Das neue Handbuch

Autor(en): **Lehmann, A.**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **16 (1943)**

Heft 8

PDF erstellt am: **03.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-516671

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

Etwas anders verhält sich die Sache nun noch mit dem alleinstehenden Wehrmann, der im Zivilleben auf die Verköstigung in öffentlichen oder privaten Gaststätten angewiesen ist und hiefür ausschliesslich Mahlzeiten-Coupons bezieht. Mit Mahlzeiten-Coupons kann er sich jedoch ausser Brot keine andern rationierten Lebensmittel beschaffen. Er muss also sehen, wie er sich eine Fleischkonserve, eine Wurst und Schachtelkäse verschaffen kann. Im Hinblick auf die beschränkte Haltbarkeit dieser Waren kann er sie sich nicht nach und nach von Verwandten und Bekannten mit Lebensmittelkarten zusammentragen.

Es sollte somit von den zuständigen Stellen geprüft werden, ob man nicht dem Wehrmann, der mit einer Mobilmachungsverpflegung für 2—3 Tage zum Ablösungsdienst oder zu einer Mobilmachungsübung einzurücken hat, einen Ausweis zustellt, mit dem er sich die hauptsächlichsten Nahrungsmittel, wie Brot, Fleisch und Käse kaufen kann. Wie sich eine solche Massnahme im Kriegsfall auswirken würde, müsste erst noch näher geprüft und überlegt werden.

Ein solcher Ausweis, der beispielsweise auf 1000—1500 g Brot, 300—400 Fleischpunkte, 200—250 g Käse (diese Mengen hätten sich nach der Dauer, für die die Verpflegung bestimmt ist, zu richten) lauten würde, könnte sehr gut mit der Aufgebotskarte kombiniert werden. Er würde dann einfach von der abgebenden Stelle abgetrennt und könnte meines Erachtens ohne weiteres in die Rationierungsbuchhaltung des Verkäufers aufgenommen werden.

Ich bin überzeugt, dass eine solche Regelung in grossen Kreisen der Armee sehr begrüsst würde. Vom volkswirtschaftlichen Standpunkt aus betrachtet, würde hieraus kein Mehrverbrauch resultieren, indem die Truppe an solchen Tagen ja ohnehin keine Naturalverpflegungs-Berechtigung besitzt und die Mundportionsvergütung an den Wehrmann ausbezahlt wird.

Das neue Handbuch

Dem von uns kurz vor Beginn des zweiten Weltkrieges erstmals herausgegebenen „Handbuch für den Komptabilitäts- und Verpflegungsdienst“, bestimmt für Einheitskommandanten, Quartiermeister und Fouriere, war ein voller Erfolg beschieden. Es erreichte — insbesondere zufolge des Aktivdienstes der Schweiz. Armee — eine Auflage, die wir bei weitem nicht erwartet haben. Die rege Nachfrage zeigte uns aber auch, dass wir mit der Herausgabe einem dringenden Bedürfnis entsprochen haben. Für viele Rechnungsführer, die im Zeitpunkt der Mobilmachung der Armee schon lange keinen Dienst mehr geleistet hatten, oder die ohne besondere Kenntnisse den Rechnungsdienst in einem Truppendetachement übernehmen mussten, war das Handbuch die einzige Wegleitung für ihren praktischen Dienst. Es fand auch als Lehrmittel Verwendung in einer Reihe von Rechnungsführer- und Fouriergehilfen-Kursen.

Der Aktivdienst brachte in bezug auf die Rechnungsführung und besonders den Verpflegungsdienst eine grosse Reihe neuer Vorschriften. Das bisherige „Handbuch“ veraltete damit immer mehr. Von allen Seiten wurden wir denn auch

immer wieder aufgefordert, eine den abgeänderten Vorschriften angepasste neue Auflage herauszugeben. Verschiedene Umstände — nicht zuletzt die vermehrte Inanspruchnahme durch Militärdienste und die nach Fertigstellung des Entwurfes noch notwendige Anpassung an die I. V. A. 43 — haben diese Arbeit verzögert. Es zeigte sich bald, dass nur eine vollständige neue Bearbeitung in Frage kam.

Das neue Handbuch ist nun im Druck. Es gelangt in der Reihenfolge der eingegangenen Bestellungen in den nächsten Tagen zum Versand. Mit der bisherigen Ausgabe kann es nur teilweise verglichen werden, da lediglich ein paar wenige Seiten unverändert geblieben sind. Entsprechend den neuen Anforderungen an unsern Dienst ist es in seinem Inhalt ungefähr verdoppelt worden.

In erster Linie enthält es wiederum eine Musterkomptabilität mit anschliessenden Hinweisen und weiteren Mustern für den Komptabilitätsdienst. Sie entspricht der neuesten Musterkomptabilität der Fourierschulen. Besondere Kapitel sind dem Transportwesen, der Unterkunft und dem Truppenhaushalt gewidmet.

Eine völlige Neugestaltung hat der Abschnitt über das Verpflegungswesen erfahren. Darin sind einmal die Ernährungsgrundsätze niedergelegt. Sodann enthält das neue Handbuch eine umfassende Warenkunde, in welcher der Rechnungsführer eine Reihe praktischer Winke findet, die ihm bei der Kontrolle der Lebensmittel zugute kommen. Richtlinien zur Garantierung einer genügenden Vitamin C-Versorgung sind heute besonders wichtig. Tabellen geben den Vitamin-Gehalt der wichtigsten Lebensmittel an. Im neuen Handbuch findet der Verpflegungsfunktionär auch Angaben über die zweckmässige Verwendung der verschiedenen Fleischstücke, ferner die Bewertungsliste des Eidg. Kriegs-Ernährungs-Amtes, Sektion Fleischversorgung, für Fleisch. Ein ausführlicher Verpflegungsplan mit Abrechnung über die rationierten Artikel findet sich neben Tabellen über die je nach der Jahreszeit zur Verfügung stehenden Gemüse, oder einer solchen über die Dauer der Haltbarkeit, Aufbewahrung, auftretende Schäden und deren Behebung bei Lebensmitteln. Die Normalmengen, die schon im letzten Handbuch enthalten waren, sind auf die neue Rationierung umgearbeitet. Von den übrigen Abschnitten nennen wir noch: Allgemeine Weisungen für den Dienst des Küchenchefs, Behandlung des Küchenmaterials, insbesondere der Fahrküche und der Kochkisten, das Abkochen in den Gamellen, eine Gewichtstabelle über den Inhalt der verschiedenen Gefässe, Richtlinien für die Lagerung und Zubereitung der getrockneten Gemüse, Verwendung und Behandlung der Speiseresten. Im Anhang sind die wichtigsten Grundsätze aufgeführt über den Postcheck-Verkehr und die Inventarführung. Wiederum erleichtert ein ausführliches Sachwort-Register das Auffinden der gesuchten Materie.

Mit der oben umschriebenen Erweiterung ist das Handbuch, das ursprünglich lediglich aus dem Gedanken heraus entstanden ist, eine Musterkomptabilität, gedruckt herausgegeben, zum eigentlichen, unentbehrlichen Hilfsmittel nicht nur für den Komptabilitätsdienst, sondern auch für den Verpflegungsdienst geworden.

Die vielen praktischen Anleitungen sind gerade heute, in der Zeit der Knappheit an Lebensmitteln, von besonderer Wichtigkeit.

Das neue Handbuch ist diesen Erweiterungen wegen im Umfang fast verdoppelt worden: Es enthält jetzt über 200 Seiten. Diese Vergrösserung einerseits, aber auch die Erhöhung der Materialpreise anderseits haben veranlasst, dass der Preis auf Fr. 6.— angesetzt werden musste (dazu kommt noch die Warenumsatzsteuer und das Porto).

Der Herr Oberkriegskommissär, dem wir das Handbuch vorgelegt haben, hat die Herausgabe ausdrücklich genehmigt und zugleich erwähnt, dass er gegen die Anschaffung eines Exemplares des Handbuches zu Lasten der Haushaltungskasse nichts einzuwenden habe, sofern der betr. Einheitskommandant damit einverstanden ist. Er hat dem Handbuch in verdankenswerter Weise das folgende Vorwort gewidmet:

Oberkriegskommissariat
Commissariat central des guerres
Commissariato centrale di guerra

A. H. Q., im Juli 1943.

Dem Schweizerischen Fourier-Verband gebührt Dank und Anerkennung für seine rege Tätigkeit in der ausserdienstlichen Weiterbildung des Fouriers und für die gute Vorbereitung auf seinen wichtigen, verantwortungsvollen Dienst.

Das vorliegende Handbuch dient diesem Zweck vortrefflich. Als übersichtliches, leichtorientierendes Nachschlagewerk über den Verwaltungs- und Verpflegungsdienst ist es geeignet, die Arbeit des Rechnungsführers zu erleichtern und auch dem Einheitskommandanten gute Dienste zu leisten.

Möge dieses wertvolle Handbuch grosse Verbreitung finden.

Der Oberkriegskommissär:

Oberstbrigadier Bolliger

Nicht unerwähnt lassen möchten wir die Tatsache, dass uns eine Reihe Offiziere und Fouriere in der Herausgabe des Handbuches wiederum unterstützt haben. Ganz besondern Dank schulden wir der Instruktion der Vpf.-Truppen und speziell Herrn Oberst Suter, dem technischen Leiter unseres Verbandes, dafür, dass sie uns bereitwillig die von ihnen zusammengestellten Wegleitungen zur Bearbeitung und Verwendung in unserm Handbuch überlassen haben. Auch dem Herrn Oberkriegskommissär, Herr Oberstbrigadier F. Bolliger, sind wir für die Unterstützung unserer Bemühungen und die Genehmigung der neuen Ausgabe zu Dank verpflichtet.

Wir zweifeln nicht daran, dass die meisten der Dienst leistenden Rechnungsführer dieses praktische Hilfsmittel für ihren Dienst anschaffen werden. Bestellungen bitten wir nicht telephonisch, sondern schriftlich an folgende Adresse zu richten: Verlag W. & R. Müller, Buchdruckerei, Gersau.

Der Verlag ersucht die Besteller auch, mit der Bezahlung bis zur Lieferung zuzuwarten oder dann den vollen Betrag von Fr. 6.55 (Fr. 6.— plus —.25 Wust. plus —.30 Porto) auf Postcheckkonto VII 118 einzuzahlen.

Hptm. A. Lehmann

Ein neues Hilfsmittel in der Truppenküche

von Fourier M. Ammann, Burg (Aargau)

In gemüsereicher Zeit bereitet die Menugestaltung bekanntlich viel weniger Kopfzerbrechen, als in den Monaten, da Frischgemüse nur in beschränktem Masse und zu übersetzten Preisen erhältlich ist. Solange aber Frischgemüse in Hülle und Fülle angeboten wird, sollte es auch entsprechend verwertet werden. Mit andern Worten: in dieser Zeit muss der Trockengemüsekonsum zugunsten des Grüngemüseverbrauchs bedeutend zurückgehen. Einsparungen der Truppe an rationierten Lebensmitteln unterstützen wirksam die Bestrebungen unserer Kriegswirtschaft.

Nun beansprucht aber die Zubereitung von Grüngemüse meist mehr Fett und Öl als das Kochen von Trockengemüse. Zudem ist die Öl- und Fettration kürzlich reduziert worden. Um trotzdem mit unserer Zuteilung dieser Lebensmittel auszukommen, müssen wir sie überall da einsparen, wo wir dies ohne geschmackliche Beeinträchtigung der zu verabfolgenden Gerichte ohne Bedenken tun können.

Salat absorbiert normalerweise viel Öl. Ein aus gründlicher Überlegung entstandener Menuplan wird daher für Salate aller Art eine markenfreie Salatsauce vorsehen, die nicht nur gut mundet, sondern darüber hinaus noch billig ist. Eine solche Salatsauce, die den Bedürfnissen des Truppenhaushaltes wirklich gerecht wird, ja, welche geradezu aus den Erfahrungen der Truppenverpflegung heraus geschaffen worden zu sein scheint, lässt sich mit dem Wander-Produkt Saucenpulver DAWA zubereiten. Dieses Saucenpulver, eine Errungenschaft der Herstellerfirma unserer bewährten Ovomaltine-Frühstückskonserve, ist, wie der Name sagt, eine Salatsauce in Pulverform. Dieses Pulver lässt sich im Handumdrehen auflösen und ergibt eine gehaltvolle Sauce, die der früher üblichen Öl/Essigsauce geschmacklich keineswegs nachsteht.

Mit Saucenpulver DAWA fabrizieren wir also mit wenig Mühe und auf die denkbar rationellste Weise unsere Salatsauce. Dabei können wir dieselbe je nach Zugabe eines grössern oder kleinern Quantums Flüssigkeit dünn- oder dickflüssiger gestalten. Für pikante Saucen kann nach Belieben Salz, Suppenwürze, Senf usw. beigegeben werden, während der Ersatz eines kleinen Teils Essig durch Milch eine milde Sauce ergibt.

Saucenpulver DAWA wird uns ganz besonders an Manövertagen grosse Dienste erweisen, denn nun sind wir nicht mehr von unpraktischen und leicht