

# Preisaufgaben

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **5 (1932)**

Heft 1

PDF erstellt am: **22.07.2024**

## **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.

sich namentlich nach den Landesvorräten richten müssen (Ersatzmitteltabelle).

### XIII. Uebernahmekontrolle.

Es ist Aufgabe des Fouriers, die für seine Einheit bestimmten Lebensmittel zu übernehmen und auf Menge und Beschaffenheit genau zu kontrollieren. Vertragsbestimmungen nützen nichts, wenn die Erfüllung nicht durch strenge Kontrolle verlangt wird. Uebernahmeort von den Lieferanten ist grundsätzlich das Lebensmittelmagazin. Das gilt insbesondere auch für die Fleischübernahme.

Uebernehmer für die Einheit ist der Fourier. Er hat sich einzurichten, dass er zur festgesetzten Zeit am Uebernahmeort sich befindet. Zu kontrollieren sind vertragsgemässe Beschaffenheit, richtiges Gewicht und richtige Menge der Waren. Betreffend Beschaffenheit der Waren wird auf die einschläg. Vorschriften der V. V. L. und der Koch-Anleitung verwiesen. Im übrigen ist folgendes zu beachten:

*Brot.* Feststellung des Gesamtgewichtes der Lieferung, unter Abzug der Tara, stichprobenweise Abwägung einzelner Laibe. Ergeben sich Mindergewichte, so ist der vorbereitete Gutschein um eine entsprechende Portionenzahl

Schweinen und Kälbern. Das Hacken von Fleisch ist nicht Sache der Lieferanten. Man bediene sich hierfür der in den Küchen vorhandenen Fleischhackmaschinen. Wird ausnahmsweise vom Lieferanten gehacktes Fleisch verlangt, so ist das Fleisch beim Lieferanten nach Menge und Beschaffenheit zu übernehmen, das Hacken im Beisein des Fouriers ausführen zu lassen, der nach Beendigung der Arbeit das gehackte Fleisch und die Knochen sofort in Empfang nimmt. Allfällige Kosten für das Hacken fallen zu Lasten der H. K. Auf den Fassungsplätzen ist es Aufgabe des Bat.-Fouriers (Fassungsunteroffizier), die richtige Aushändigung der Waren nach Zustand und Gutschein zu kontrollieren. Er hat allenfalls Gutscheine abzuändern, unter Beifügung seiner Unterschrift. Bei der Uebernahme von Waren aus Eisenbahnwagen stelle man vorerst das Vorhandensein der Plomben am Verschluss der Wagentüren fest. Fehlen diese, so ist ein Bahnbeamter beizuziehen und der Inhalt in seinem Beisein an Hand des Frachtbriefes zu kontrollieren. Differenzen sind durch bahnamtliches Protokoll festzulegen. In entsprechender Weise ist vorzugehen, wenn Vernässungen oder andere Beschädigungen wahrgenommen werden.

---

**Preisaufgaben** Eine gewissenhafte Vertiefung und Erweiterung seiner in der Fourierschule und in den nachfolgenden Wiederholungskursen erworbenen Kenntnisse ist heute mehr denn je ernste Pflicht eines jeden Fouriers.

Die vom Eidgenössischen Oberkriegskommissariat in Verbindung mit dem Zentralvorstand des Schweizerischen Fourierverbandes ausgesetzten Preisaufgaben sind das denkbar beste Mittel zur nutzbringenden ausserdienstlichen Weiterbildung. Ein jeder setze daher seine Soldatenehre darein, sich mit frischem Mut am verlockenden Wettbewerb zu beteiligen. Die Bedingungen sind in der letzten Nummer des „Fourier“ bekannt gegeben worden.

Für den ebenfalls in der letzten Nummer angekündigten Sonderdruck der Artikel-Serie „Verpflegungsdienst“ haben sich bisher nur sehr wenige Interessenten gemeldet. Wenn bis Ende dieses Monats nicht noch eine grössere Zahl Bestellungen eingeht, wird die Redaktion zu Ihrem Bedauern genötigt sein, auf einen Sonderdruck zu verzichten!

## Kameraden! Nochmals: Beteiligt Euch an den Preisaufgaben!

abzuändern, oder es ist Nachlieferung zu verlangen. Bei der Lieferung des Brotes durch eine Bäckerkp. kann es vorkommen, dass die Brotlaibe nicht ganz vollgewichtig sind, weil im Interesse der Haltbarkeit viel stärkeres Ausbacken (geringerer Wassergehalt) als landläufig üblich, notwendig ist. Das ist statthaft, weil dadurch der einzelne Mann an Nährstoffen nicht gekürzt wird, und zudem daraus kein Dritter unberechtigten Vorteil zieht.

*Fleisch.* Wo immer möglich sind ganze Viertel zu beziehen. Dabei hat der Lieferant das Recht, abwechselungsweise vordere und hintere Viertel, aber unausgebeint, zu liefern. Wo der Bezug ganzer Viertel nicht möglich ist, verlange man die Lieferung grosser, wenn möglich unausgebeinter Stücke, die sich alle entweder zum Sieden oder zum Braten eignen (ausbeinen durch Küchenchef oder Lieferant nach der Uebernahme). Die Beigabe fettiger Abschnitte und dergleichen ist nicht anzunehmen.

Ist die Lieferung nur klein und kann deshalb nicht unausgebeint geliefert werden, so achte man neben dem Gewicht auf die Qualität der Knochen. Knochen von Füßen sind nicht vertragsgemäss. Unstatthaft ist ferner die Beigabe von Knochen anderer Tiere, wie von Schafen,

### XIV. Mahlzeiten und Zwischenverpflegung.

Gemäss dem Ernährungsgrundsatz, die Truppenverpflegung möglichst den bürgerlichen Gewohnheiten anzupassen, sind täglich 3 warme Mahlzeiten zu verabfolgen, das Mittagessen als Hauptmahlzeit. Wo die dienstlichen Verhältnisse eine Abweichung erfordern, tritt an Stelle des Mittagessens die *Zwischenverpflegung* und das Abendessen wird zur Hauptmahlzeit.

Ueber die Zusammensetzung der einzelnen Mahlzeiten geben die in der Kochanleitung enthaltenen Speisezettel und Kochrezepte Aufschluss. Diese können beliebig vermehrt werden, unter der Bedingung, dass die Ernährung landesüblich und einfach bleibt. Im allgemeinen ist darüber folgendes zu sagen:

1. Bei Verabreichung einer nahrhaften Milch-Schokolade zum Frühstück ist die Beigabe von Käse keinesfalls angezeigt, wenn nach normaler Zeit die Truppe die Hauptmahlzeit einnehmen kann. Man spare diesen Käse, soweit er nicht zum Kochen Verwendung finden muss, auf, als Zwischenverpflegung an andern Tagen, oder zur gelegentlichen Abgabe zum Abendessen.

2. Suppe, namentlich Fleischsuppe, ist im allgemeinen zum Frühstück ungeeignet. Muss ausnahmsweise eine