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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 44 (1971)

Heft: 4

Artikel: Die Preise der Militärspeisen 1971

Autor: Rickenbacher

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-518091

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

Die Preise der Militärspeisen 1971

von Adj Uof Rickenbacher, Instr Uof der Vsg Trp

In der Januarausgabe des «Der Fourier» wurden u. a. auch wie jedes Jahr die Preise der Militärspeisen 1971 veröffentlicht.

Da diese Aufstellung immer wieder zur Diskussion gestellt wird und unter den Fourieren teilweise missverstanden werden kann, wird es von Interesse sein, hierüber näher zu berichten.

Die Preise der Militärspeisen werden jährlich neu berechnet, zusammengestellt und jeweils veröffentlicht. Sie dienen nun zur Erstellung der jeweiligen Kostenberechnungen der aufgestellten Verpflegungspläne.

Als Grundlage für die Berechnung der Preise dienen in erster Linie die Kochrezepte der Militärküche. Die Totalkosten jedes einzelnen Gerichtes werden nach den Angaben Seite 1 der Kochrezepte «Einleitung» erstellt.

Als Berechnungsgrundlage dienen jeweils:

- die Preisliste für Armeeproviant und Futtermittel des OKK,
- die Richtpreise des OKK für Brot, Fleisch, Käse und Butter,
- die Waffenplatzpreise für Brot, Fleisch, Käse und Milch, sowie
- die durchschnittlichen und *voraussichtlichen Engrospreise* für Eier, Kartoffeln, Frischgemüse und Früchte.

Die Ausrechnung basiert weiter auf die in den Kochrezepten angegebenen *Quantitäten.* Diese bestimmen schliesslich den Preis des jeweiligen Gerichtes.

Als Beispiel diene die Berechnung von Rezept Nr. 65 *Ragout* (für 100 Mann):

				(auf Fr. berechnet)
Fleisch	20 kg	5.50	110.—	
Fett	1 kg	2.60	2.60	
Zwiebeln	1 kg	—.80	—.80	
Rüebli	1 kg	—.75	—.75	
Sellerie	0,5 kg	—.80	—.40	
Mehl	1 kg	—.80	—.80	
Tomatenpüree	0,5 kg	1.70	—.85	116.—

Dieser Betrag von Fr. 116.— für Ragout wird nun entsprechend auf der Liste der Preise der Militärspeisen eingesetzt.

Dass nun in der Praxis oder in der Wirklichkeit diese theoretisch und im voraus aufgestellten Preise in vielen Fällen nicht übereinstimmen können, sind u. a. auf nachfolgende Punkte zurückzuführen:

1. In den Kochrezepten wird einleitend festgehalten, dass die Normalmengen (Quantitäten) den wirklichen Nahrungsbedürfnissen der Truppe anzupassen sind.

Konsumiert nun die Truppe weniger als in den Kochrezepten angegeben ist, was im voraus nicht bekannt sein kann, wie dies z. B. bei den Frühstücksgetränken der Fall ist (Milch, Kakao), muss der Rechnungsführer seine Bestellungen entsprechend reduzieren. Dies bewirkt, dass der Milchkaffee mit Fr. 40.— eingesetzt, in Wirklichkeit nur auf Fr. 30.— zu stehen kommen kann. Somit kann nun schon bei den Frühstücken eine Differenz von Fr. 100.— pro SP entstehen.

2. Anderseits hat der Rechnungsführer dem Küchenchef auch die in den Kochrezepten festgesetzten und voraus berechneten Lebensmittel *wirklich* zur Verfügung zu stellen.

Wird z. B. im Verpflegungsplan eine Speckrösti eingesetzt und mit Fr. 50.— berechnet, so sollte in der Praxis der Speck auch bestellt und in der Rösti wirklich zu finden sein.

3. Werden bei den Fleischgerichten pro Mann 200 g Fleisch geplant und berechnet, sollten nun auch hier wirklich die gemäss effektivem Bestand ausgerechneten Mengen bestellt werden. Eine Einsparung von nur 2 kg Fleisch auf eine Mahlzeit bewirkt bereits schon eine Differenz von Fr. 11.— bis 15.— pro Tag.

4. Anderseits hat auch der Küchenchef die in den Kochrezepten angegebenen Lebensmittel wirklich zu verwenden. Sind z. B. in einem Gericht 2 kg geriebener Käse vorgeschrieben und berechnet, hat der Küchenchef diesen Käse hier wirklich zu verwenden. Wird nun dieser Käse nicht beansprucht, resultiert auch hier schon eine Differenz von Fr. 15.— in einem einzelnen Gericht.

5. Auch die dienstfreien Sonntage, Samstagabende und fakultativen Nachtessen sind in dem Sinne zu berücksichtigen, dass nur die effektiven Kosten für die Hierbleibenden eingesetzt werden.

Alle diese Punkte, und es gibt deren noch viele, beweisen, dass es gar nicht möglich sein kann und sehr schwierig ist, eine Kostenberechnung mit der Wirklichkeit in Einklang zu bringen. Auf alle Fälle bieten die Preise der Militärspeisen Gewähr, dass bei einer sorgfältig aufgestellten Kostenberechnung in der Praxis keine Defizite möglich sein sollten. Im Gegenteil wird noch ein Betrag für unvorhergesehene Abgabe von Zwischenverpflegungen zur Verfügung stehen.

Ein routinierter und erfahrener Fourier, der das Nahrungsbedürfnis seiner Einheit im voraus kennt, kann, wie es die Veröffentlichungen «Der Truppenhaushalt» bewiesen haben, auch die effektive Kostenberechnung erstellen. Bei dieser Möglichkeit wird er jedoch zwischen Bilanz nach Preisen der Militärspeisen und einer den wirklichen Begebenheiten angepassten Berechnung keinen grossen Spielraum für unvorhergesehene Ausgaben zur Verfügung haben.

Abschliessend einige Bemerkungen über GRB (Gewürze, Reinigungs- und Brennmaterial). Der heute festgelegte Betrag von Fr. 15.— für 100 Mann und pro Tag stützt sich auf durchschnittliche Erfahrungszahlen.

Dieser Betrag kann je nach Kochgelegenheit (Elektroküche, Gemeindeküche, Kochkisten) beliebig erhöht oder aber auch herabgesetzt werden, wobei sich jeder Fourier auf seine persönlichen Erfahrungen stützen kann.

Vitamin C in Zahlen

Die nachstehende Tabelle vermittelt vergleichsweise die Vitamin-C-Gehalte einiger bekannter Nahrungsmittel.

Produkt	*Vitamin C pro 100 g*	*Produkt*	*Vitamin C pro 100 g*
Orangensaft	ca. 50 mg	Brot	0 mg
Grapefruitsaft	ca. 40 mg	Mehl	0 mg
Zitronensaft	ca. 55 mg	Kalbfleisch	ca. 1 mg
★		Fisch (Dorsch)	ca. 2 mg
Randen	ca. 10 mg	Honig	ca. 2,5 mg
Tomaten	ca. 25 mg	Milch	ca. 2 mg
Gurken	ca. 7,5 mg	Apfel	ca. 12 mg
Kartoffeln	ca. 15 mg	Aprikosen	ca. 7 mg
Bohnen	ca. 20 mg	Pfirsich	ca. 11 mg

Da Citrusfrüchte allgemein um die 30 bis 50 mg enthalten, genügen täglich 2 bis 3 Deziliter, um den gesamten Bedarf zu decken. Die Einnahme sehr hoher Dosen führt, im Gegensatz zu einigen anderen Vitaminen, zu keinen hypervitaminotischen Erscheinungen.