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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 32 (1959)

Heft: 2

Rubrik: 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: 24.12.2025

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

2. Tag

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

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

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	Nachtessen	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	Milchkaffe 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 20 Schälkartoffeln 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	1000	1000	1000	1000
			verbraucht	740	584	977	1000
			zu vergüten	260	400	—	—
			zu wenig gefasst		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.—

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		1 459.60

Einnahmen

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

Bilanz

Total der Einnahmen	Fr. 1 460.20
Total der Ausgaben	Fr. 1 459.60
Aktivsaldo	Fr. —.60

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
Hafersuppe	2.70	4.85
Kartoffelsuppe	6.60	8.75
Konservensuppe (stat.)		10.50
Konservensuppe (abkochen)		15.—

Mehlsuppe (Röstmehl)		6.95
Mehlsuppe (Halbweissmehl)	11.35	11.35
Minestra	15.90	18.05
Reissuppe	4.75	9.15
Teigwarensuppe	5.45	

Fleischgerichte

Braten	3.55
Curry-Voressen	9.60
Fleischbrät	1.40
Fleischkugeln	11.95
Fleischvögel 1. Art	25.50
Fleischvögel 2. Art	7.80
Geschnetzeltes	6.70
Goulage	12.65
Goulage /Paprica	10.20
Hackbeefsteacks	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 (geschnetzelt)	74.15
Bratwürste	74.15
Cervelats, gebraten	45.30
Felchen / Egli, gebacken	86.85
Fischfilets, gebacken	68.45
Fischfilets, paniert	65.40

Käsespeisen

Käsesalat	6.65
Käseschnitten	27.40

Eierspeisen

Sauceneier	59.50

Kartoffeln/Grüngemüse

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
Rotkraut / Kartoffeln	21.10
Rüebli / Kartoffeln	19.90
Rüebli gedämpft / Kartoffeln	19.90
Rüebli mit Sauce / Kartoffeln	26.45
Rüebli / Erbsli / Kartoffeln	34.45
Sauerkraut /Sauerrüben	20.90
Spinat gedämpft / Kartoffeln	31.90
Spinat gehackt / Kartoffeln	30.40
weisse Rüben / Kartoffeln	21.70
weisse Rüben gedämpft / Kartoffeln	16.15
Zucchetti / Tomaten / Kartoffeln	23.40

Trockengemüse

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.—

Süßspeisen

Apfelrösti (frische)	33.50
Apfelrösti (Büchsen)	42.—
Birchermüesli	59.90
Fotzelschnitten	34.80

Salate

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

Früchte

Apfelmus (frisch)	14.50
Apfelmus (Büchsen)	24.30
Apfelschnitze, frische	14.50
Birnen, frische	17.20
Rhabarber	24.70
Zwetschgen, frische	28.—

Desserts

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
Aufschnitt	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
Rübkohl (Kohlraben)	kg	—.60
Lauch, gebleicht	kg	—.80
Sellerie	kg	—.90
Spinat	kg	—.55
Lattich	kg	—.60
grüne Bohnen	kg	—.80
Krautstiele	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	l	—.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