

<b>Zeitschrift:</b>	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerischer Fourierverband
<b>Band:</b>	32 (1959)
<b>Heft:</b>	2
<b>Rubrik:</b>	Verpflegungsdienst

#### 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:** 23.02.2026

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

# Verpflegungsdienst

## Die Neugestaltung der Verpflegungspläne

von Adj. Uof. Rickenbacher, Instruktionsunteroffizier der Vpf.-Truppen

Auf den 1. Januar sind der Nachtrag Nr. 1 zum VR und die administrative Weisung des OKK Nr. 2 in Kraft getreten. Nach diesen neuen Bestimmungen können

- die *Brotportion* in einer zehntägigen Soldperiode *dreimal*,
- die *Fleischportion* *viermal*

ihrem Geldwert entsprechend durch andere Lebensmittel ersetzt werden.

Die Rechnungsführer haben folgende Punkte zu berücksichtigen:

*Brot* keine Änderungen.

*Fleisch* Die Umrechnung von 40 Prozent ermöglicht vermehrte Abwechslung in der Abgabe von Fleischgerichten.

*Käse* Der Wegfall der Umrechnungsmöglichkeit bedingt eine *Anpassung der Speisezettel*, damit die Käseportion überhaupt aufgebraucht werden kann. Bei der Verteilung ist so vorzugehen, dass entweder zum *Frühstück oder Abendessen* Käse oder eine Käsespeise vorgesehen wird. Daraus ergibt sich eine vermehrte Berücksichtigung von *Käsespeisen*, speziell für das *Nachtessen*.

*Suppen, Teigwaren, Reis, Mais, Kartoffeln usw.* werden durch Beigabe von Käse bekömmlicher und nahrhafter. Es liegt an jedem einzelnen Rechnungsführer und Küchenchef, durch rationelles Haushalten für eine zweckmässige Verwendung der Käseportion zu sorgen.

## Kostenberechnung pro 100 Mann

### 1. Tag

Milchkaffee . . . .	31.45
Hafersuppe . . . .	2.70
Braten . . . .	3.55
Rüebli / Kartoffeln . . . .	19.90
Gemüsesuppe . . . .	8.50
Spaghetti . . . .	20.95
Kabissalat . . . .	11.10
Reinigungsmat. und Gewürze	14.— 112.15

### 3. Tag

Milchkaffee . . . .	31.45
Gerstensuppe . . . .	4.85
Ragout . . . .	5.25
weisse Rüben / Kartoffeln . . . .	21.70
Brotsuppe . . . .	7.65
Risotto . . . .	12.15
Salat . . . .	10.10
Reinigungsmat. und Gewürze	14.— 107.15

### 2. Tag

Schokolade (Vollmilch) . .	41.20
Konfitüre . . . .	9.—
Teigwarensuppe . . . .	5.45
Voessen . . . .	7.90
Kartoffelstock . . . .	21.70
Randensalat . . . .	13.10
Tee . . . .	4.90
Käseschnitten . . . .	27.40
Salat . . . .	10.10
Reinigungsmat. und Gewürze	14.— 154.75

### 4. Tag

Ovomaltine . . . .	35.—
Konfitüre . . . .	9.—
Kartoffelsuppe . . . .	6.60
Hackbeefsteaks . . . .	6.30
Hörnli . . . .	15.75
Rüeblisalat . . . .	16.10
Milchkaffee . . . .	31.45
Rösti . . . .	26.65
Reinigungsmat. und Gewürze	14.— 160.85

Fortsetzung siehe Seite 34

**Verpflegungsplan für eine Soldperiode Monate Februar/März**

Datum	Frühstück	Mittagessen	Nachessen	Brot	Fleisch	Käse	Butter
Montag	Milchkaffee Käse 50	Hafersuppe Braten 200 Rüebli / Kartoffeln	Gemüsesuppe Spaghetti nap. 20 Kabissalat	70	80	100	—
Dienstag	Schokolade (Vollmilchpulver) Butter 20 Konfitüre	Teigwarensuppe Voressen 200 Kartoffelstock Randensalat	Tee Käseschnitten 100 Salat	100	80	142	200
Mittwoch	Milchkaffee Dosenkäse 1 P.	Gerstensuppe Ragout 200 weisse Rüben oder Kohlraben Salzkartoffeln	Brotsuppe Risotto 20 Salat	70	80	100	— 29
Donnerstag	Ovomaltine Butter 20 Konfitüre Biskuits 1/2 P.	Kartoffelsuppe Hackbeefsteaks 130 Hörnli 20 Rüeblisalat	Milchkaffee Rösti Käse 50	50 40	52	100	200
Freitag	Schokolade Käse 50	Konservensuppe Fischfilets, paniert Salzkartoffeln Salat	Gemüsesuppe Mais 20 Hackfleisch 80 Randensalat	70	32	100	—
Samstag	Milchkaffee Butter 20 Konfitüre	Fleischsuppe Siedefleisch 200 Kabis / Kartoffeln	Teigwarensuppe Bratkartoffeln mit Käsesauce 40 Salat	70	80	56	200
Sonntag 50% abwesend	Milchkaffee Käse 50	Bouillon Schweinsplätzli 1.20 Rüebli / Erbsen Kartoffelstock	Hafergrützsuppe Hörnli 20 Salat	40	—	50	—
Montag	Schokolademilch- pulver Butter 20 Konfitüre	Konservensuppe Fleischkonserven 1 P. weisse Bohnen, Kons. Salzkartoffeln	Mehlsuppe Schälkartoffeln 20 Käsesalat 120	70	100	200	200
Dienstag	Milchkaffee Dosenkäse 1 P.	Griessuppe Goulage 200 Salat	Konservensuppe Cervelats —.39 Kartoffelsalat	70	80	100	—
Mittwoch	Schokolade Butter 20 Konfitüre Biskuits 1/2 P.	Gerstensuppe Speck 120 Sauerkraut Kartoffeln	Tee Fotzelschnitten Apfelmus	50 40	—	—	200
			Berechtigung verbraucht zu vergüten zu wenig gefasst	1000 740	1000 584	1000 977	1000 1000
				260	400	—	—
					16	23	

Zwei neue Rezepte für Käsespeisen erscheinen in der nächsten Nummer.

**5. Tag**

Schokolade . . . .	35.10
Konservensuppe . . . .	10.50
Fischfilets . . . .	65.40
Salzkartoffeln . . . .	10.80
Salat . . . .	10.10
Gemüsesuppe . . . .	8.50
Mais . . . .	10.50
Hackfleisch . . . .	7.20
Randensalat . . . .	13.10
Reinigungsmat. und Gewürze	14.— 185.20

**6. Tag**

Milchkaffee . . . .	31.45
Konfitüre . . . .	9.—
Fleischsuppe . . . .	2.—
Kabis / Kartoffeln . . . .	18.65
Teigwarensuppe . . . .	5.45
Bratkartoffeln mit Käsesauce	40.—
Salat . . . .	10.10
Reinigungsmat. und Gewürze	14.— 130.65

**7. Tag (50 Mann)**

Milchkaffee . . . .	15.70
Bouillon . . . .	3.80
Schweinsplätzli . . . .	63.50
Rüebli / Erbsen . . . .	14.—
Kartoffelstock . . . .	10.80
Hafergrützsuppe . . . .	2.40
Hörnli . . . .	7.80
Salat . . . .	5.—
Reinigungsmat. und Gewürze	7.— 130.—

**Einnahmen**

1000 Gemüseportionen	à —.95	Fr. 950.—
260 Brotportionen	à —.27	Fr. 70.20
400 Fleischportionen	à 1.10	Fr. 440.—
Total		<u>Fr. 1 460.20</u>

**8. Tag**

Schokolademilchpulver . . . .	30.40
Konfitüre . . . .	9.—
Konservensuppe . . . .	10.50
weisse Bohnen B . . . .	20.—
Salzkartoffeln . . . .	5.80
Mehlsuppe . . . .	6.95
Schälkartoffeln . . . .	8.10
Käsesalat . . . .	6.65
Reinigungsmat. und Gewürze	14.— 111.40

**9. Tag**

Milchkaffee . . . .	31.45
Griessuppe . . . .	8.85
Goulage . . . .	12.65
Salat . . . .	10.10
Konservensuppe . . . .	10.50
Cervelats . . . .	39.—
Kartoffelsalat . . . .	14.05
Reinigungsmat. und Gewürze	14.— 140.60

**10. Tag**

Schokolade . . . .	35.10
Konfitüre . . . .	9.—
Gerstensuppe . . . .	4.85
Speck . . . .	88.80
Sauerkraut / Kartoffeln . . . .	20.90
Tee . . . .	4.90
Fotzelschnitten . . . .	34.80
Apfelmus . . . .	14.50
Reinigungsmat. und Gewürze	14.— 226.85
Total Ausgaben	<u>1 459.60</u>

**Bilanz**

Total der Einnahmen	Fr. 1 460.20
Total der Ausgaben	Fr. 1 459.60
Aktivsaldo	<u>Fr. —.60</u>

**Zusammenstellung der Normalmengen 1959****Frühstück**

Kaffee mit Frischmilch . . . .	31.45
Kaffee mit Milchpulver . . . .	39.85
schwarzer Kaffee . . . .	12.85
schwarzer Kaffee (Marsch) . . . .	9.10
Kakao mit Frischmilch . . . .	35.10
Kakao mit Milchpulver . . . .	41.20
Kakao ohne Milch . . . .	30.40
Schwarztee (Mahlzeiten) . . . .	4.90
Schwarztee (Marsch) . . . .	3.75
Lindenblütentee . . . .	4.50
Frühstückskonserven . . . .	35.—
Schokolademilchpulver . . . .	30.40

Suppen	K*	G*
Bohnensuppe . . . .	10.40	12.65
Bouillon . . . .	7.50	7.50
Brotsuppe . . . .	5.50	7.65
Erbsensuppe . . . .	10.40	12.65
Fleischsuppe . . . .	2.—	
Gemüsesuppe . . . .	6.35	8.50
Gerstensuppe . . . .	4.85	4.85
Griessuppe . . . .	8.85	8.85
Haferuppe . . . .	2.70	4.85
Kartoffelsuppe . . . .	6.60	8.75
Konservensuppe (stat.) . . . .		10.50
Konservensuppe (abkochen) . . . .		15.—

Mehluppe (Röstmehl)		6.95	Rotkraut / Kartoffeln	.	.	.	21.10
Mehluppe (Halbweissmehl)	11.35	11.35	Rüebli / Kartoffeln	.	.	.	19.90
Minestra	.	15.90	Rüebli gedämpft / Kartoffeln	.	.	.	19.90
Reissuppe	.	4.75	Rüebli mit Sauce / Kartoffeln	.	.	.	26.45
Teigwarensuppe	.	5.45	Rüebli / Erbsli / Kartoffeln	.	.	.	34.45
<b>Fleischgerichte</b>							
Braten	.	3.55	Sauerkraut / Sauerrüben	.	.	.	20.90
Curry-Voressen	.	9.60	Spinat gedämpft / Kartoffeln	.	.	.	31.90
Fleischbrät	.	1.40	Spinat gehackt / Kartoffeln	.	.	.	30.40
Fleischkugeln	.	11.95	weisse Rüben / Kartoffeln	.	.	.	21.70
Fleischvögel 1. Art	.	25.50	weisse Rüben gedämpft / Kartoffeln	.	.	.	16.15
Fleischvögel 2. Art	.	7.80	Zucchetti / Tomaten / Kartoffeln	.	.	.	23.40
Geschnetzeltes	.	6.70					
Goulage	.	12.65					
Goulage / Paprica	.	10.20					
Hackbeefsteaks	.	6.30					
Hackbraten	.	6.30					
Hackfleisch	.	7.20					
Pilaw / Reis / Teigwaren	.	13.15					
Pot-au-feu	.	16.75					
Ragout	.	5.25					
Siedfleisch	.	—					
Voressen 1. Art	.	3.55					
Voressen 2. Art	.	7.90					
Pfeffer oder Sauerbraten	.	9.05					
Kutteln / Tomatensauce	.	65.05					
Kutteln / weisse Sauce	.	61.05					
Leberschnitten (geschnetzelte)	.	74.15					
Bratwürste	.	74.15					
Cervelats, gebraten	.	45.30					
Felchen / Egli, gebacken	.	86.85					
Fischfilets, gebacken	.	68.45					
Fischfilets, panierter	.	65.40					
<b>Käsespeisen</b>							
Käsesalat	.	6.65					
Käseschnitten	.	27.40					
<b>Eierspeisen</b>							
Sauceneier	.	59.50					
<b>Kartoffeln/Grüngemüse</b>							
Bratkartoffeln	.	34.30					
Bratkartoffeln / Kümmel	.	26.95					
Rösti	.	26.65					
Kartoffelstock	.	21.70					
Pommes frites	.	42.70					
Salzkartoffeln	.	10.80					
Saucenkartoffeln	.	20.15					
Schälkartoffeln	.	8.10					
Blumenkohl / Kartoffeln	.	35.45					
grüne Bohnen / Kartoffeln	.	29.90					
Kabis oder Kohl / Kartoffeln	.	18.65					
Kabis oder Kohl gehackt / Kartoffeln	.	24.85					
Kohlraben / Kartoffeln	.	31.45					
Krautstiele / Kartoffeln	.	27.35					
Lattich / Kartoffeln	.	24.90					
Lauchgemüse / Kartoffeln	.	28.85					
<b>Trockengemüse</b>							
Griesspudding	.	.	.	.	.	.	24.30
Haferbrei	.	.	.	.	.	.	13.40
Mais / Saucenfleisch	.	.	.	.	.	.	7.10
Mais / Milch	.	.	.	.	.	.	10.50
Mais / Pudding	.	.	.	.	.	.	22.90
Mais / Schnitten gebacken	.	.	.	.	.	.	29.20
Milchreis	.	.	.	.	.	.	20.—
Risotto	.	.	.	.	.	.	12.15
Reis / Tomatensauce (Kochk.)	.	.	.	.	.	.	14.40
Reis / Tomatensauce (stat.)	.	.	.	.	.	.	16.15
Teigwaren / Käse	.	.	.	.	.	.	15.75
Teigwaren / Tomaten	.	.	.	.	.	.	20.95
Teigwaren / Kartoffeln	.	.	.	.	.	.	14.85
weisse Bohnen (Konserven)	.	.	.	.	.	.	20.—
<b>Süßspeisen</b>							
Apfelmüsti (frische)	.	.	.	.	.	.	33.50
Apfelmüsti (Büchsen)	.	.	.	.	.	.	42.—
Bircher Müesli	.	.	.	.	.	.	59.90
Fotzelschnitten	.	.	.	.	.	.	34.80
<b>Salate</b>							
Endiviensalat	.	.	.	.	.	.	10.10
Gemüsesalat (Mayonnaise)	.	.	.	.	.	.	40.05
Kabissalat	.	.	.	.	.	.	11.10
Kartoffelsalat	.	.	.	.	.	.	14.05
Kopfsalat	.	.	.	.	.	.	10.10
Kuttelsalat	.	.	.	.	.	.	72.70
Randensalat	.	.	.	.	.	.	13.10
Rüeblisalat	.	.	.	.	.	.	16.10
Tomatensalat	.	.	.	.	.	.	19.10
<b>Früchte</b>							
Apfelmus (frisch)	.	.	.	.	.	.	14.50
Apfelmus (Büchsen)	.	.	.	.	.	.	24.30
Apfelschnitte, frische	.	.	.	.	.	.	14.50
Birnen, frische	.	.	.	.	.	.	17.20
Rhabarber	.	.	.	.	.	.	24.70
Zwetschgen, frische	.	.	.	.	.	.	28.—
<b>Desserts</b>							
Fruchtsalat	.	.	.	.	.	.	35.40
Haselnusscrème	.	.	.	.	.	.	54.—
Schokoladecrème	.	.	.	.	.	.	46.80
Vanillecrème	.	.	.	.	.	.	36.—

**Verschiedenes**

Velouté . . . . .	3.20
Béchamel . . . . .	8.70
Käsesauce . . . . .	8.70
Mayonnaise . . . . .	23.05
Tomatensauce . . . . .	8.60
Konfitüre . . . . .	9.—

**Gewürz, Brennmaterial,  
Reinigungsmaterial . . . . .**

14.—

Dieser Betrag ist in der Kostenberechnung täglich aufzuführen.

K\* Knochenbrühe      G\* Gemüsebrühe

**Beilage zur Zusammenstellung der Normalmengen**

Je nach der Jahreszeit und der Marktlage sollten die Kostenberechnungen nach den derzeitigen Engrospreisen erstellt werden, wobei für Hauptgemüse pro kg nicht über Fr.—.80 bezahlt werden sollte. Gemüse, die den Ankaufspreis von Fr.—.80 übersteigen, belasten den Gemüseportionenkredit zu stark. In diesem Falle sind saisongemäße Gemüse zu beschaffen, oder rechtzeitig andernorts zu günstigeren Bedingungen anzukaufen.

**Die Normalmengen basieren auf nachstehenden durchschnittlichen Engrospreisen:****Fleischgerichte**

Kutteln . . . . .	kg 3.80
Leber, geschnetzelt . . . . .	kg 4.40
Speck, geräuchert . . . . .	kg 7.40
Rückenspeck . . . . .	kg 3.—
Fleischkäse . . . . .	kg 4.50
Aufschmitt . . . . .	kg 8.50
Bratwürste . . . . .	100 g —.70
Schüblinge . . . . .	120 g —.70
Cervelats . . . . .	100 g —.39
Wienerli . . . . .	100 g —.65
Landjäger . . . . .	per Paar —.90
Emmentalerli . . . . .	per Paar —.80

**Fische**

Felchen . . . . .	kg 3.—
Fischfilets, gefroren . . . . .	kg 2.40

**Eier**

Importeier . . . . .	Stück —.25
----------------------	------------

**Grüngemüse**

Kartoffeln . . . . .	kg —.27
Zwiebeln . . . . .	kg —.50
Rüebli . . . . .	kg —.40
Kabis . . . . .	kg —.35
Rotkraut . . . . .	kg —.40
weisse Rüben . . . . .	kg —.25
Rüb Kohl (Kohlraben) . . . . .	kg —.60
Lauch, gebleicht . . . . .	kg —.80
Sellerie . . . . .	kg —.90
Spinat . . . . .	kg —.55
Lattich . . . . .	kg —.60
grüne Bohnen . . . . .	kg —.80
Krautstile . . . . .	kg —.45
Sauerkraut . . . . .	kg —.55
Randen . . . . .	kg —.30
Zucchetti . . . . .	kg —.45
Tomaten . . . . .	kg —.60
Blumenkohl . . . . .	kg —.80
Knoblauch . . . . .	kg 2.50
Kopfsalat . . . . .	per Harass 6.—
Endiviensalat . . . . .	per Harass 6.—

**Früchte**

Kochäpfel . . . . .	kg —.30
Kochbirnen . . . . .	kg —.40
Rhabarber . . . . .	kg —.40
Zwetschgen . . . . .	kg —.60
Kirschen . . . . .	kg —.80
Trauben . . . . .	kg 1.20
Orangen . . . . .	kg 1.20
Bananen . . . . .	kg 2.20
Zitronen . . . . .	kg 1.80

**Trockengemüse**

gemäss Preisliste OKK ab 1. Januar 1959

**Milch**

Ortspreis von Thun . . . . .	1 —.55
------------------------------	--------

**Spezereien**

weisse Bohnen . . . . .	kg 1.35
Erbsen, glaciert . . . . .	kg 1.35
Gries . . . . .	kg 1.20
Halbweissmehl . . . . .	kg —.70
Rotwein . . . . .	l 2.—
Weisswein . . . . .	l 2.—
Paniermehl . . . . .	kg 1.90
Senf . . . . .	kg 2.40
Vanillepulver . . . . .	kg 4.—
Mandeln . . . . .	kg 7.20
Haselnüsse . . . . .	kg 7.20
Weinbeeren . . . . .	kg 2.60
Essig . . . . .	l —.50
Currypulver . . . . .	kg 10.—
Zimt . . . . .	kg 11.50
Salz . . . . .	kg —.25

**Brennmaterial**

Flammkohle . . . . .	100 kg 18.20
Tannenholz . . . . .	Ster 57.—
Buchenholz . . . . .	Ster 62.—
Briketts . . . . .	100 kg 15.10
Reinbenzin . . . . .	l —.25