

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 24 (1951)

Heft: 2

Artikel: Verpflegungspläne für April-Juli

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-517017>

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>

trotzdem die Möglichkeit von Postgiroüberweisungen an Rechnungsinhaber recht bedeutend ist, wie die nachfolgende Aufteilung nach Wirtschaftsgruppen zeigt:

	Anzahl Rechnungsinhaber
Handelsfirmen	49 384
Freie Berufe und Private	51 095
Gewerbetreibende	53 756
Vereine und Stiftungen	36 010
Fabrikationsgeschäfte	10 363
Behörden	17 192
Landwirtschaftliche Betriebe	1 743
Sammlungen	1 650

Daneben kann an jede Person, auch wenn sie nicht Rechnungsinhaber ist, mittels Zahlungsanweisungen Geld übermittelt werden. Im Jahre 1950 betrug der betragsmässige Anteil der Postcheckbordereaux rund 30 % der Ausgaben; eine Steigerung des Postcheck- und Giroverkehrs durch die Truppe auf 40—45 % ist durchaus möglich. Je mehr sich die Truppe im Instruktionsdienst an das Postcheckbordereau gewöhnt, umso leichter fällt dessen Benützung in einem allfälligen Aktivdienst.

Bei der Neuauflage hat das Postcheckbordereau in der Gestaltung einige Änderungen erhalten, die auf Grund der bisherigen Erfahrungen nötig geworden sind. Auch die auf dem Deckel beigefügten „Instruktionen für den Rechnungsführer“ wurden ergänzt; es empfiehlt sich, diese Instruktionen bei Dienstbeginn genau durchzulesen. Jedem Block ist zudem ein Musterbeispiel für die Ausfertigung des Postcheckbordereaux beigefügt.

Im Begleitschreiben für den Versand der Vorschussmandate wird den Truppen neu die Kontonummer ihrer Einheit (Stab) beim Eidg. Kassen- und Rechnungswesen bekanntgegeben und diese ersucht, die angegebene Nummer (z. B. 620/18) auf dem Vorschussmandat (Exemplar A—D) oben rechts anzubringen und auf dem Postcheckbordereau (Exemplar A—D) im Rechteck rechts oben zu vermerken. Die Rechnungsführer sollen diese Nummer auf jedem Postcheckbordereau und ebenso auf jedem Vorschussmandat anbringen; sie helfen dadurch mit, dass bei der Kontierung Fehler vermieden werden und dass sich die Arbeit der Verwaltung nur noch auf die Kontenkontrolle beschränken kann.

Verpflegungspläne für April—Juli

Wir haben letztes Jahr damit begonnen, **Verpflegungspläne für verschiedene Jahreszeiten** zu veröffentlichen, die vom Kdo. Fourierschulen und Kdo. U. O. S. für Küchenchefs aufgestellt worden sind, und zwar in der Juli-Nummer für die Monate Juli-Dezember (Seite 156 ff.) und in der Oktober-Nummer für die Monate Januar-April (Seite 226 ff.). Wir setzen diese Publikation fort mit den Plänen für die Monate April-Juli. Damit sind die Pläne für alle Jahreszeiten veröffentlicht.

Wer die vollständige Sammlung zu besitzen wünscht, kann die Zusammenstellung gegen Einzahlung von Fr. —.60 auf Postcheckkonto VII 118 beim Verlag Müller, Gersau, beziehen.

April — Juli

Datum Tage	Frühstück	Mittagessen	Nachessen	Port. Verbr. pro 100 Mann		
				Br.	Fl.	Ks.
1. Kaffee Käse		Fleischsuppe Siedfleisch 200 Lauchkartoffeln	Gemüsesuppe Spaghetti nap. 20 Kopfsalat	80		100
2. Schokolade Konfitüre		Teigwarensuppe Ragout Mais	Schwarztee Käseschnitten 80	80		143
3. Kaffee Butter	20	Haferflockensuppe Fleischkugeln Kartoffeln	Kartoffelsuppe Risotto Kopfsalat	52		29
4. Schokolade Käse	50	Reissuppe Braten 200 Kartoffelstock	Lindentee Fotzelschnitten Rhabarberkompott	80		71
5. Kaffee Konfitüre		Konservensuppe Fleischkonserve 1 P. Weisse Bohnen Kartoffeln	Bohnensuppe Kartoffeln m. Käse- sauce 40 Kabissalat	100		57
6. Schokolade Käse Knäckebrot 1/2 P.	50	Gerstensuppe Curry 200 Salzkartoffeln Kopfsalat	Brotsuppe Hörnli 20 Sauce Bolognese 80	112		100
7. Kaffee Konfitüre		Pot-au-feu 200 Crèmeschnitten *	Tee Haferbrei 20 Büchsenapfelmus	80		
8. Ovomaltine Butter	20	Ochsenbouillon Bratwürste Fr. —.80 Lauchgemüse/Kart.	Kaffee Rösti Käse 50	88		71
9. Schokolade Konfitüre		Teigwarensuppe Voressen 200 Schälkartoffeln	Lindentee Maispudding Rhabarberkompott	80		
10. Kaffee Käse	50	Erbsensuppe Hackbraten 130 Linsen/Kartoffeln	Mehlsuppe 20 Kart.-Wurst- -35 Käsesalat 50	52 39		171

Die mit | gekennzeichneten Menüs können auch mit Kochkisten gekocht werden.

April—Juli

Datum Tage	Frühstück	Mittagessen	Nachtessen	Port. Verbr. pro 100 Mann		
				Br.	Fl.	Ks.
11. Schokolade Käse	50	Bohnensuppe Kutteln Fr. 3.65 150 Salzkartoffeln	Hafergrützsuppe Spaghetti nap. 20 Kopfsalat		60	100
12. Milchkaffee Butter Konfitüre	20	Konservensuppe Fleischkons. 1 P. gebackene Kart. Kopfsalat	Milchkaffee Käsekuchen 40 Rhabarberkuchen		100	57
13. Schokolade (Kond.-Milch) Käse	50	Kartoffelsuppe Fleischvögel 200 Risotto 20	Schwarztee Servelat -.35 Rösti Kopfsalat		80 38	100
14. Milchkaffee Käse	50	Fleischsuppe Siedfleisch 200 Lattich/Kartoffeln	Gemüsesuppe Maisschnitten geb. Dörrbirnen		80	71
15. Schokolade Butter	20	Ochsenbouillon Leber geschn. 150 Kartoffelstock	Kartoffelsuppe Maccaroni 20 Sauce Bolognese		72 32	29
16. Milchkaffee Käse	50	Einlagesuppe Sauerragout 200 Rübli/Kartoffeln	Lindentee Birchermüsli		80	71
17. Schokolade Konfitüre		Gerstensuppe Saftgoulasch	Minestra 20 Schälkartoffeln Käse 60		80	114
18. Kaffee Käse	50	Pot au feu 200 Haselnusscrème *	Gemüsesuppe Reispilaff 80/20 Kopfsalat		32 80	100
19. Schokolade Konfitüre		Reissuppe Braten 200 Mais 20	Tee Käseschnitten 80		80	143
20. Milchkaffee Konfitüre		Brotsuppe Hackbeefsteak 130 Spinat/Kartoffeln	Milchkaffee Bratkartoffeln Aufschnitt -.80 100		52 87	—

Die mit | gekennzeichneten Menüs können auch mit Kochkisten gekocht werden.