

Die Neugestaltung unserer Verpflegungspläne

Autor(en): **Rickenbacher**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **30 (1957)**

Heft 2

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-517266>

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.

Käse: 20 kg Emmentaler.

Trockengemüse: 5 kg Hafergrütze, 1,5 kg Kaffee, 5 kg Schokoladepulver, 500 g Schwarztee, 500 g Lindenblütentee, 500 Tafeln Ménage-Schokolade à 100 g, 100 kg Zucker, 100 kg Fett, 10 kg Konfitüre und 100 kg Salz.

Grüngemüse und Obst: 1000 kg Kartoffeln, 500 kg Äpfel.

Milch: ab 1830 genügend.

Brennmaterial: 100 Ster Brennholz gemischt.

Gewürze: genügend.

Kochkessel: 1 zu 75 l 2 zu 100 l 1 Bratpfanne zu 50 l.

Verteilungsgeschirre: genügend

Heu: 10 t *Stroh:* 5 t.

Anmerkung: Was nicht auf dieser Liste steht, ist einfach nicht vorhanden.

Fragenstellung

- 1) Die Vpf.-Ausrüstung um 0730:
 - a) auf den Mann beim Gros
 - b) bei der abwesenden Küchenstaffel
 - c) bei der abwesenden Pferdestaffel
 - d) auf den abwesenden Fassungsfahrzeugen
- 2) Chronologische Darstellung der Arbeiten des Fouriers am Mittwoch von 2330 bis Freitag 0200.
- 3) Sämtliche Menus von Donnerstag und Freitag.
- 4) Zubereitung und Kochen der einzelnen Mahlzeiten ev. unter Einschluss der Zwischenverpflegung wann, in welchen Kochgeschirren und wo?
- 5) Welche Vorbereitungen trifft der Fourier für das Eintreffen der zurückgebliebenen Staffeln?
- 6) Wie ist die Verpflegungsausrüstung für 48 Stunden des aus 1 Of., 1 Uof. und 8 Mann bestehenden Detachements?
- 7) Verpflegung der Leute «von andern Korps»?
- 8) Was unternimmt der Fourier inbezug auf den vermissten Küchenmann?
- 9) Wie sieht die Gliederung der Einheit unter Einschluss der zurückgebliebenen Staffeln anhand einer Bestandestabelle aus?
- 10) Lageskizze der Einheit am Donnerstag um 0730?

Die Neugestaltung unserer Verpflegungspläne

von Adj. Uof. Rickenbacher, Instr. Uof. der Vpf. Trp.

Der Nachtrag Nr. 2 zum VR sowie die Administrativen Weisungen des Oberkriegskommissariats Nr. 2 gültig ab 1. 1. 1957 bringen für die Truppenverpflegung folgende Änderungen:

- Eine Butterportion von 10 g je Mann und Tag ausserhalb des Gemüseportionskredites.
- Eine Erhöhung des Gemüseportionskredites um 5 Rp. in RS und 10 Rp. in WK.
- Die Bestimmung, wonach *Ersatzartikel* für Kuh-, Rind- oder Ochsenfleisch in der Kolonne «Gemüse» einzutragen sind.
- Fixe Umrechnungspreise für Brot, Fleisch und Käse.
- Eine Erhöhung des Pflichtkonsums.

Wie wirken sich nun diese Änderungen auf die Gestaltung der Verpflegungspläne aus?

Die Zuteilung einer Butterportion bedingt nebst Brot, Fleisch und Käse eine neue Kolonne Butter, sowohl für Vpf.-Plan wie Vpf.-Abrechnung.

Zu den einzelnen Mahlzeiten ist folgendes zu bemerken:

Frühstück:

Die Festsetzung einer Butterportion bewirkt, dass nun nicht nur 5mal pro Soldperiode Butter beschafft werden kann, sondern diese Butterportion *muss* der Truppe abgegeben werden, was ohne Zweifel eine bedeutende Verbesserung des Frühstücks bedeutet. Der vermehrte Pflichtkonsum bedingt eine weitere Umstellung. Von den insgesamt 19 Morgenessen in einem WK müssen 3 für die Frühstückskonserven, 3 mit Schokolademilchpulver und 3 mit Vollmilchpulver (anstelle frischer Milch) berechnet werden. Dazu kommen noch 6 Morgenmahlzeiten mit je einer halben Portion Militärbiscuits, sofern diese nicht teilweise als Zwischenverpflegung abgegeben werden. (Gilt sinngemäss auch für die Frühstückskonserven.)

Mittagessen:

Eine Umrechnung von Fleischersatz in Fleischportionen ist nicht mehr gestattet, daher muss mehr Kuhfleisch als bis anhin verwendet werden. Dies bedingt, dass den verschiedenen Zubereitungsmöglichkeiten des Kuhfleisches (siehe Kochrezepte) vermehrte Aufmerksamkeit geschenkt werden muss. So wird sicher vor allem das Siedefleisch wieder vermehrt zu Ehren kommen.

Nachtessen:

Hier sind keine Änderungen zu verzeichnen; vielleicht kann etwas mehr Fleisch als bis anhin vorgesehen werden.

Der nachstehende Verpflegungsplan zeigt, wie die Truppe heute verpflegt werden kann. Der Menuplan soll nach wie vor einfach, abwechslungsreich, saisonbedingt und den gegebenen Verhältnissen angepasst sein. Im vorliegenden Beispiel wird nur eine Notportion konsumiert in der Meinung, dass die 2 andern in der zweiten Soldperiode teilweise für die Manöverstage verwendet werden.

Trotz der Zuteilung der vermehrten Portionen soll aber in der Truppenküche keine Vergeudung vorkommen, sondern es muss darnach getrachtet werden, der Truppe eine qualitativ bessere Verpflegung zu verabreichen. Dies kann aber nur erreicht werden, wenn sich Fouriere und Küchenchefs voll und ganz einsetzen.

Verpflegungsplan für 10 Tage, März 1957

Datum	Frühstück	Mittagessen	Nachessen	Brot	Fleisch	Käse	Butter	
Montag	Milchkaffee Käse 50	Hafergrützsuppe Ragout 200 Rüebli/Kartoffeln	Gemüsesuppe Spaghetti nap. Randensalat	20	80	80	100 —	
Dienstag	Schokolade Konfitüre Butter 20 ¹ / ₂ P. Mil.-Biscuits	Fleischsuppe Siedefleisch 200 Kabis/Kartoffeln	Milchkaffee Rösti Käse	50 50	80	71	200	
Mittwoch	Milchkaffee Konfitüre	Haferflockensuppe Hackbraten 130 Weisse Rüben oder Kohlraben/Kart.	Kartoffelsuppe Risotto Endiviensalat	20	80	52	29 —	
Donnerstag	Schokolade (Vollmilchpulver) Käse 50	Gemüsesuppe Voressen 200 Hörnli 20 Kabissalat	Tee Fotzelschnitten Apfelmus	100	80	100	—	
Freitag	Ovomaltine Konfitüre Butter 20 ¹ / ₂ P. Mil.-Biscuits	Teigwarensuppe Fischfilets pan. 200 Mayonnaise à 2.50 Salzkartoffeln Endiviensalat	Mehlsuppe Schälkartoffeln Käse	20 50 120	50 50	—	200 200	
Samstag	Milchkaffee Dosenkäse 1 P.	Kartoffelsuppe Geschnetztes 200 Mais 20 Rüebli-salat	Konservensuppe Cervelat —.35 Kartoffelsalat	80	80	<u>100</u> 29	—	
Sonntag 50 Mann	Schokolade Käse 50	Bouillon Braten 200 Kartoffelstock 10 Endiviensalat	Milchkaffee Butter Konfitüre	25	50	40	35 175	
Montag	Milchkaffee Konfitüre Butter 20	Konservensuppe Fleischkonserv. 1 P. Weisse Bohnen Ged. Kartoffeln	Brottsuppe Hörnli mit Käse Salat	20	80	<u>100</u>	29 200	
Dienstag	Schokolade- milchpulver Käse 50	Gerstensuppe Gesalzenes Kuhfleisch 200 Sauerkraut/Kart.	Gemüsesuppe Reispilaw Endiviensalat	80	80	112	71 —	
Mittwoch	Milchkaffee Konfitüre Butter 20	Reissuppe Goulage 200 Randensalat	Tee Käseschnitten Kabissalat	100	100	80	142 200	
				Total verbraucht	850	704	906	975
				Berechtigung	1000	1000	1000	1000
				Zu vergüten	150	296	94	—
				Zu wenig gefasst	—	—	—	25

Kostenberechnung pro 100 Mann

<i>1. Tag</i>				Übertrag	770.20
Milchkaffee	27.70				
Hafergrützsuppe	2.80			<i>7. Tag</i>	
Ragout	5.40			Schokolade	17.35
Rüebli/Kartoffeln	14.80			Bouillon	3.75
Gemüsesuppe	7.80			Braten	1.85
Spaghetti nap.	19.90			Kartoffelstock	10.—
Randensalat	12.20	94.20		Salat	6.—
<i>2. Tag</i>				Milchkaffee	14.—
Schokolade	34.70			Konfitüre	5.50
Konfitüre	11.—			58.45	
Fleischsuppe	2.—			<i>8. Tag</i>	
Kabis/Kartoffeln	17.20			Milchkaffee	27.70
Milchkaffee	27.70			Konfitüre	11.—
Rösti	27.80	120.40		Konservensuppe	10.50
<i>3. Tag</i>				Weisse Bohnen/Kartoffeln	30.—
Milchkaffee	27.70			Brotsuppe	8.60
Konfitüre	11.—			Hörnli	15.40
Hafer-suppe	2.80			Salat	10.70
Hackbraten	6.40			113.90	
Weisse Rüben/Kartoffeln	21.20			<i>9. Tag</i>	
Kartoffelsuppe	8.40			Schokolademilchpulver	32.20
Risotto	13.60			Gerstensuppe	5.—
Salat	10.70	101.80		Sauerkraut/Kartoffeln	21.70
<i>4. Tag</i>				Gemüsesuppe	7.80
Schokolade (Vollm.)	42.50			Reispilaw	16.20
Gemüsesuppe	5.30			Salat	10.70
Voressen	7.80			93.60	
Hörnli	15.40			<i>10. Tag</i>	
Kabissalat	12.20			Milchkaffee	27.70
Tee	5.10			Konfitüre	11.—
Fotzelschnitten	36.50			Reissuppe	4.50
Apfelmus	14.90	139.70		Goulage	12.20
<i>5. Tag</i>				Randensalat	12.20
Ovomaltine	35.—			Tee	5.10
Konfitüre	11.—			Käseschnitten	27.90
Teigwarensuppe	4.90			Kabissalat	12.20
Fischfilets	75.20			112.80	
Mayonnaise	23.20			Brennmaterial, Gewürze und Reinigungsmaterial*	140.—
Salzkartoffeln	10.—			Total Ausgaben	<u>1288.95</u>
Salat	10.70			<i>Einnahmen:</i>	
Mehlsuppe	7.10			1000 Gemüseportionen à —.95 ==	950.—
Schälkartoffeln	7.50			150 Brotportionen à —.27 ==	40.50
Käsesalat	5.90	190.50		296 Fleischportionen à 1.— ==	296.—
<i>6. Tag</i>				94 Käseportionen à —.38 ==	35.75
Milchkaffee	27.70			1322.25	
Kartoffelsuppe	5.90			<i>Bilanz:</i>	
Geschnetzeltes	7.60			Total der Einnahmen ==	1322.25
Mais	7.30			Total der Ausgaben ==	<u>1288.95</u>
Rüebli-salat	15.20			Aktiv-Saldo	<u>33.30</u>
Konservensuppe	10.50				
Cervelat	35.—				
Kartoffelsalat	14.40	123.60			
Übertrag		<u>770.20</u>			

* Aus technischen Gründen konnte der Betrag von Fr. 14.— nicht täglich aufgeführt werden.