

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 16 (1943)

Heft: 3

Artikel: Verpflegungsplan

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-516651>

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: 18.04.2026

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

Unsere summarische Zusammenstellung der wichtigsten Änderungen, die keineswegs etwa Anspruch auf Vollständigkeit erhebt, möge zeigen, dass die I. V. A. 43 für uns grundlegende neue Bestimmungen bringt und soll anspornen, dem Studium derselben besondere Beachtung zu schenken. Gleichzeitig soll sie auch dartun, dass der Besuch der Einführungskurse in die neue I. V. A. 43, wie sie von allen Sektionen des Verbandes in Aussicht genommen sind, für den Rechnungsführer von grossem Nutzen ist.

Wir Rechnungsführer sind den massgebenden Stellen dankbar, dass sie alle die vielen einzelnen Bestimmungen wieder einmal in einem neuen Reglement zusammengefasst haben. Die neue I. V. A. 43, deren übersichtliche, durch das praktische Sachregister ergänzte Fassung wir begrüssen, ist zweifellos dazu angetan, unsern immer komplizierter werdenden Dienst wesentlich zu erleichtern. Le.

Verpflegungsplan

Der Artikel von Fourier A. Müller „Vom Nährwert unserer Tagesportion“ ist nicht ohne Widerhall geblieben. Einzelne Leser haben sich mündlich und schriftlich, mehr oder weniger heftig, gegen den von Fourier Müller vorgelegten Verpflegungsplan ausgesprochen. Wir haben dies füglich erwartet. Keineswegs beabsichtigen wir mit der Annahme des Artikels etwa unsern Lesern einen Muster-Verpflegungsplan vorzulegen. Wir haben ja auch selbst in einer redaktionellen Notiz darauf hingewiesen, dass das Menu die gebotene Einfachheit vermissen lasse und schon an „Hotelküche“ grenze. Was uns bewogen hat, dem Artikel in unserem Organ trotzdem Raum zu gewähren, war besonders die interessante Art der Berechnung des Nährwertes. Er sollte dazu anregen, ähnliche Ermittlungen an einem „diensttauglicheren“ Verpflegungsplan anzustellen.

Einen solchen diensttauglicheren Verpflegungsplan finden wir im „Schweizer Soldat“. Er möge hier als besseres Beispiel und „Gegengewicht“ zu dem in der letzten Nummer veröffentlichten zum Abdruck gelangen. Zugleich soll auch wieder einmal gezeigt werden, wie das Budget über die rationierten Lebensmittel und die Gemüseportionsvergütung aufzustellen ist.

Wir können nicht genug immer wieder darauf hinweisen, dass die — übrigens befohlene — Aufstellung eines Verpflegungsplanes vor Beginn des Dienstes mit genauer Kosten- und Rationen-Berechnung unbedingt notwendig ist. Heute, wo nicht nur die Gemüseportionsvergütung, sondern auch die Lebensmittelrationen knapp sind, kann auch der Routinier auf eine solche sorgfältige Budgetierung nicht mehr verzichten, will er am Schluss des Dienstes vor Überraschungen sowohl in bezug auf das Geld als auch auf Überfassungen gesichert sein. Er schadet sich selbst und der Truppe, wenn er glaubt, diese Befehle missachten zu müssen, und macht sich zudem strafbar.

Der von Major Corecco, Instr. Of., publizierte Verpflegungsplan sieht folgendermassen aus:

Verpflegungsplan

für 100 Mann

März 1943

„DER FOURRIER“

59

Tag	Frühstück	Mittagessen	Nachessen	Brot Port.	Fleisch Port.	Käse Port.	Trock. Gemüse kg
Gemüsereiche Zeit (September—Februar)							
1.	Kaffee Käse	15 50	Fleischsuppe Siedfleisch Sauerkraut/ Kartoffeln	60 200 200 200	Gemüsesuppe Risotto/ Käse Rüblisalat	120 100 20 300	100 117 88 10
2.	Schokolade	50	Erbsensuppe Spinat/ Kartoffeln 2 Äpfel	60 250 200 200	Kaffee Rösti Käse	15 500 60	100 — 75 6
3.	Kaffee Konfitüre	15 80	Hafersuppe Ragout Schälkartoffeln	30 200 300	Gerstensuppe Kohlraben en sauce Salzkartoffeln	40 350 200	100 117 — 7
4.	Hafersuppe Käse	30 60	Reissuppe Corned-Beef 1 P. Kartoffelsalat	40 140 300	Kartoffelsuppe Hörnli/ Hackfleisch Endiviensalat	200 90 80 1/4	100 100 47 75 16
5.	Schokolade	50	Einlagesuppe Hackbraten Gelbe Rüben/ Kartoffeln	30 120 250 200	Mehlsuppe Käsesalat Schälkartoffeln	50 + 20 120 300	100 71 175 8
				500	452	413	47

Tag	Frühstück	Mittagessen	Nachessen	Brot Port.	Fleisch Port.	Käse Port.	Trock. Gemüse kg			
		Gemüsearme Zeit (März—Mitte Mai)		Übertrag	500	452	413	47		
6.	Mehlsuppe + Käse	50 20 40	Hafersuppe Gulasch	30 200	Gemüsesuppe (12) Makkaroni/ Käse Apfelpurée B.	100 117	100	18		
7.	Schokolade	50	Fleischsuppe Siedfleisch Dörrkabis/ Kartoffeln 2 Äpfel	(6) 200 (25) 200 200	Minestra (70) Käse	20 60 60	100	117	100	7
8.	Kaffee Käse	15 50	Gerstensuppe Hackbraten Mais	40 120 90	Hafersuppe Risotto/ Käse Sauerkraut/Salat	30 100 20 200	100	71	88	26
9.	Schokolade	50	Konservensuppe Käseschnitten	$\frac{3}{4}$ 100	Kaffee Rösti (getr. Kart.)	15 120	100	—	125	—
10.	Kaffee Käse	15 50	Gemüsesuppe Voressen Schälkartoffeln	120 200 300	Kartoffelsuppe Spaghetti/ Tomaten	200 120 20	100	117	88	12
				Total verbraucht	1000	874	914	110		
				Berechtigung	1000	1000	1000	125		
				An die H.K. zu vergüten	—	126	86	—		
				Zu wenig verbraucht				15		

Abrechnung über rationierte Lebensmittel in kg:

Artikel:	Berechtigung	Verbrauch	zu viel	zu wenig
Fleisch	170	147		23
Käse	80	74,5		5,4
Fett/Öl	40	35		5
Zucker	40	3		37
Kaffee	5,7	6	0,3	
Schokolade	21	20		1
Tee	3	—		3
Butter	6,5	—		6,5
Backmehl	16,5	10		6,5
Eier (Stück)	66	20		46

Separatabrechnung über Trockengemüse in kg:

	Berechtigung	Verbrauch	zu viel	zu wenig
Teigwaren	41	36	—	5
Hülsenfrüchte, Mais	42	19	—	21
Reis	21	24	3	
Suppenartikel	21	29	8	

Kostenberechnung

		pro Tag	Übertrag	323.10	
1. Tag	Kaffee	18.85	5. Tag	Schokolade	23.30
	Fleischsuppe	3.—		Einlagesuppe	6.—
	Sauerkraut/Kart.	15.40		Hackbraten	5.50
	Gemüsesuppe	8.45		Gelbe Rüben/Kart.	14.40
	Risotto	11.25		Mehlsuppe	8.05
	Rüblisalat	16.—		Käsesalat	7.80
	Gewürze usw.	3.50		Schälkartoffeln	6.60
		76.45		Gewürze usw.	3.50
2. Tag	Schokolade	23.30			75.15
	Erbsensuppe	10.50	6. Tag	Mehlsuppe	8.05
	Spinat/Kart.	18.65		Hafersuppe	5.70
	Äpfel, 20 kg à 30	6.—		Gulasch	7.85
	Kaffee	18.85		Gemüsesuppe	8.45
	Rösti	18.50		Makkaroni/Käse	12.50
	Gewürze usw.	3.50		Apfelpurée	18.—
		99.30		Gewürze usw.	3.50
3. Tag	Kaffee	18.85			64.05
	Konfitüre	17.60	7. Tag	Schokolade	23.30
	Hafersuppe	5.70		Fleischsuppe	3.—
	Ragout	2.45		Getr. Kart./Kabis	18.90
	Schälkartoffeln	6.60		20 kg Äpfel	6.—
	Gerstensuppe	7.85		Minestra	11.45
	Kohlraben en sauce	14.25		Gewürze usw.	3.50
	Salzkartoffeln	8.80			66.15
	Gewürze usw.	3.50	8. Tag	Kaffee	18.85
		85.60		Gerstensuppe	7.85
4. Tag	Hafersuppe	5.70		Hackbraten	5.50
	Reissuppe	7.—		Mais	8.80
	Kartoffelsalat	12.40		Hafersuppe	5.70
	Kartoffelsuppe	9.90		Risotto	11.25
	Hörnli/Hackfleisch	10.25		Sauerkraut/Salat	14.10
	Endiviensalat	13.—		Gewürze usw.	3.50
	Gewürze usw.	3.50			75.55
		61.75			
	Übertrag	323.10		Übertrag	604.—

	Übertrag	604.—		Übertrag	714.55
9. Tag	Schokolade	23.30	10. Tag	Kaffee	18.85
	Konservensuppe	11.20		Gemüsesuppe	8.45
	Käseschnitten	15.—		Voressen	3.70
	Kaffee	18.85		Schälkartoffeln	6.60
	Rösti (Tr. Kart.)	38.70		Kartoffelsuppe	9.90
	Gewürze usw.	3.50		Spaghetti/Tomaten	14.70
		<u>110.55</u>		Gewürze usw.	3.50
	Übertrag	714.55		Total Ausgaben	<u>65.70</u>
					<u>Fr. 780.25</u>

BILANZ

Einnahmen der H. K.	1000 Gemüseportionsvergütungen à —.73	= Fr. 730.—
	126 Fleischportionen à —.55	= „ 69.30
	86 Käseportionen à —.26	= „ 22.35
	Total Einnahmen	<u>Fr. 821.65</u>
	Einnahmen	Fr. 821.65
	Ausgaben	„ 780.25
	Aktiv-Saldo	<u>Fr. 41.40</u>

Zeitschriften-Schau

Im vergangenen Monat Februar konnte man in den verschiedenen militärischen Zeitschriften der Schweiz eine ganze Reihe vorzüglicher Artikel finden, die direkt oder indirekt unsern Dienst zum Gegenstand haben. Es ist erfreulich, zu sehen, wie stark das Interesse am Verpflegungsdienst gewachsen ist, der nicht mehr nur als quantité négligeable betrachtet wird, sondern dessen grosse Bedeutung für jede Armee immer deutlicher erkannt wird.

Die „Allgemeine Schweizerische Militärzeitung“ beginnt in ihrer Februar-Nummer mit dem Abdruck einer grösseren Arbeit von San. Oblt. R. Bernoulli: Geschichte der Soldatenernährung der militärisch wichtigsten Völker Europas. Wir werden darauf zurückkommen, sobald der ganze Aufsatz im Druck vorliegt.

In der „Schweizerischen Monatschrift für Offiziere aller Waffen“ finden wir wieder eine neue Arbeit des auch unsern Lesern bekannten Hptm. Qm. G. Bühlmann über „Japans Wirtschaft und Heer“. Auch für diesen Aufsatz wird eine Fortsetzung angezeigt, sodass wir die Besprechung auf die nächste Nummer zurückstellen.

Der „Schweizer Soldat“ scheint im vergangenen Monat sich besonders der Behandlung des Themas „Verpflegung“ verschrieben zu haben. Die Nr. 23 vom 5. Februar enthält nicht weniger als 5 Artikel über Truppenverpflegung. Vor