

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 7 (1934)

Heft: 9

Artikel: Speisezettel, Kostenberechnung und Portionen-Budget

Autor: Brem, M.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-516266>

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

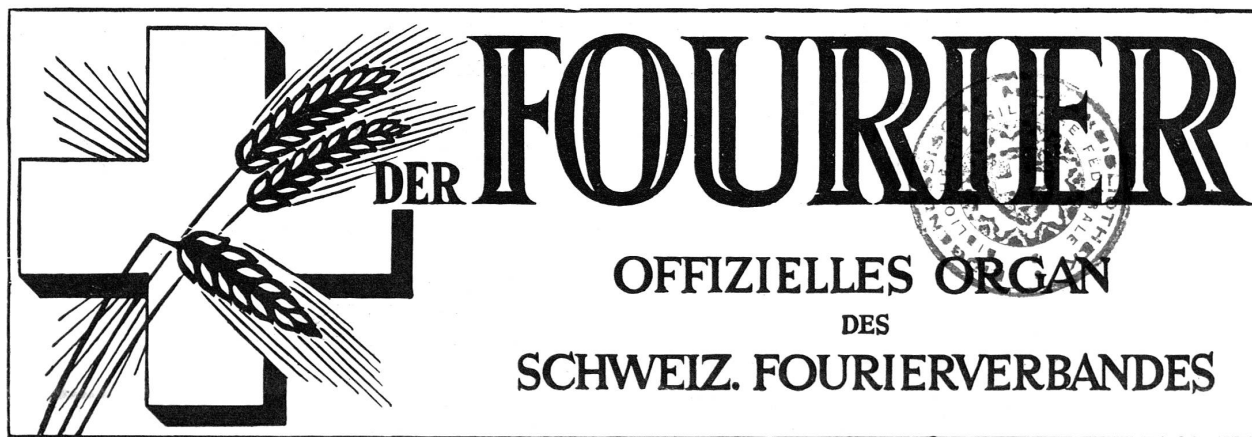
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 30.12.2025

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

**Redaktion:**

Oblt. Q.-M. Lehmann Adolf (Fachtechnisches), Mutschellenstrasse 35, Zürich-Enge
 Fourier Weber Willy (Verbandsangelegenheiten), Drusbergstrasse 12, Zürich 7
 Fourier Riess Max (Sekretariat), Postfach 866, Fraumünster, Zürich

Jährlicher Abonnementspreis
 für Einzel-Abonnenten Fr. 3.50
 Postcheck-Konto VIII/18908

Druck und Annoncen-Regie: E. Nägeli & Co., Pfingstweidstrasse 6, Zürich 5 / Tel. 39.372

Speisezettel, Kostenberechnung und Portionen-Budget.

Der Kommandant der Fourierschulen, Herr Oberst E. Suter in Thun, hatte die Freundlichkeit, uns Einblick zu gewähren in die Unterrichts-Methodik im *Haushaltungsdienst*, wie sie in neuerer Zeit in den Fourierschulen mit Erfolg angewandt wird.

Seit über 30 Jahren schon ist Herr Oberst Suter (nebenbei verdientes Ehrenmitglied der Sektion Bern des Schweiz. Fourierverbandes) in der Fourier-Ausbildung tätig, wobei er sich den militärischen Haushalt zu seinem speziellen Fachgebiet erkor und an der Verbesserung dieses wichtigen Dienstzweiges nicht geringen Anteil hat. Halten wir aus den Darlegungen des erfahrenen militärischen Lehrers zunächst einige besonders interessante Epochen aus der Geschichte der Truppenverpflegung mit ihren vielfachen Wandlungen fest.

Die Bedeutung einer guten Verpflegung für die Schlagfertigkeit und Widerstandskraft einer Truppe, ihren guten Geist und ihre ungelockerte Disziplin haben alle grossen Heerführer erkannt. Napoleon prägte den bekannten Satz: „Die Disziplin des Mannes geht durch den Magen.“ Friedrich der Grosse äusserte sich zu seinen Generalen: „Wenn man Krieg führen will, muss man mit dem Magen des Mannes anfangen.“

Anfangs 1900 waren die Menüs unserer eidgenössischen Milizen sehr einfach: zum Frühstück Kaffee und Brot, zum Mittagessen Suppe und Spatz mit höchstens einem Gemüse, zum Nachtessen eine Suppe. Das Gewicht der Fleischportion betrug damals noch 320 Gramm. Das Kilogramm Fleisch kostete Fr. 1.65, als Gemüse-Portionsvergütung waren nur 22 Rappen pro Mann und Wiederholungskurs ausgesetzt, was beträchtliche Soldabzüge von 10 bis 30 Rappen täglich nötig machte. In diese fast spartanische Einfachheit brachten die folgenden Jahre, parallel zu den fortschreitenden Erkenntnissen der Ernährungswissenschaft, eine stets zunehmende Wandlung im Sinne einer abwechslungsreicheren und mannigfacheren Verpfle-

gung, die sich am Anfang des Aktivdienstes beinahe zu einem „des Guten zu viel“ steigerte. Die spätere Kriegswirtschaft mit ihren einschneidenden Massnahmen auf dem Gebiete der Nahrungsmittelversorgung zwang dann wieder zur Einfachheit, und erst nach dem grossen Kriege erschienen in den Verpflegungsplänen unserer Fouriere wieder üppigere Menüs. So sehr das eifrige Bestreben eines Fouriers, seinen Mannern gute Schüsseln vorzusetzen, Anerkennung verdient, so muss doch Uebertreibungen Einhalt geboten werden, denn unseren militärischen Zwecken mit ihren zur Sparsamkeit nötigenden finanziellen Mitteln geziemt eine zwar gut zubereitete, abwechslungsreiche und schmackhafte, dabei aber einfache Kost. Ihre Zusammensetzung muss Rücksicht nehmen auf die Art des Dienstes, die Arbeit der Truppe, den Ort, die Jahreszeit und die zivilen Verpflegungsgewohnheiten der Mannschaft.

Wer unter den älteren Fourieren erinnert sich noch an die Zeit der Teuerung, die auch unsere Haushaltungskassen auf eine harte Probe stellte? Der höchste Ansatz der Gemüse-Portionsvergütung entfällt auf das Jahr 1921 mit 70 Rappen für Schulen und Kurse über 100 Mann und 80 Rappen für solche unter 100 Mann. Im Mai/Juni 1919 wurde der höchste jemals für 1 Kilogramm Fleisch bezahlte Preis registriert: Fr. 5.35. Recht interessant ist es, der für den *Aktivdienst* unserer schweizerischen Armee festgesetzten Tagesportion die in der französischen und italienischen Armee gültigen Ansätze gegenüberzustellen:

		Frankreich	Italien	Schweiz
Brot	Gramm	750	700	500—600
Fleisch	„	400—450	200	250
Käse	„	—	—	70
Käse gerapst	„	—	10	—
Trockengemüse	„	60—100	50	200
Trockengem. od. Kartoff. „	„	—	50 bzw. 100	—

		Frankreich	Italien	Schweiz
Teigwaren od. Reis	Gramm	—	200 bez. 150	—
Fett	„	—	—	30
Speck	„	30	15	—
Salz	„	20	20	20
Zucker	„	32—48	15	30
Kaffee oder:	„	24—36	10	15
Schokolade od. Kakao	„	—	15	50
			(mit 30 gr Zucker)	
Milch	Deziliter	—	—	2—3
Tee	Gramm	—	—	6
Tomatenpuree od. frische Tomaten	„	—	15 bez. 100	—
Wein oder Bier	Liter	$\frac{1}{2}$ bez. 1	—	—
Branntwein	„	0,0625	—	—
Tabak	Gramm	15—20	—	—

Die heutigen Obliegenheiten des Fouriers mit Bezug auf den Haushalt seiner Einheit sind im Dienstreglement 1933, Art. 74, Absatz 2 und 3 wie folgt umschrieben: „Der Fourier stellt den Speisezettel auf und legt ihn dem Einheitskommandanten zur Genehmigung vor. Er führt die Aufsicht über die Zubereitung der Speisen und ordnet deren Verteilung nach Weisungen des Feldweibels.“

Die *Aufstellung des Speisezettels* gehört somit zu den offiziell vorgeschriebenen Aufgaben des Fouriers. Es ist völlig klar, dass im Wiederholungskurs-Verhältnis dieser Speisezettel (Menü) schon *vor* dem Dienst gemacht werden muss, denn er hat die Basis zu schaffen für weitere schon vor dem Dienst zu treffende Festlegungen: Art und Menge der anzukaufenden oder beim Quartiermeister zu bestellenden Lebensmittel, Kostenberechnung und Portionenbudget. Der Verpflegungsplan muss von jedem wiederholungspflichtigen Fourier auch dann unfehlbar erstellt werden, wenn er vom vorgesetzten Kommandanten oder Quartiermeister nicht ausdrücklich befohlen ist. Sonst lässt sich ein geordneter und vor unliebsamen Ueberraschungen gefeierter Haushalt nicht denken. Aus dieser Ueberlegung heraus erhalten die Fourier-schüler eine sehr sorgfältige Ausbildung im Erstellen und Berechnen von Verpflegungsplänen. Wir geben nachstehend schematisch, soweit es unsere beschränkten Platzverhältnisse erlauben, die einzelnen Bestandteile eines solchen Verpflegungsplanes wieder:

1. Seite Menüs und Kostenberechnung Berechnet für 100 Mann

Kostenberechnung					
Tag	Frühstück	Mittagessen	Abendessen	Artikel	Quant. Preis Total
Montag	—	Fleischsuppe	Mehlsuppe	Röstmehl	4 kg 40 Rp. 1.60
		Spatz 200 gr	Reis 40 gr	Reis	9 kg 28 Rp. 2.52
		(v. Platz-Kdo. geliefert)	Pilaff 90 gr		
			(Rest der Fleischportion = 50 gr)		

In dieser Weise werden die Menüs mit der Kostenberechnung für eine ganze Soldperiode aufgestellt. Die Kolonne „Total“ wird am Schluss der Soldperiode addiert, ein Zuschlag für Kochholz, Gewürze, Suppengemüse usw. gemacht (10 bis 15 Franken pro 100 Mann und pro Tag) und der so ermittelte Endbetrag der Totalsumme der Haushaltungskasse-Einnahmen (=Gemüseportions-Vergütung von 46 Rappen pro Mann und Tag

im W.K., zuzüglich allfällige Zuschüsse für eingesparte Sonntagsportionen und eventuelle Soldabzüge) gegenübergestellt.

Bei der Aufstellung der Menüs soll das Reglement „Kochanleitung für den militärischen Haushalt“, erschienen im Jahre 1929, unbedingt zu Rate gezogen werden. Es enthält unter anderem Angaben über den Bedarf an Naturalien für jedes einzelne Gericht, gibt eine Reihe von Beispielen für zweckmässige Menüs und ein Schema für die Berechnung der Kosten.

Ein paar nützliche Winke für die Aufstellung der Menüs: Als Frühstücks-Getränk erfreut sich die Schokolade eher grösserer Beliebtheit als der Kaffee (besondere regionale Zivilverhältnisse der Mannschaft vorbehalten). In den Manövern empfiehlt es sich deshalb, sozusagen ausschliesslich mit Schokolade zu verpflegen.

Im Manöver- und Marschverhältnis wird die Hauptmahlzeit auf den Abend verlegt werden müssen, soweit nicht für die Einnahme der Mittagsverpflegung eine besondere Manöverpause (beispielsweise bei der 2. Division im Jahre 1933) befohlen ist, oder im Marschverhältnis ein längerer Marschhalt über Mittag eingeschaltet werden kann. Fällt die Hauptmahlzeit auf den Abend, so ist am Mittag wo immer möglich wenigstens eine warme Suppe oder Tee mit Käse zu verabfolgen. Zu vermeiden ist, dass das Fleisch, frühmorgens nach dem Frühstück auf's Feuer gesetzt, den ganzen Tag über im Kochkessel oder in der Kochkiste bleibt und erst abends verpflegt wird, weil es sonst so stark verkocht wird, dass es zerfällt und sich zur Konsumation kaum mehr eignet. Das Fleisch kann im Manöver- und Marschverhältnis in der Regel nur in der Form des Eintopfgerichtes (Suppe, dazu 150 gr Kohl, 80 gr Rübi 2 Stunden vor dem Anrichten, 100 gr Kartoffeln $\frac{3}{4}$ Stunden vor dem Anrichten) oder als Gulasch verabreicht werden.

Bei der Aufstellung der Menüs ist an die Konserve, deren Zeitpunkt gewöhnlich von den höheren Instanzen befohlen ist, zu denken. Fleischersatz ist während der Dauer des Fleischbezuges aus Feldschlächtereien nicht gestattet (neue I.V.-Bestimmung Art. 93c).

Im vorstehenden Schema ist die Menü-Aufstellung mit der Kostenberechnung kombiniert. Sehr oft enthält die erste Seite des Verpflegungsplanes nur die Speisezettel-Zusammenstellung, während die Kostenberechnung für sich getrennt auf der zweiten Seite gemacht wird:

2. Seite Portionen-Budget für Brot, Fleisch u. Käse Berechnet für 100 Mann

Tag	Voraussichtliche Fassung in:				
	Brot	Fleisch		Käse	
	Port.	Port.	kg	Port.	kg
Montag	100	100	25	100	7

In dieser Weise werden, ausgehend von der Menü-Zusammenstellung, alle voraussichtlichen Tagesfassungen in Fleisch und Käse (Brot ist nicht unbedingt nötig) pro
(Fortsetzung Seite 103)

Das nachfolgende Merkblatt wurde derart gesetzt, dass es abgetrennt werden kann. Es soll mit der Musterkomptabilität aufbewahrt werden. Gegen Einsendung von Fr. —.10 pro Blatt in Marken können von der Redaktion (Postfach 866, Fraumünster) Sonderabzüge des Merkblattes bezogen werden.