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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 30 (1957)

Heft: 2

Artikel: Die Neugestaltung unserer Verpflegungspläne

Autor: Rickenbacher

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-517266

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: 25.11.2025

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

Käse: 20 kg Emmentaler.

Trockengemüse: 5 kg Hafergrütze, 1,5 kg Kaffee, 5 kg Schokoladepulver, 500 g Schwarztee, 500 g Lindenblütentee, 500 Tafeln Ménage-Schokolade à 100 g, 100 kg Zucker, 100 kg Fett, 10 kg Konfitüre und 100 kg Salz.

Grüngemüse und Obst: 1000 kg Kartoffeln, 500 kg Äpfel.

Milch: ab 1830 genügend.

Brennmaterial: 100 Ster Brennholz gemischt.

Gewürze: genügend.

Kochkessel: 1 zu 75 l 2 zu 100 l 1 Bratpfanne zu 50 l.

Verteilungsgeschirre: genügend

Heu: 10 t *Stroh:* 5 t.

Anmerkung: Was nicht auf dieser Liste steht, ist einfach nicht vorhanden.

Fragenstellung

1) Die Vpf.-Ausrüstung um 0730:
   a) auf den Mann beim Gros
   b) bei der abwesenden Küchenstaffel
   c) bei der abwesenden Pferdestaffel
   d) auf den abwesenden Fassungsfahrzeugen
2) Chronologische Darstellung der Arbeiten des Fouriers am Mittwoch von 2330 bis Freitag 0200.
3) Sämtliche Menus von Donnerstag und Freitag.
4) Zubereitung und Kochen der einzelnen Mahlzeiten ev. unter Einschluss der Zwischenverpflegung wann, in welchen Kochgeschirren und wo?
5) Welche Vorbereitungen trifft der Fourier für das Eintreffen der zurückgebliebenen Staffeln?
6) Wie ist die Verpflegungsausrüstung für 48 Stunden des aus 1 Of., 1 Uof. und 8 Mann bestehenden Detachements?
7) Verpflegung der Leute «von andern Korps»?
8) Was unternimmt der Fourier inbezug auf den vermissten Küchenmann?
9) Wie sieht die Gliederung der Einheit unter Einschluss der zurückgebliebenen Staffeln anhand einer Bestandestabelle aus?
10) Lageskizze der Einheit am Donnerstag um 0730?

Die Neugestaltung unserer Verpflegungspläne

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

Der Nachtrag Nr. 2 zum VR sowie die Administrativen Weisungen des Oberkriegskommissariats Nr. 2 gültig ab 1. 1. 1957 bringen für die Truppenverpflegung folgende Änderungen:

— Eine Butterportion von 10 g je Mann und Tag ausserhalb des Gemüseportionskredites.
— Eine Erhöhung des Gemüseportionskredites um 5 Rp. in RS und 10 Rp. in WK.
— Die Bestimmung, wonach *Ersatzartikel* für Kuh-, Rind- oder Ochsenfleisch in der Kolonne «Gemüse» einzutragen sind.
— Fixe Umrechnungspreise für Brot, Fleisch und Käse.
— Eine Erhöhung des Pflichtkonsums.

Wie wirken sich nun diese Änderungen auf die Gestaltung der Verpflegungspläne aus?
Die Zuteilung einer Butterportion bedingt nebst Brot, Fleisch und Käse eine neue Kolonne Butter, sowohl für Vpf.- Plan wie Vpf.-Abrechnung.
Zu den einzelnen Mahlzeiten ist folgendes zu bemerken:

Frühstück:

Die Festsetzung einer Butterportion bewirkt, dass nun nicht nur 5mal pro Soldperiode Butter beschafft werden kann, sondern diese Butterportion *muss* der Truppe abgegeben werden, was ohne Zweifel eine bedeutende Verbesserung des Frühstücks bedeutet. Der vermehrte Pflichtkonsum bedingt eine weitere Umstellung. Von den insgesamt 19 Morgenessen in einem WK müssen 3 für die Frühstückskonserve, 3 mit Schokolademilchpulver und 3 mit Vollmilchpulver (anstelle frischer Milch) berechnet werden. Dazu kommen noch 6 Morgenmahlzeiten mit je einer halben Portion Militärbiscuits, sofern diese nicht teilweise als Zwischenverpflegung abgegeben werden. (Gilt sinngemäss auch für die Frühstückskonserve.)

Mittagessen:

Eine Umrechnung von Fleischersatz in Fleischportionen ist nicht mehr gestattet, daher muss mehr Kuhfleisch als bis anhin verwendet werden. Dies bedingt, dass den verschiedenen Zubereitungsmöglichkeiten des Kuhfleisches (siehe Kochrezepte) vermehrte Aufmerksamkeit geschenkt werden muss. So wird sicher vor allem das Siedefleisch wieder vermehrt zu Ehren kommen.

Nachtessen:

Hier sind keine Änderungen zu verzeichnen; vielleicht kann etwas mehr Fleisch als bis anhin vorgesehen werden.

Der nachstehende Verpflegungsplan zeigt, wie die Truppe heute verpflegt werden kann. Der Menuplan soll nach wie vor einfach, abwechslungsreich, saisonbedingt und den gegebenen Verhältnissen angepasst sein. Im vorliegenden Beispiel wird nur eine Notportion konsumiert in der Meinung, dass die 2 andern in der zweiten Soldperiode teilweise für die Manövertage verwendet werden.

Trotz der Zuteilung der vermehrten Portionen soll aber in der Truppenküche keine Vergeudung vorkommen, sondern es muss darnach getrachtet werden, der Truppe eine qualitativ bessere Verpflegung zu verabreichen. Dies kann aber nur erreicht werden, wenn sich Fouriere und Küchenchefs voll und ganz einsetzen.

Verpflegungsplan für 10 Tage, März 1957

Datum	Frühstück		Mittagessen		Nachtessen		Brot	Fleisch	Käse	Butter
Montag	Milchkaffee Käse	 50	Hafergrützsuppe Ragout Rüebli/Kartoffeln	 200	Gemüsesuppe Spaghetti nap. Randensalat	 20	80	80	100	—
Dienstag	Schokolade Konfitüre Butter 1/2 P. Mil.-Biscuits	 20	Fleischsuppe Siedefleisch Kabis/Kartoffeln	 200	Milchkaffee Rösti Käse	 50	50 50	80	71	200
Mittwoch	Milchkaffee Konfitüre		Haferflockensuppe Hackbraten Weisse Rüben oder Kohlraben/Kart.	 130	Kartoffelsuppe Risotto Endiviensalat	 20	80	52	29	—
Donnerstag	Schokolade (Vollmilchpulver) Käse	 50	Gemüsesuppe Voressen Hörnli Kabissalat	 200 20	Tee Fotzelschnitten Apfelmus		100	80	100	—
Freitag	Ovomaltine Konfitüre Butter 1/2 P. Mil.-Biscuits	 20	Teigwarensuppe Fischfilets pan. Mayonnaise à 2.50 Salzkartoffeln Endiviensalat	 200	Mehlsuppe Schälkartoffeln Käse	20 120	50 50	—	200	200
Samstag	Milchkaffee Dosenkäse	 1 P.	Kartoffelsuppe Geschnetzeltes Mais Rüeblisalat	 200 20	Konservensuppe Cervelat —.35 Kartoffelsalat		80	80	100 29	—
Sonntag *50 Mann*	Schokolade Käse	 50	Bouillon Braten Kartoffelstock Endiviensalat	 200 10	Milchkaffee Butter Konfitüre	 25	50	40	35	175
Montag	Milchkaffee Konfitüre Butter	 20	Konservensuppe Fleischkonserv. Weisse Bohnen Ged. Kartoffeln	 1 P.	Brotsuppe Hörnli mit Käse Salat	 20	80	100	29	200
Dienstag	Schokolade-milchpulver Käse	 50	Gerstensuppe Gesalzenes Kuhfleisch Sauerkraut/Kart.	 200	Gemüsesuppe Reispilaw Endiviensalat	 80	80	112	71	—
Mittwoch	Milchkaffee Konfitüre Butter	 20	Reissuppe Goulage Randensalat	 200	Tee Käseschnitten Kabissalat	 100	100	80	142	200
					Total verbraucht		850	704	906	975
					Berechtigung		1000	1000	1000	1000
					Zu vergüten		150	296	94	—
					Zu wenig gefasst		—	—	—	25

Kostenberechnung pro 100 Mann

1. Tag		
Milchkaffee	27.70	
Hafergrützsuppe	2.80	
Ragout	5.40	
Rüebli/Kartoffeln	14.80	
Gemüsesuppe	7.80	
Spaghetti nap.	19.90	
Randensalat	12.20	94.20
2. Tag		
Schokolade	34.70	
Konfitüre	11.—	
Fleischsuppe	2.—	
Kabis/Kartoffeln	17.20	
Milchkaffee	27.70	
Rösti	27.80	120.40
3. Tag		
Milchkaffee	27.70	
Konfitüre	11.—	
Hafersuppe	2.80	
Hackbraten	6.40	
Weisse Rüben/Kartoffeln	21.20	
Kartoffelsuppe	8.40	
Risotto	13.60	
Salat	10.70	101.80
4. Tag		
Schokolade (Vollm.)	42.50	
Gemüsesuppe	5.30	
Voressen	7.80	
Hörnli	15.40	
Kabissalat	12.20	
Tee	5.10	
Fotzelschnitten	36.50	
Apfelmus	14.90	139.70
5. Tag		
Ovomaltine	35.—	
Konfitüre	11.—	
Teigwarensuppe	4.90	
Fischfilets	75.20	
Mayonnaise	23.20	
Salzkartoffeln	10.—	
Salat	10.70	
Mehlsuppe	7.10	
Schälkartoffeln	7.50	
Käsesalat	5.90	190.50
6. Tag		
Milchkaffee	27.70	
Kartoffelsuppe	5.90	
Geschnetzeltes	7.60	
Mais	7.30	
Rüeblisalat	15.20	
Konservensuppe	10.50	
Cervelat	35.—	
Kartoffelsalat	14.40	123.60
Übertrag		770.20

Übertrag		770.20
7. Tag		
Schokolade	17.35	
Bouillon	3.75	
Braten	1.85	
Kartoffelstock	10.—	
Salat	6.—	
Milchkaffee	14.—	
Konfitüre	5.50	58.45
8. Tag		
Milchkaffee	27.70	
Konfitüre	11.—	
Konservensuppe	10.50	
Weisse Bohnen/Kartoffeln	30.—	
Brotsuppe	8.60	
Hörnli	15.40	
Salat	10.70	113.90
9. Tag		
Schokolademilchpulver	32.20	
Gerstensuppe	5.—	
Sauerkraut/Kartoffeln	21.70	
Gemüsesuppe	7.80	
Reispilaw	16.20	
Salat	10.70	93.60
10. Tag		
Milchkaffee	27.70	
Konfitüre	11.—	
Reissuppe	4.50	
Goulage	12.20	
Randensalat	12.20	
Tee	5.10	
Käseschnitten	27.90	
Kabissalat	12.20	112.80
Brennmaterial, Gewürze und Reinigungsmaterial*		140.—
Total Ausgaben		1288.95

Einnahmen:

1000 Gemüseportionen	à —.95	=	950.—
150 Brotportionen	à —.27	=	40.50
296 Fleischportionen	à 1.—	=	296.—
94 Käseportionen	à —.38	=	35.75
			1322.25

Bilanz:

Total der Einnahmen	=	1322.25
Total der Ausgaben	=	1288.95
Aktiv-Saldo		33.30

* Aus technischen Gründen konnte der Betrag von Fr. 14.— nicht täglich aufgeführt werden.