

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 26 (1953)

**Heft:** 8

  

**Artikel:** Die Neugestaltung unserer Verpflegungspläne

**Autor:** Rickenbacher

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-517137>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 25.05.2025

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

## Die Neugestaltung unserer Verpflegungspläne

von Adj. Uof. Rickenbacher, Instr. Uof. der Vpf. Trp.

Die Weisung des OKK vom 27.6.1953 betreffend Abänderung der Tagesportion sieht ab 1.7.1953

- eine Erhöhung der Fleischportion von 100 g,
- eine Herabsetzung der Käseportion von 10 g und
- eine Kürzung des Gemüseportionskredites von 10 Rp. vor.

Wie wirkt sich nun die neue Tagesportion auf die Aufstellung der Verpflegungspläne aus?

1. Die Zuteilung von täglich 100 g zusätzlichem Kuhfleisch bedingt eine zweckentsprechende und wohlüberlegte Verteilung der nun zur Verfügung stehenden Fleischportionen. So ist es, wie aus dem nachstehenden Verpflegungsplan ersichtlich ist, ohne weiteres möglich, pro Soldperiode bis 7mal zur Abendverpflegung Fleisch in Form von Hackfleisch, Hackbeefsteaks, Geschnetzeltem, Salaten usw. zu verabfolgen.
2. Die Herabsetzung der Käseportion macht sich insofern spürbar, dass es vielleicht nicht immer mehr möglich sein wird, Käseschnitten, Käsekuchen oder Käsesalat vorzusehen. Auf alle Fälle darf die Käseportion von 50 g als Beigabe zum Frühstück nicht gekürzt werden, wie es leider schon vorgekommen ist.
3. Die Kürzung des Gemüseportionskredites um 10 Rp. wirkt sich noch lange nicht so katastrophal aus, wie es einige Rechnungsführer zu befürchten glauben. Die nachstehende Kostenberechnung beweist dies zur Genüge. Diese wurde auf der Basis der Märzpreise erstellt, siehe „Fourier“ Nr. 3.

Allgemein muss festgehalten werden, dass sich bei den Morgen- und Mittagessen keine wesentlichen Änderungen ergeben. Jedoch werden die Nachtessen durch vermehrte Abgabe von Fleisch bereichert, wobei die Beigabe von Gemüse und Salaten leider nicht mehr immer möglich ist.

Der folgende Verpflegungsplan, der absichtlich etwas extrem gestaltet wurde, soll beweisen, dass es trotz den vorübergehenden Änderungen möglich ist, die Truppe ausreichend, abwechslungsreich und gut zu verpflegen. Es bedingt dies aber, dass sich die Fouriere und Küchenchefs auf ihren Gebieten durch

- rationellen Einkauf,
- sparsames Kochen (Verwertung der Speiseresten),
- vermehrtes Einsparen von Brennmaterial usw.

voll und ganz einsetzen. Nur dann wird es möglich sein, der Truppe das Maximum an Verpflegung zu bieten. (Siehe „Wirtschaftliche Haushaltsführung“ von Hptm. Schupp in der Juli-Ausgabe.)

(Separatabzüge des Verpflegungsplanes und der Kostenberechnung können zum Preise von Fr. —.30 beim Verlag R. Müller, Gersau, bezogen werden. Bitte Briefmarken einsenden.)

**Verpflegungsplan für eine Soldperiode**

August 1953

Datum.	Frühstück :	Mittagessen :	Nachessen :	Brot	Fleisch	Käse
Montag	Milchkaffee Käse 50	Hafer Suppe Ragout Mais	Kartoffelsuppe 200 Hackfleisch 20 Maccaroni	80	80 60	150
Dienstag	Schokolade (Vollmilchpulver) Konfitüre	Fleischsuppe Siedefleisch Rübkohl en Sauce Salzkartoffeln	Mehlsuppe 20 Fleisch-Corned-beef- Salat 100 Schälkartoffeln	80	120 40	33
Mittwoch	Milchkaffee Käse 50	Gerstensuppe Hackbraten Ruebli/Kart.	Gemüsesuppe Risotto 20 Salat	80	52	117
Donnerstag	Schokolade Knäckebrot 1/2 P. Butter 20	Kartoffelsuppe Voressen Nudeln	Brot Suppe Cervelats -35 Kartoffelsalat +50	50	80 41	33
Freitag	Milchkaffee Käse 50	Konservensuppe Fleischkonserven 1 P. Weisse Bohnen/Kart.	Bohnensuppe Spaghetti nap. Salat	80	100	117
Samstag	Schokolade Konfitüre	Hafergrützsuppe Goulage Kabissalat	Gemüsesuppe Hackfleisch 150 Mais m. Käse 20	80	80 60	33
Sonntag 50 Mann	Milchkaffee Butter 25	Bouillon Bratwürste Hörnli mit Käse Salat	Tee Bel. Brötch. 100 à 8. Gemischter Salat	50	41 47	17
Montag	Ovomaltine Raisinel 1 P.	Konservensuppe Corned-beef 200 Kartoffeln en sauce 20 Salat	Gerstensuppe Rösti Käse 50	80	80	116
Dienstag	Schokolade Mil.Biscuits 1/2 P. Konfitüre	Teigwarensuppe Braten 200 Kartoffelstock	Kartoffelsuppe Hackbeefsteaks 130 Risotto 20	50 +50	80 52	33
Mittwoch	Milchkaffee Käse 50	Erbsensuppe Speck 120 à 7.50 Kabis/Kart.	Reissuppe Geschnetzeltes Salzkartoffeln	150	80 106 60	83
Total verbraucht				810	1179	732
Berechtigung				1000	1400	1000
Zu vergüten				190	221	268

**Kostenberechnung pro 100 Mann**

1. Tag		Übertrag	544.30
Milchkaffee	26.70	7. Tag	
Hafersuppe	2.85	Milchkaffee	26.70
Ragout	5.95	Butter	25.—
Mais	8.05	Bouillon	8.10
Kartoffelsuppe	5.85	Bratwürste	8.20
Maccaroni	16.10	Hörnli	16.10
Hackfleisch	8.55	Salat	12.15
	74.05	Tee	5.25
2. Tag		Gemischter Salat	15.—
Schokolade Vollmilch	38.60	50%	116.50
Konfitüre	11.20	8. Tag	58.25
Fleischsuppe	1.90	Ovomaltine	35.—
Rübkohl / Kart.	27.25	Raisinel	11.50
Mehlsuppe	7.60	Konservensuppe	11.20
Schälkartoffeln	7.50	Saucenkartoffeln	19.80
Salat-Sauce	5.—	Salat	12.15
	99.05	Gerstensuppe	5.85
3. Tag		Rösti	31.—
Milchkaffee	26.70	9. Tag	126.50
Gerstensuppe	5.85	Schokolade	30.10
Hackbraten	6.90	Konfitüre	11.20
Rübli / Kartoffeln	19.10	Teigwarensuppe	4.90
Gemüsesuppe	5.30	Braten	4.35
Risotto	18.50	Kartoffelstock	29.25
Salat	12.15	Kartoffelsuppe	5.80
	94.50	Hackbeefsteaks	6.90
4. Tag		Risotto	18.50
Schokolade	30.10	10. Tag	111.—
Butter	20.—	Milchkaffee	26.70
Kartoffelsuppe	5.85	Erbsensuppe	7.90
Voressen	3.20	Kabis / Kartoffeln	17.85
Nudeln	15.—	Reissuppe	5.50
Brotsuppe	7.40	Geschnetzeltes	8.55
Kartoffel-Salat	14.—	Salzkartoffeln	10.—
	95.55	Brennmaterial, Gew., Reinigungsmat.	76.50
5. Tag		Total Ausgaben	1031.55
Milchkaffee	26.70	<b>Einnahmen:</b>	
Konservensuppe	11.20	1000 Gemüseportionen à —.75 =	750.—
Weisse Bohnen / Kartoffeln	15.—	190 Brotportionen à —.235 =	44.65
Bohnensuppe	5.—	221 Fleischportionen à —.85 =	187.85
Spaghetti nap.	19.45	268 Käseportionen à —.295 =	79.05
Salat	12.15	Total Einnahmen	1061.55
	89.50	<b>Bilanz:</b>	
6. Tag		Total der Einnahmen	Fr. 1061.55
Schokolade	30.10	Total der Ausgaben	Fr. 1031.55
Konfitüre	11.20	Aktiv-Saldo	Fr. 30.—
Hafersuppe	2.85		
Goulage	12.65		
Kabissalat	12.95		
Gemüsesuppe	5.30		
Hackfleisch	8.55		
Mais	8.05		
Übertrag	544.30		