

Weitere Betrachtungen zur Gemüseportion

Autor(en): **Meier, E.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **17 (1944)**

Heft 9

PDF erstellt am: **16.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-516721>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Weitere Betrachtungen zur Gemüseportion

Von Fourier E. Meier, Zürich

In der Juli-Nummer des „Fourier“ stellte ein Fourier Betrachtungen zur Gemüseportion an. Er wollte mit seiner Einsendung begründen, dass mit der heutigen Gemüseportionsvergütung nicht auszukommen sei, wenn die in der A. W. 62 empfohlene volle Ausschöpfung der Fett-Oel-Zuteilung durchgeführt werden müsse. Denn gerade bei diesen teuren Artikeln sei bis jetzt ohne weiteres eine Einsparung möglich gewesen, um für andere Verpflegungsartikel Geld frei zu bekommen.

Sofort nach dem letzten Ablösungsdienst unserer Ter. Füs. Kp. (von anfangs April bis anfangs Mai), also bevor der genannte Artikel im „Fourier“ erschien, hatte ich bereits eine ähnliche Berechnung auf Grund der tatsächlichen Verbrauchsmengen erstellt. Ich nahm diese Berechnungen deshalb vor, weil sie mir diesmal besonders wertvoll erschienen. Denn es war in jeder Beziehung ein Dienst, der mit den bisherigen nicht zu vergleichen war. Während in den früheren Ablösungsdiensten die Verpflegungsbestände sehr ungleich waren, teilweise mehrere Postenverpflegungen in allen Variationen und auch Dislokationen vorkamen, war diesmal der Verpflegungsbestand während der Dienstperiode einigermaßen stabil, mit Ausnahme zweier zugeteilter Kurse für Offiziere. Auch war die Truppe vier Wochen im gleichen Quartier, zudem stand ihr eine ausgezeichnete Kucheneinrichtung zur Verfügung. Die Kp. hatte Skiausbildung, der Dienst war deshalb für uns Ter. Truppen meist sehr anstrengend, jedoch gesund und der Hunger dementsprechend gross.

Erschwerend für die Verpflegung kam andererseits dazu, dass vielfach der grössere Teil der Kp. eine Zwischenverpflegung und die Mittagsverpflegung auf dem Mann mitnehmen musste, weil die Skiausbildung infolge der vorgerückten Jahreszeit in höheren Lagen durchgeführt werden musste. Nebst Tee und Kase wurde hauptsächlich saftiger Hackbraten, Ovo-Sport, $\frac{1}{2}$ Fleischkonserve, Tafelchokolade oder eine kleine Wurst mitgegeben. Einigemal konnte auch eine Mittagsverpflegung in den Kochkisten nachgeführt werden. Die Hauptverpflegung war deshalb zwangsläufig meistens auf den Abend verlegt, und zudem sehr reichlich bemessen worden. Auf die Rückkehr der sonnverbrannten Skifahrer hin musste ferner reichlich Tee bereit gehalten werden. Es ist begreiflich, dass auch auf die Verabfolgung einer reichlichen Morgenverpflegung Bedacht zu nehmen war. Weil aber die reduzierte Käseportion hauptsächlich zur Abgabe als Zwischenverpflegung und einmal pro Woche zur Abendverpflegung reserviert werden musste, kam ich dazu, auch einmal an einem Werktag zum Frühstück Butter abzugeben.

Alle diese Umstände und die gerade ausgesprochene, an Frischgemüsen arme Zeit verteuerten den Haushalt; es musste daher der Menugestaltung grösste Aufmerksamkeit gewidmet werden, um nicht ein grösseres Defizit zu erhalten. Besonderen Wert legte ich auf unbedingte schmackhafte Zubereitung der Speisen. Das bedingte aber die ausgiebige Verwendung der bereits überteuerten Gewürze aller Art, sowie der Würzgemüse. Dörrzwiebeln leisteten dabei einen wertvollen Dienst. Leider waren die andern gedörrten Würzgemüse nicht mehr erhältlich, sodass vom Privathandel nur sehr teurer Knoblauch, Lauch, Sellerie usw. käuflich waren. Selbstverständlich gelangte reichlich Tomatenpurée zur Anwendung (Nachschub). Es sei aber auch daran erinnert, dass Back- und Röstmehl ausgiebig zur Zubereitung und Bindung von Saucen und Gemüsen zu gebrauchen sind, wodurch Speisen nicht nur schmackhafter werden, sondern auch an Nährwert gewinnen. Hier ist auch die Kostenbelastung unbedeutend. Der sozusagen vollständige Wegfall von Frischobst erforderte die Verwendung von Dörrobst, was den Haushalt ungebührlich belastete. Die dadurch an den betreffenden Tagen entstandenen Mehrausgaben, waren an andern Tagen schwer einzusparen. Es ist unter diesen Umständen nicht verwunderlich, wenn schon die Menupläne die volle Ausschöpfung der Gemüseportionsvergütung erbrachten.

Aus der nachstehenden Zusammenstellung, in der alle verbrauchten Verpflegungsartikel auf den Verpflegungsbestand und Tag berechnet sind, geht hervor:

1. Auf allen rationierten Artikeln wurden Einsparungen gemacht.
2. Für Gewürze und Würzgemüse wurde dreimal soviel aufgewendet als gemeinhin angenommen wird.
3. Unter den rationierten Verpflegungsmitteln, die aus der Haushaltungskasse zu bezahlen sind, ist die Milch am teuersten, an zweiter Stelle folgen die Gewürze, an dritter Stelle die Kartoffeln und an vierter Stelle die Ausgaben für Putzmaterial, Büroartikel usw.
4. Trotzdem mit Fett-Oel nicht gekargt wurde (jedoch gelangte bei Salat vorwiegend Salatsauce mit wenig Oel zur Anwendung), wurden nicht einmal 50 % der Zuteilung beansprucht. Dagegen ist die Butterrations fast voll ausgenützt worden.
5. Die wichtigsten Trockengemüseartikel beanspruchen nur ungefähr 30 % der gesamten Aufwendungen zu Lasten der Haushaltungskasse, die Milch 16 %, Gewürze 11 %, Kartoffeln 10 %, Frischgemüse 9 %, Dörrgemüse 3,5 %, Dörrfrüchte 8 %, Putzmaterial, Büro, Verlust 9 %.

Bemerkungen zur Tabelle.

- *) Preise noch nach der Preisliste des OKK. vom 1.1.1944, die inzwischen teilweise erhöht worden sind.
- a) Normale Zuteilung.
 - b) Effektiv verbraucht, bezogen auf die totale Verpflegungsberechtigung.
 - c) Effektiv verbraucht, bezogen auf die effektiv Verpflegten (Verpflegungsberechtigung abzüglich besoldete Urlaubstage).

Artikel	Menge pro Mann Tag			Kosten* pro Mann und Tag		
	a)	b)	c)	a)	b)	c)
	g	g	g	Rp	Rp	Rp
Teigwaren	43,0	31,0	33,0	4,7	3,4	3,6
Hülsenfrüchte						
a) weisse Bohnen		10,0	10,5		1,5	1,6
b) Linsen	32,0	12,0	13,0	4,5	1,7	1,8
c) Erbsen		2,0	3,0		0,3	0,3
Mais	32,0	17,0	18,3	2,9	1,3	1,4
Reis	21,0	15,0	16,6	2,9	2,0	2,1
Suppenartikel						
a) Haferprodukte		10,5	11,0		1,3	1,4
b) geröstetes Mehl	22,0	3,8	3,9	2,4	0,4	0,5
c) Suppengerste		4,6	5,0		0,5	0,6
Speisefett und Speiseöl	40,0	18,0	19,0	10,8	4,3	4,6
Zucker	40,0	26,0	28,0	4,8	3,1	3,3
Kaffee	6,0	4,6	5,0	1,9	1,4	1,5
Kaffee-Zusatz	3,0	2,3	2,5	0,6	0,5	0,5
Schokoladepulver	17,0	15,0	17,0	4,4	4,0	4,3
Tee	3,0	3,0	3,0	2,3	1,2	1,4
Butter	6,6	5,6	6,0	5,3	4,3	4,6
Milch	ca. 400	325	342	15,6	16,2	17,0
Dörr-Gemüse	14,3	28,0	30,0	5,7	3,5	3,8
Dörr-Früchte		31,0	32,0	—	8,0	8,6
Kartoffeln	400	400	425	10,8	10,0	10,6
Frischgemüse (incl. Sauerkr.)	200	172	181	12,0	9,1	9,8
Frischobst (Büchsen)	—	5,0	5,3	—	0,8	0,9
Gewürze und Würzgemüse	—	73,7	79,0	3,0	11,4	12,2
Backmehl	17,0	3,6	3,7	0,08	0,02	0,02
Ovo-Sport u. Suppenkonserven je Tafelschokolade	2 P	etw. mehr als 2 P		3,6	4,4	4,7
Tafelschokolade	—	4,3	4,5	1,2	1,5	1,6
Verpflegungsvergütung in bar	—	—	—	—	1,4	1,5
Putzmaterial, Büro, Diverses	—	—	—	2,0	10,1	10,7
Konfitüre	—	12,0	12,6	1,0	1,8	1,9
		Zusammen		102,5	109,4	117,0

Einnahmen:

Gemüseportionsvergütung und Höhenzulagen	86
Fleischausfall	7
Verrechnung von Fleisch und Käse	8,5
Diverse Einnahmen und Buralvergütung	3,5

105,0

Defizit:

4,4

Total-Ausgaben je Verpflegungstag und -Mann 109,4