

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 17 (1944)

Heft: 9

Artikel: Weitere Betrachtungen zur Gemüseportion

Autor: Meier, E.

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

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.05.2025

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

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, Tafelschokolade 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 Verpflegsartikel auf den Verpflegsbestand 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 Verpflegsmitteln, 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 ausgenutzt 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 Verpflegs berechtigung.
 - c) Effektiv verbraucht, bezogen auf die effektiv Verpflegten (Verpflegungs berechtigung 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	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