

Der Truppenhaushalt

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **43 (1970)**

Heft 5

PDF erstellt am: **16.05.2024**

Nutzungsbedingungen

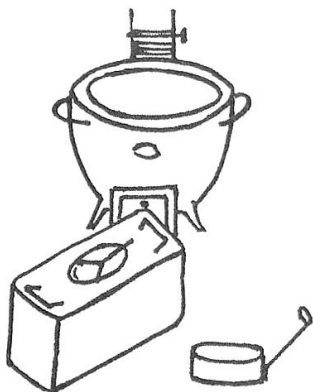
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

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.



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

(6. Folge)

Erste Soldperiode — Frühstücke

Es kann losgehen. Endlich bin ich soweit, dass ich mit dem eigentlichen Aufstellen der Menus beginnen kann. Während den Vorbereitungen ist mir von neuem klar geworden, dass sich das gründliche, schrittweise Vorgehen gelohnt hat. Die notwendigen Unterlagen sind nun vorhanden, was ich wissen muss ist bekannt oder doch zum Nachschlagen bereit. Gerne hätte ich zwar den Verpflegungsplan in direkter Zusammenarbeit mit Kpl Nötzli gemacht. Das liess sich aber leider nicht arrangieren und so werde ich ihm den Plan im Entwurf zustellen müssen. Gut, dass ich nicht wegen Terminschwierigkeiten auf die wertvolle Mitarbeit meines Küchenchefs verzichten muss.

Und nun geht's aber wirklich los — die Datumkolonne ist ausgefüllt und die Felder vom 15., Nachtessen, 16., 20. und 21. je des ganzen Tages sind deutlich umrandet. Und weshalb diese Kennzeichnungen? Damit ich während der Menugestaltung nicht das Arbeitsprogramm ausser acht lasse. Umrandung heisst: Achtung, Truppe ausserhalb des Unterkunftsrayons eingesetzt, Menu anpassen! Im übrigen erleichtert dieses kleine Detail auch die Kontrolle des Verpflegungsplanes.

Bewusst habe ich zuerst die Frühstücke der ersten Soldperiode bestimmt. Ich hätte natürlich auch die Menus Tag für Tag aufstellen können — so quasi in horizontaler Reihenfolge. Im ersten Teil des Planes hätte ich die Menus auch noch überblicken können, mit dem Anwachsen und Fortschreiten der Arbeit würde ich den Überblick verloren haben. Also habe ich vorerst die neun Frühstücke aufgestellt und auch während diesem Vorgang mein System beibehalten und zuerst die *Frühstücksgetränke* eingetragen. Am 13. habe ich «Kakao VMP» vorgesehen. Eine gute Gelegenheit, das Vollmilchpulver zu verwenden. Zudem muss sich der Küchenchef nicht noch am ersten Abend nach der Frischmilch umsehen. Den Richtpreis von Fr. 49.— für dieses Getränk beliess ich in der Meinung, dass die zwei oder drei Dosen Vollmilchpulver, die eventuell nicht gebraucht werden, sehr gut für andere Gerichte oder aber zur Bereicherung des Getränkes «Frühstückskonserven» vom 21. verwendet werden können. — Bei den Frühstücksgetränken, hergestellt aus Frischmilch, habe ich die «Preise der Militärspeisen» um je Fr. 8.— gesenkt. Erstens ist diese Preisliste ja keineswegs bindend, sondern stellt bloss ein wertvolles Hilfsmittel dar. Zweitens weiss ich aus dem letztjährigen WK, dass der Küchenchef mit 30 l Frischmilch pro Frühstücksgetränk auskommt, ohne dass die Mannschaft zu wenig hat. «In der Praxis sind die Mengen dem wirklichen Nahrungsbedürfnis der Truppe anzupassen», steht im Kochrezeptbüchlein. Also ist es falsch, wenn ich jeden Tag die Beträge für Normalmengen einsetze, die in keiner Weise mit der Wirklichkeit überein stimmen und mir lediglich eine ungewollte Reserve schaffen und zwar in einem Umfang bis zu Fr. 100.— pro Soldperiode. Das ergibt ein gänzlich falsches Bild der finanziellen Situation. — Die Schreibweise: «Milch / Kaffee FM» ist auch nicht zufällig gewählt. Der Küchenchef weiss, dass in diesem Fall Milch und Kaffee separat zubereitet und serviert werden soll. Im Falle unserer Gemeindegänge ist ja eine solche Zubereitung kein Problem und die Truppe weiss diese Art zu schätzen. — Der Wechsel zwischen Kaffee und Kakao ist abhängig von der Truppe. Unsere Leute haben einen guten Kaffee gern — aber auch der Kakao ist beliebt. Ich bin froh, dass mein Küchenchef persönlich die Frühstücksgetränke zubereitet und sich dabei erst noch grosse Mühe gibt. Im übrigen werde ich mich auch diesmal bei der Mannschaft erkundigen und kann dann immer noch einige Umstellungen vornehmen. Die in der 1. Soldperiode zu verbrauchenden Frühstückskonserven habe ich bewusst am 21. vorgesehen. Dadurch brauche ich keine Frischmilch in das Biwak zu schaffen.

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

Datum	Frühstück	Preis	Mittagessen	Preis	Nachessen	Preis	Tagestotal
Mo 12. 10.	Einrücken						
Di 13. 10.	Kakao VMP 49.— Butter 10 13.— Konfitüre 6.— Tilsiter 20 13.— Brot 300 27.—						
Mi 14. 10.	Milch / Kaffee FM 31.— Konfi / Butter 10 19.— Emmentaler 20 15.— Mil-Biscuits 1/2 P 32.50 Brot 200 18.—						
Do 15. 10.	Milch / Kaffee FM 31.— Butter 10 13.— Konfitüre 6.— Greyerzer 20 15.— Brot 300 27.—						
Fr 16. 10.	Kakao FM 35.— Butter 10 13.— Konfitüre 6.— Dosenkäse 1/4 P* 15.— Brot 400 36.—						
Sa 17. 10.	Milch / Kaffee FM 31.— Butter 10 13.— Konfitüre 6.— Greyerzer 20 15.— Brot 200 18.—						
So 18. 10. 10 %	Milch / Kaffee FM 3.10 Butter 10 1.30 Konfitüre —.60 Streichkäse 1/6 2.80 Brot 200 1.80						
Mo 19. 10.	Kakao VMP 49.— Konfi / Butter 10 19.— Emmentaler 20 15.— Mil-Biscuits 1/2 P* 30.— Brot 200 18.—						
Di 20. 10.	Milch / Kaffee FM 31.— Butter 10 13.— Konfitüre 6.— Greyerzer 20 15.— Brot 300 27.—						
Mi 21. 10.	Frühstückskonserven 35.— Butter 20 25.— Dosenkäse 3/4 P* 45.— Brot 300 27.—						
* = aus TNP C							Fr.

Es mag vielleicht erstaunen, dass ich lediglich 10 g *Butter*, mit Ausnahme des 21., berechnet habe. Das will selbstverständlich nicht heissen, dass der einzelne Wehrmann nur eine 10-g-Portion bekommt. Nach Bedarf soll er sich ein weiteres Mal bedienen. Im Durchschnitt wird es aber kaum mehr als 10 g pro Mann betragen. Auf diese Art vermag ich selbst den höheren Kilopreis der 10-g-Portionen aufzufangen. Allerdings sei zugestanden, dass es Einheiten gibt (Herkunft der Truppe beachten!), die eine herkömmliche Gestaltung der Morgenessen vorziehen. In der Regel ist es aber so, dass diese «neue» Art von der Truppe richtig geschätzt wird — und erst noch nicht teurer zu stehen kommt.

Folglich kann der Betrag für die tägliche *Konfitüre* ohne weiteres auf ca. Fr. 6.— reduziert werden. Das ist allerdings eine Erfahrungszahl, die ich nach dem nächsten WK anhand des Totalverbrauches der Konfitüre kontrollieren werde.

Beim *Käse* habe ich ähnliche Erfahrungen gemacht wie bei der Butter. Auf Grund der Erfahrungen habe ich täglich 20 g pro Mann berechnet. Diejenigen, die den Käse zum Frühstück besonders schätzen, haben die Möglichkeit, sich nach Bedarf zu bedienen. Der Ausgleich ergibt sich bei unserem Einheitsbestand zwangsläufig. Auch will es nicht heissen, dass jeden Morgen über 100 Portionen Käse à 20 g geschnitten werden müssen. Nach seinen Beobachtungen gibt der Küchenchef die erforderlichen Stücke pro Zug heraus, wobei wir auch schon den Käse ganz, ohne ihn zu portionieren, servierten. Und noch ein Vorteil: ich habe mir zur Gewohnheit gemacht, auf dem Verpflegungsplan die Käsesorten zu bezeichnen. Dieses scheinbar unwichtige Detail hat sich günstig auf die Abwechslung der Käse ausgewirkt, denn ich werde immer wieder daran erinnert, ja gezwungen, verschiedene Sorten einzukaufen.

Beim *Brot* mag auffallen, dass die Mengen pro Tag zwischen 200 g und 400 g variieren. Im Durchschnitt sind es ca. 260 g. Aber gerade diese Durchschnittsangaben auf dem Verpflegungsplan behagen mir nicht, denn sie sind gefährlich und ich finde, dass es zur genauen Vorbereitung und Berechnung gehört, wenn der voraussichtliche Bedarf ausgesetzt wird. Einem Hauptübel wird dadurch der Riegel geschoben: nämlich der oberflächlichen Bestellung. Weitverbreitet ist der Mißstand, dass das Brot nicht vom Fourier, sondern vom Küchenchef und in krassen Fällen sogar vom Lieferanten selber «bestellt» wird, indem irgend eine Abmachung getroffen wird, nach der der Lieferant «bis auf weiteres» jeden Tag das gleiche Quantum Brot liefert. Gleichgültig, ob der Bedarf grösser oder kleiner ist und ungeachtet des sich rasch vermehrenden Brotvorrates bei der Truppe. Indessen sind die Auswirkungen für niemanden von Vorteil, weder für den Lieferanten, den Fourier (der über den Umfang der gelieferten Menge vielfach gar nicht im Bild ist), noch schlussendlich für die Truppe, die altes Brot vorgesetzt bekommt.

Ich bin also gezwungen, die Bestellungen dem Verbrauch anzupassen, wobei ich den voraussichtlichen Bedarf jetzt schon und möglichst genau voraussehen muss. Besonders an Tagen, an denen Zwischenverpflegungen abgegeben werden müssen, erhöht sich das Quantum bis ca. 400 g. Somit erscheint dann natürlich in der «Mittag- oder Nachtessen-Kolonne» auch kein Brot mehr. Ein nicht zu unterschätzender Vorteil ist auch der, dass ich als Fourier ein Bild vom effektiven Brotverbrauch meiner Einheit bekomme, und somit in der Lage bin, der Truppe im Rahmen der betreffenden Vorschriften frisches Brot zu verpflegen.

Der *Pflichtkonsum* ist bei den Frühstücken gut vertreten. Das Vollmilchpulver und die Frühstückskonserven sind plaziert und wie mir scheint, auf eine Art, die der Wehrmann gar nicht bemerken wird. Die Militärbiscuits habe ich am 14. und 19. aufgeführt, an beiden Tagen aber gleichwohl je 200 g Brot vorgesehen. Mein Küchenchef weiss, dass er jeden Tag (also nicht nur am 14. und 19.) einige Portionen, bereits geöffnet, abgeben muss, und so ist es ein leichtes, 50 Portionen pro Woche umzusetzen. Übrigens wird diese Bereicherung von vielen Wehrmännern sehr geschätzt, denn der eine oder andere deckt sich für den Znüni gerne mit einigen Biscuits ein. — In dieser 1. Soldperiode muss ich, wie eine Kontrolle ergibt, also nur noch $\frac{1}{2}$ Portion Biscuits unterbringen. — Die zusätzliche TNP C wurde in unserem Falle geöffnet und die Biscuits (die übrigens aus der TNP um Fr. 2.50 billiger sind) sowie der Dosenkäse in den Frühstücken eingebaut, und zwar am 16. eine Viertelsportion und am 21. $\frac{3}{4}$ Portionen. Am 16. dient er lediglich als üblicher Bestandteil des Frühstücks, kann deshalb ausgepackt und in kleine Stücke geschnitten werden. Am 21. (2tägige Übung mit Biwak) hingegen dürften $\frac{3}{4}$ Portionen mit zusätzlich 20 g Butter genügen (was übrigens ca. 370 Kalorien entspricht, gegenüber ca. 250 Kalorien bei 10 g Butter, Konfitüre und 20 g Käse).

Die Militärschokolade muss ich bei einer anderen Gelegenheit abgeben, die allerdings leicht zu finden sein wird. — Die ganze TNP C hätte — ungeöffnet — auch ohne weiteres als Hauptbestandteil einer Zwischenverpflegung in der 1. Soldperiode dienen können. An günstigen Gelegenheiten würde es nicht fehlen — aber ein dreiwöchiger WK ist einfach zu kurz, um alle Möglichkeiten aufzuführen.

Eine Bemerkung sei mir erlaubt, bevor ich mich dem nächsten Arbeitsvorgang zuwende: Dem Grundsatz « . . . dem Wehrmann unter den gegebenen Umständen die bestmögliche Nahrung zu bieten » (Vpf Dienst I, Ziff. 1) wird versucht zu entsprechen, indem auf grosse Abwechslung und gute Ausarbeitung der Menus geachtet wird. Also auch am 21, wo der gegebene Umstand eben die Übung mit Biwak ist und das Frühstück deshalb der Arbeit und dem Standort der Truppe angepasst wurde.

Wegen Platzmangel musste leider diese Artikelreihe in der letzten Nummer unterbrochen werden. Wir bitten die Leser um Verständnis für diese Massnahme.

Die Redaktion

Die Truppenbuchhaltung

Wir führen in dieser Nummer die begonnene Artikelreihe über die Truppenbuchhaltung fort und bringen neben der Verpflegungsabrechnung (Form. 17.9) noch die dazugehörige Belastungsbeziehungsweise Gutschriftsanzeige (Form. 16.18 A / B).

Verpflegungsabrechnung über die Naturalverpflegung der Mannschaft

Auf der Vorderseite sind sämtliche Fassungen und Ankäufe der Truppe einzutragen. Diese sind durch Belastungsanzeigen, Gutscheine oder Lieferantenrechnungen auszuweisen.

Die Rückseite enthält die Bezugsberechtigung in Natura laut Standort und Bestand, wobei neben dem Verpflegungskredit auch allfällige Zulagen (Höhenzulage, Kleinküchenzuschuss usw.) zu berücksichtigen sind. Im weitem sind die Einnahmen oder Gutschriften für Verkäufe oder Übergaben aufzuführen, wobei diese ebenfalls durch Gutschriftsanzeigen, Gutscheine oder Einnahmebelege auszuweisen sind.

Bisher wurden folgende Belege publiziert:

- Bestandeskontrollen (Mannschaft, Motorfahrzeuge)
- Betriebsstoff- und Gebindekontrolle
- Verpflegung bei andern Korps
- Generalrechnung mit den dazugehörigen Rechnungsbelegen
- Unterkunftsbelege (Abrechnung mit Gemeinde, Zimmerbeitrag an Uof).

Die Redaktion