (oder Alufolien) vorverpackte Lebensmittel verlieren den guten Geschmack und die für das Lebensmittel typische Farbe. In gleicher Weise können Lichteinflüsse die Qualität eines Lebensmittels verändern. «Das Auge isst mit!» gilt auch in der Militärküche.

Sie lesen im nächsten «Der Fourier»

Die Delegiertenversammlung des SFV vom 22./23. April 1989 im Tessin findet unmittelbar vor der Drucklegung unserer Mai-Nummer statt. Wir möchten mit einem kurzen Foto-Rückblick erste Eindrücke der in Bellinzona und Ascona durchgeführten DV vermitteln. Die eigentliche Berichterstattung finden Sie erst in der Juni-Ausgabe.

Weiter erhalten Sie OKK-Informationen zum Thema Verpflegungsdienst, welche die Zuschläge für die Zubereitung von Kuhfleisch und die Preise der Militärspeisen näher erläutern sowie einige Zahlen aus der Jahresrechnung 1988.

Ein Artikel mit dem Titel «RS-Übung im Militärischen Frauendienst», welcher einen weiteren Eindruck über die Arbeit im Militärischen Frauendienst (MFD) aufzeigt und auf die Unterbestände im MFD hinweist, gehört ebenfalls zur nächsten Ausgabe des «Der Fourier».