Portionenausgleich

Autor(en): **Wegmann, E.**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **6 (1933)**

Heft 5

PDF erstellt am: **14.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-516221

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

Seit 1909 ist die Gestaltung der Truppenkomptabilität eher wieder umständlicher geworden. Man möchte sagen, dass wir an einer Manie zur Reglementiererei leiden.

Die Armee als Ganzes hat seit 1870 gewaltige Fortschritte gemacht und mit diesem Aufstieg hat auch der Verw.- und Verpfl.-Dienst vollauf Schritt gehalten. Gerade die Grenzbesetzungsperiode hat die Bedeutung eines gut organ. Verw.- und Verpfl.-Dienstes erwiesen und diese Einsicht in alle Kreise hinaus getragen. General Wille konnte in dieser Richtung ein besseres Zeugnis ausstellen als dies s. Z. dem General Herzog möglich war.

Abschliessend stellte Herr Oberst Richner einige *Grundsätze* auf, die für die Zukunft gelten sollen, die aber als rein persönl. Auffassungen der Herren Oberkriegskommissäre anzusprechen sind:

1. Wir müssen uns vergegenwärtigen, dass Verw.- und Verpfl.-Dienst nicht Selbstzweck sind, sondern dass sie sich harmonisch in das Gefüge der Armee einzugliedern haben. Mit den zur Verfügung stehenden Mitteln ist unter Berücksichtigung der ausgedachtesten Wirtschaftlichkeit ein möglichst grosser Nutzen zum Wohl der Armee und des Landes zu erstreben.

2. Der Auswahl des Personals ist hohe Bedeutung beizumessen und es sind die Schulen soweit als möglich auszubauen.

3. Alle Improvisationen sind verwerflich. Sie tragen den Keim des Versagens in sich.

4. Jeder Wehrmann ist täglich zu verpflegen, mache er was er wolle; der Verpflegungsdienst hat zu funktionieren. Auch die Verpfl. und Bäcker-Kpn. müssen ruhen und retablieren können. Die Aufstellung von Reserve-Einheiten als Ersatz ist deshalb unerlässlich.

5. Eine ausschliessliche Motorisierung des Nachschubes kommt nicht in Frage.

6. Die zukünftigen Q. M. haben vor ihrer Ernennung vermehrte Wiederholungskurse als Fourier zu leisten. Als Aequivalent sollte dann die im Sinne der für Aerzte und Veterinäre geltenden Vorschriften eine frühere Beförderung wenigstens zum Oberlieutn. zugestanden werden.

Lt. Q. M. E. Lauchenauer, Bern. ‹Schluss›

Portionenausgleich.

von Hptm. E. Wegmann, Q. M. I. R. 28, Zürich.

Eine wichtige Voraussetzung für die gute Verpflegung einer Einheit ist, dass der Fourier die vom Bund zur Verfügung gestellten Mittel richtig einzuteilen versteht, so dass grössere Ueber- und Unterfassungen und Defizite in der Haushaltungskasse vermieden werden. Da die Erfahrung zeigt, dass es Fouriere gibt, denen diesbezüglich die nötige Sicherheit noch abgeht, sei versucht, nachstehend einige Winke zu geben.

In der Fourierschule wird gelehrt, Menüs aufzustellen und deren Kosten zu berechnen. Dadurch erhält man bekanntlich die Grundlage für die Bestellung der Trockengemüse und den nötigen Ueberblick über die Verwendung der Gemüseportion. Um vollständig zu sein, muss der Speisezettel aber auch Aufschluss geben über die Aufteilung der Brot-, Fleisch- und Käseportionen, umso mehr als der zweckmässigen Aufteilung der Fleischberechtigung eine besondere Bedeutung bei der Gestaltung der Menüs zukommt. Die Fleischportion von 250 g muss je nach der Zubereitungsart nicht auf einmal verabfolgt werden. Bei Braten genügen z. B. 220 g pro Mann vollauf. Für weitere Beispiele sei auf die Kochanleitung verwiesen. Im allgemeinen wird es sich auch empfehlen, in der ersten Woche eines Wiederholungskurses mit der Fleischabgabe etwas zurückzuhalten und dafür mehr, womöglich frisches Gemüse zu verabreichen, weil dann die Kochverhältnisse in der Regel günstiger sind, während im Bewegungsverhältnis der zweiten Woche meistens das Gegenteil zutrifft und deshalb dann eher die Fleischkost vorherrschen wird. Die gute Aufteilung erlaubt jedenfalls, auch für die Abendverpflegung Fleisch zu erübrigen oder vereinzelte Zwischenverpflegungen als Fleischersatz zu bezahlen. Zu ersterem Zwecke wird man mit Vorteil auch den Inhalt der Fleischkonserven womöglich offen auf Platten servieren, weil so bei Gemüsezugabe 1/3 bis 1/2 Konserve zu späterer Verwendung eingespart werden kann.

Die den Verhältnissen gut angepasste Verwendung der Fleisch- und Käseberechtigung macht Angaben über das Gewicht der jeweilen zu verabreichenden Portionen nötig, wie sie auch im Speisezettel auf Seite 14/16 der „Kochanleitung" in Klammern enthalten sind. Beim Brot, das meistens in ganzen Portionen ausgegeben wird, genügt es, bloss die wenigen Abweichungen, z. B. an Konserventagen, zu notieren. Um den Ueberblick vollständig zu machen, muss jedoch am Schlusse noch geprüft werden, ob das Total dieser Abgaben der Gesamtberechtigung

Brot = 13 Portionen
Fleisch = 13 × 250 g = total 3,250 kg
Käse = 13 × 70 g = total 910 g

entspricht. Die folgende Art der Darstellung eines Speisezettels ‹Menüs unter- statt nebeneinander und besondere Kolonnen für die Fleisch- und Käseberechnung› dürfte dem gewollten Zwecke am besten dienen:

Speisezettel ‹s. S. 14 der „Kochanleitung"›

Tag:	Menü:	Fleisch g	Käse g	Kostenberechnung oder Bemerkungen
Mo. 1.	F: Schokolade M: Siedefleisch, Salzkartoffeln, Spinat A: Mehlsuppe, Käse, Schälkartoffeln	250	80	
Di. 2.	F: Milchkaffee, Käse M: Hafersuppe, Braten, Kartoffelpurée A: Bohnensuppe, Pilaff, grüner Salat	220 80	50	
Mi. 3.	F: Schokolade, 1/2 Zwieback, 1/2 fr. Brot M: Gemüsesuppe, Ragout, Reis mit Tomaten A: Haferflockensuppe, Käsmakkaroni, Obst Z: 1/3 Brotport., Käse, Tee	220	20 70	
	Total wie Berechtigung: Brot = 13 Port.	3250	910	

Aus der vorstehenden Uebersicht ergibt sich ohne weiteres, wie die Gesamtberechtigung verteilt worden ist. Multipliziert mit dem jeweiligen Bestand, lassen sich die täglichen Bestellungen mit Leichtigkeit ausrechnen.

Der in der geschilderten Weise vor dem Dienst erstellte und berechnete Speisezettel enthebt den Fourier im Dienst jedoch nicht vom Vergleich der Fassungen mit der Berechtigung. Insbesondere gilt es dann, die einzelnen Menüs der Arbeit der Truppe anzupassen, von günstigen Einkaufsmöglichkeiten zu profitieren und die allenfalls nötigen Verschiebungen richtig zu korrigieren. Eine bekannte Ursache von Ueberfassungen sind die Bestellungen auf Grund der oft zu hoch angegebenen mutmasslichen Bestände. Für aus irgend einem Umstande erfolgte zu grosse Lieferungen ist rechtzeitig eine wirtschaftliche Verwendung zu veranlassen. Zu beachten ist auch, dass die Bestellungen für Fassungen bei der Verpflegungsabteilung sich normalerweise erst zwei Tage später der Berechtigung gegenüber auswirken. Der umsichtige Fourier wird daher schon am Mittwoch mit Bleistift einen provisorischen Abschluss des Verpflegungsbeleges auf Seiten 1—3 machen, das Ergebnis mit den Vorräten im Magazin vergleichen und nötigenfalls die weitern Bestellungen entsprechend einteilen. Der nämliche Vergleich mit den Vorräten im Magazin hat nach Abschluss des Verpflegungsbelegs der ersten Soldperiode zu geschehen.

Für die zweite Soldperiode empfiehlt es sich, im Sinne eines Voranschlages ein Verpflegungsbeleg zum voraus zu erstellen, in welchem man die bereits gültigen Angaben mit Tinte und die mutmasslichen mit Bleistift in den Seiten 1—3 in folgender Reihenfolge einsetzt:

1. Uebertrag der zu viel bezw. zu wenig gefassten Portionen aus der 1. Soldperiode;
2. Mutmassliche Berechtigung (= 7 × Bestand);
3. Allfällige Leute von bezw. bei andern Korps in Verpflegung;
4. Voraussichtliche Anzahl Mundportionen;
5. Am freien Sonntag verrechnete Portionen;
6. Uebereinstimmendes Ausfüllen der Spalten „Total Bezugsberechtigung" und „Total gefasst und vergütet". Sicherheitshalber kann auch eine Unterfassung von 5—10 Portionen vorgesehen werden.
7. Errechnung des Totals der in der 2. Soldperiode fassbaren Brot-, Fleisch- und Käseportionen (= Differenz der bereits vorgemerkten Zahlen).
8. Uebertrag der unter 7. errechneten Totale auf Seite 1 und verteilen der noch fassbaren Portionenzahl den Menüs entsprechend auf die verschiedenen Tage, unter Berücksichtigung des bereits Gefassten und Bestellten.

Die in der geschilderten Weise erhaltenen Zahlen für die täglichen Fassungen sind dann nur noch den sich zeigenden Bestandesschwankungen anzupassen bezw. zu korrigieren, wobei die endgültigen Zahlen jeweilen mit Tinte überschrieben werden können. Gleich ist auch bei der Berechnung und Verteilung der Fouragefassungen vorzugehen. Nach diesem einfachen Verfahren erhält man einen guten Ueberblick über den Stand der Verpflegungs- und Fourageabrechnung, so dass der Abschluss des Verpflegungsbelegs am Schlusse des Wiederholungskurses keine Mühe mehr verursachen wird.

Zusammenfassend ergibt sich aus den vorstehenden Ausführungen, dass kein Speisezettel mehr erstellt werden sollte, auf dem nicht auch die Verteilung der Brot-, Fleisch- und Käseberechtigung ersichtlich und, dass es zweckdienlich ist, wenn der Fourier sich durch Zwischenabschlüsse des Verpflegungsbelegs, sowie durch einen Voranschlag für die 2. Soldperiode, Klarheit über den Stand der Verpflegungs- und Fouragefassungen verschafft. Bei richtiger Anwendung der genannten Behelfe kann dem Abschluss des Verpflegungsbelegs und der Haushaltungskasse, wie die Erfahrung zeigt, mit Ruhe entgegengesehen werden.

Die Verwendung des Käses im W. K.

Dass Käse (Emmenthaler) 27 % Fett, 28 % Eiweiss und 1,5 % Kohlenhydrate enthält, dass wir pro Mann und Tag 70 g Fassungsberechtigung haben, das wissen wir alle — aber dass wir das uns zustehende Quantum schon um unserer Volkswirtschaft einen Dienst zu erweisen, auch fassen müssen und wie wir es verwerten können, das scheinen viele Kameraden noch nicht zu wissen. Zweck dieser Zeilen ist, einige Angaben aus der Praxis über die Verwendungsmöglichkeiten des Käses zu machen.

Geben Sie alle Tage Käse zum Frühstück, dann wird der grösste Teil der Mannschaft diese nach 5—6 Tagen nicht mehr anschauen. In der ersten Woche des W.-K. sollte auf dem Menu Käse zum Frühstück nicht mehr als 3 mal figurieren.

Zum Nachtessen gebe man dann 1—2 mal *Minestra ticinese.* Zubereitungsart: Knochen aussieden, viel Gemüse, wie Kabis, Kohl, Lauch, Sellerie, Rüebli, eventuell etwas Kartoffeln, dann pro 100 Mann 1½ kg Reis, 2 kg weisse Bohnen, 2 kg Teigwaren, 1 kg Tomatenpurée, beim Anrichten 1½ kg geriebenen Käse und als Beigabe ein Stück Käse von 80 – 100 g. Würzen nach Geschmack.

Vergessen wir auch nicht das Rezept von Frau Oberst Jeangros, Bern, das s. Z. im „Fourier" veröffentlicht wurde: „*Käsesuppe.* Das Suppenwasser 70 — 80 l mit Salz, Pfeffer, Muskat aufs Feuer setzen. Wenn das Wasser kocht, geriebenen Käse und geriebenen Zwieback (Bundesziegel) hineingeben, einige Minuten kochen lassen, dann Anrichten und gehackten Schnittlauch und Peterli beigeben.

2 kg Käse, 2 kg Zwieback, 500—750 g Fett pro 100 Mann." Ich selbst habe mit diesem Rezept gute Erfahrungen gemacht.

Zauberkünstler MARFINI empfiehlt sich speziell für Gesellschafts-Anlässe!

Aus der Referenzen-Sammlung:

Männerturnverein Winterthur:
Wir bestätigen Ihnen gerne, dass Ihre Mitwirkung als Zauberkünstler anlässlich unserer Abendunterhaltung vom 4. Februar 1933 allgemein viel Interesse und Freude bereitet hat.
Ihr Auftreten hat unbedingt viel zum guten Gelingen unseres Anlasses beigetragen und wir stehen nicht an, Ihnen hiefür bestens zu danken und Sie überall sehr zu empfehlen.
Winterthur, den 8. Februar 1933. Männerturnverein Winterthur: Der Präsident: C. Steffen.

Interessenten wollen sich direkt an Fourier A. Marfurt, **„Marfini"**, Sonnenbergstrasse 6, **Luzern**, Telephon 23.174 wenden.