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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 43 (1970)

Heft: 7

Rubrik: Der Truppenhaushalt

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: 13.12.2025

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

Der Truppenhaushalt

Unsere Rubrik, die zu verschiedenen Problemen rund um den Truppenhaushalt Stellung nimmt — nicht erschöpfend Auskunft gibt (noch kann) — sondern richtungsweisend ist. Sie soll zum Mitmachen, Mitdenken und Mitlösen anregen und anspornen.

Erstellen eines Verpflegungsplanes

(8. Folge)

Erste Soldperiode — Beilagen zu den Hauptmahlzeiten

Die richtige Wahl der Fleischgerichte zu den Hauptmahlzeiten ergibt naturgemäss die Grundlage einer guten Abwechslung im Verpflegungsplan. Werden dann aber anschliessend die *Beilagen* aus verschiedenen Gründen wie Unkenntnis, Oberflächlichkeit oder mangelndem Verständnis zur Arbeit und zur Sache nachlässig ausgewählt und bestimmt, so ist die vorgängig angewendete Mühe meistens nutzlos und der erhoffte Erfolg bleibt aus. Oder anders ausgedrückt: Es ist wichtig, zu den Fleischgerichten die passenden Beilagen zu bestimmen. Artikl 47 Vpf Dienst I schreibt vor, dass die Mittagessen in stabilen Verhältnissen aus Suppe, Fleischgericht und *ein* bis *zwei* Beilagen bestehen sollen. Eine weitere Präzisierung erübrigt sich. Allerdings muss beachtet werden, dass im Truppenhaushalt auch der Salat als vollwertige Beilage zählt. Im Gegenteil, es fällt ihm eine bedeutend grössere Rolle zu als anderswo, denn es hat sich als richtig erwiesen, Gemüse *oder* Salat und nur in ganz vereinzelten Fällen beides im gleichen Menu abzugeben. Folglich muss, um noch kurz beim Salat zu verbleiben, diesem in bezug auf Abwechslung und Zubereitung vermehrte und grössere Beachtung geschenkt werden.

Selbst wenn der WK — in meinem Fall — erst in mehr als einem Monat beginnt, ist es notwendig und zweckmässig, schon jetzt die Gemüse- und Salatsorten im einzelnen zu wählen. Anhang IV im Vpf Dienst I gibt mir hier wertvolle Hinweise. Jeder Gärtner und Gemüsehändler macht dazu übrigens noch präzisere Angaben, besonders wenn sich die Kulturen nicht gemäss einem Mittelwert entwickeln.

«Gesund is(s)t, wer Kartoffeln isst». Dieser Slogan hat besonders für uns seine Berechtigung. Mit Fantasie und Liebe zur Arbeit lassen sich in der Militärküche etwa ein Dutzend verschiedene Kartoffelgerichte herstellen, die in einer einzigen Soldperiode gar nicht alle berücksichtigt werden können.

Ähnliches gilt für die Reis-, Mais- und Teigwarengerichte. Eine grosse Anzahl von Standardrezepten steht zur Verfügung, wovon sich viele mit wenig Aufwand an Zeit und Geld noch variieren lassen. Herkunft der Truppe, Kücheneinrichtung (Kochkisten) und Verteilungsmöglichkeiten spielen bei der Wahl dieser Gerichte eine wichtige Rolle. Die Abwechslung muss respektiert werden, denn leicht können Konzentrationen der einen oder andern Gruppe auftreten, die ohne weiteres hätten vermieden werden können. Es empfiehlt sich daher, beim Bestimmen der Beilagen ein spezielles Augenmerk darauf zu verwenden.

In der Regel werden die Beilagen wie folgt gewählt:

Fleischgericht	oder	Fleischgericht
Gemüse		Reis, Mais, Teigwaren
Kartoffeln		Salat

Verpflegungsplan für die 1. Soldperiode vom 10. — 21. 10.

Datum	Frühstück		Preis	Mittagessen		Preis	Nachtessen		Preis	Tagestotal
Mo 12. 10.	Einrücken			Brot	200	18.—				
				Speck, gekocht	120	75.50				
				Zw. Schwarztee/Zitr.		4.—				
				Vpf: Sandw. / L'pain		23.—				
				Äpfel		15.—				
Di 13. 10.	**Kakao**	**VMP**	49.—							
	Butter	10	13.—	Carbonade	HV 150	122.—				
	Konfitüre		6.—	Spiralen		13.—				
	Tilsiter	20	13.—	**Erbsli** / Rüebli		20.—				
	Brot	300	27.—							
Mi 14. 10.	Milch / Kaffee	FM	31.—							
	Konfi / Butter	10	19.—	Rindsleber	130	81.—				
	Emmentaler	20	15.—	Fenchel		20.—				
	Mil-Biscuits	**½ P**	32.50	Kartoffelstock		25.—				
	Brot	200	18.—							
Do 15. 10.	Milch / Kaffee	FM	31.—							
	Butter	10	13.—	Hackbraten	VV 130	91.—				
	Konfitüre		6.—	**weisse Bohnen**		20.—				
	Greyerzer	20	15.—	Kräuterkartoffeln		10.—				
	Brot	300	27.—							
Fr 16. 10.	Kakao	FM	35.—							
	Butter	10	13.—	Curry-Vore.	VV 200	130.—	Fischfilets pan.	150	74.—	
	Konfitüre		6.—	Trockenreis		18.—	Mayonnaise		17.—	
	Dosenkäse	**¼ P***	15.—	Lindenblütentee		6.—	Salzkart. (Stengeli)		10.—	
	Brot	400	36.—	Äpfel		15.—	Kopfsalat		14.—	
Sa 17. 10.	Milch / Kaffee	FM	31.—							
	Butter	10	13.—	Wienerli 1 P	—.65	65.—				
	Konfitüre		6.—	Kartoffelsalat		20.—				
	Greyerzer	20	15.—							
	Brot	200	18.—							
So 18. 10. 10 %	Milch / Kaffee	FM	3.10							
	Butter	10	1.30	Schw.Plätzli pan.	120	16.—				
	Konfitüre		—.60	Blumenkohl		3.40				
	Streichkäse	⅙	2.80	Pommes frites		4.80				
	Brot	200	1.80							
Mo 19. 10.	**Kakao**	**VMP**	49.—							
	Konfi / Butter	10	19.—	Siedfleisch	VV 200	119.—				
	Emmentaler	20	15.—	Lauchgemüse		26.—				
	Mil-Biscuits	**½ P***	30.—	Salzkart. (halbe)		7.—				
	Brot	200	18.—							
Di 20. 10.	Milch / Kaffee	FM	31.—							
	Butter	10	13.—	**Fleischkons.**	**1 P**	120.—				
	Konfitüre		6.—	Weichkäse	50	35.—				
	Greyerzer	20	15.—	Früchte		15.—				
	Brot	300	27.—	**Schwarztee** (Zucker-NP)		7.50				
Mi 21. 10.	**Frühstückskonserve**		35.—							
	Butter	20	25.—				Paprika-Gul.	VV 200	126.—	
	Dosenkäse	**¾ P***	45.—				Knöpfli		33.—	
	Brot	300	27.—				Endiviensalat		14.—	

* = aus TNP C

Fr.

Je nach Art und Umständen ist es durchaus möglich, ja richtig, die Beilagen so zu wählen:

Fleischgericht	oder	Fleischgericht
Kartoffeln		Reis-, Teigwarengerichte
Salat		Gemüse

Die im Artikel 42 Vpf Dienst I erwähnten und in der 2. Folge erläuterten Anforderungen an die Truppenverpflegung haben gerade im speziellen für die Beilagen Gültigkeit, denn verschiedene Faktoren beeinflussen die Wahl der Beilagen.

Auch hier, wie überall bei der Verpflegungsplan-Gestaltung ist das Arbeitsprogramm des Kommandanten zu berücksichtigen. In diesem Falle heisst dies: auf die Zweckmässigkeit der Menus achten. Sind auch die Beilagen der jeweiligen Situation wirklich angepasst? Und zwar sowohl in bezug auf Beschaffung, Zubereitung, eventuellen Transport, respektive Verteilung? Bei der Wahl spielt auch die Kücheneinrichtung eine gewisse Rolle. Schon manches verlockende Menu musste aus Gründen der sehr einfachen Küchenverhältnisse abgeändert, vielfach auch vereinfacht werden. Auch alle andern Hinweise behalten ihre Gültigkeit. Erwähnt muss auch werden, dass die Beilagen in bezug auf Herkunft und Alter der Truppe eine wesentlich grössere Rolle spielen als die Fleischgerichte.

Auch in fachtechnischer, um nicht zu sagen in kulinarischer Hinsicht ist es wichtig, die passenden Beilagen zu finden. Dabei ist im wesentlichen folgendes zu beachten:

- die Art, beziehungsweise die Konsistenz von Fleischgericht und Beilagen.

  Beispiel: Ein Fleischgericht mit viel Sauce erfordert eine Beilage mit wenig Sauce (oder anderer Flüssigkeit). Die Beilagen müssen sich gegenseitig ergänzen, beziehungsweise aufeinander abgestimmt sein.

- Der Grundsatz: «das Auge isst mit», kommt ganz besonders bei den Beilagen zum Ausdruck, dann nämlich, wenn auf die farbliche Zusammenstellung geachtet wird.

  Beispiel: Ein helles Fleisch, beziehungsweise eine helle Sauce erfordert eine dunkle Beilage (oder umgekehrt). Die Farben der Beilagen müssen zueinander passen, wie braunes Fleischgericht, weisse Kartoffeln und grüner Salat.

- Auch die Art der Zubereitung ist zu beachten. Dieser Fehlerquelle ist jedoch innerhalb *einer* Mahlzeit leicht auszuweichen, weil der Aufbau unserer Armee-Menus eine Wiederholung selten zulässt.

  Beispiel: Die 1. Beilage kann püriert sein, wie Kartoffelstock, dann muss aber die 2. Beilage zum Beispiel aus einem *gedämpften* Gemüse oder Salat bestehen.

In bezug auf die speziellen Verhältnisse beim Verpflegen aus Kochkisten sei vermerkt, dass es aus praktischen Gründen selten möglich ist, mehr als eine Beilage abzugeben. Gerade bei zugsweiser Verpflegung muss so einfach als möglich verpflegt werden. Die Zweckmässigkeit muss den Vorrang haben, Gemüse, zum Teil auch die Salate können vorteilhaft durch Früchte ersetzt oder ergänzt werden.

In meinem Verpflegungsplan der 1. Soldperiode konnte naturgemäss nur ein kleiner Teil aller zur Verfügung stehenden Möglichkeiten berücksichtigt werden. Nach Rücksprache mit meinem Küchenchef habe ich vorliegende Beilagen gewählt und erlaube mir dazu folgende Bemerkungen:

12. 10. Die vorgesehene Zwischenverpflegung ergibt sich zwangsläufig bei Beachtung des Arbeitsprogrammes des Kommandanten.

13. 10. Hier handelt es sich um Beilagen, die relativ wenig Arbeitsaufwand erfordern und den Pflichtkonsum beanspruchen.

14. 10. Gut passende Beilagen, die von meiner Einheit geschätzt werden. Das Gemüse kann je nach Marktlage ersetzt werden durch eine andere Sorte.

15. 10. Kartoffeln mit viel Petersilie und Schnittlauch, damit sie auch wie Kräuterkartoffeln aussehen und schmecken. Als Gegensatz die weissen Bohnen (Pflichtkonsum).

16. 10. Verpflegung aus Kochkisten: Trockenreis lässt sich sehr gut herstellen und passt ausgezeichnet zum Fleischgericht. Tee und Früchte sind in diesem Fall zweckmässig. Das Nachtessen ist in der Unterkunft vorgesehen. Auch diese Beilagen ergeben sich fast zwangsläufig.

17. 10. Einfach und beliebt und sehr geeignet für diesen Tag. Je nach Marktlage und Tagesbilanz wird die zusätzliche Abgabe eines Salates vorgemerkt.

18. 10. Auch diese Beilagen sind einfach in der Zubereitung und zudem allgemein beliebt.

19. 10. Aus den vielen sich bietenden Möglichkeiten habe ich diese Gemüsesorte gewählt, die ich bestimmt sehr günstig einkaufen kann. Dabei handelt es sich um ein Gemüse, das keine grosse Rüstarbeit erfordert.

20. 10. Wiederum eine starke Zwischenverpflegung, bedingt durch das Arbeitsprogramm des Kommandanten. Trotzdem schon zum Frühstück Käse vorgesehen ist, wird diese Zusammensetzung von der Truppe geschätzt, besonders wenn aus dem Weichkäse von der Küchenmannschaft ein Sandwich hergestellt wird.

21. 10. Nach der Biwaküb ung eine Hauptmahlzeit, die sich grosser Beliebtheit erfreut.

Eine Zusammenstellung aller Gerichte der verschiedenen Warengruppen erfolgt nach der Bestimmung der Nachtessen. Dank der Mitarbeit meines Küchenchefs kann schon jetzt eine gute Abwechslung festgestellt werden.

Die Truppenbuchhaltung

1

Mit vorliegender Ausgabe schliessen wir einstweilen unsere monatliche Rubrik «Die Truppenbuchhaltung» mit dem Kapitel

Transporte.

Neben einem Übersichtsblatt, das die Verwendung der einzelnen Transportgutscheine schematisch festhält, finden die Leser diejenigen Gutscheine publiziert, die der Rechnungsführer vorwiegend in Schulen und Kursen anzuwenden hat.

Es sind dies:

Form 7.26	für Personen (1 — 199 Mann)
Form 7.29	für Personen (über 200 Mann) sowie
	für Güter (Wagenladungen, Frachtgut)
Form 7.27	für Güter (Stückgut, Frachtgut)
Form 7.28	für Güter (Stückgut, Eilgut)
Form 7.30	für Güter (Wagenladungen, Eilgut)

Die Redaktion wird sich bemühen, inskünftig die Leser laufend über grundsätzliche Änderungen betreffend die Führung der Truppenbuchhaltung (Darstellung von Belegen usw.) zu orientieren.