

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 30 (1957)

Heft: 4

Artikel: Fortschritt - ja oder nein? : Einige Gedanken zur Tagesportion, gültig am 1. Januar 1957

Autor: Lukullus

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-517268>

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.](#)

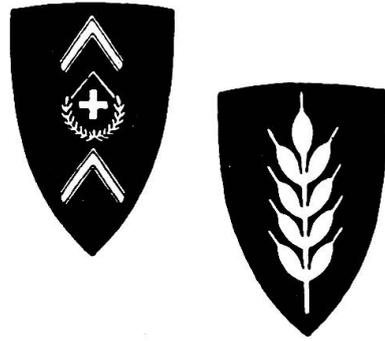
Terms of use

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: 29.01.2025

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

Der Fourier



OFFIZIELLES ORGAN DES SCHWEIZERISCHEN
FOURIERVERBANDES UND DES VERBANDES
SCHWEIZERISCHER FOURIERGEHILFEN

Gersau, April 1957

Erscheint monatlich

30. Jahrgang Nr. 4

Amtlich beglaubigte Auflage: 6333 Exemplare
Nachdruck sämtlicher Artikel nur mit Bewilligung der Redaktion

Fortschritt — ja oder nein?

Einige Gedanken zur Tagesportion, gültig ab 1. Januar 1957

Lieber Hans!

In der Januarnummer «Der Fourier» wurde der Nachtrag Nr. 2 zum VR veröffentlicht. Inzwischen hast Du auch Dein Dienstexemplar durch den Kp. Kdt. erhalten. Du hast mir berichtet, die neue Vorschrift, wonach während sieben Tagen pro Soldperiode Kuh-, Rind- oder Ochsenfleisch verpflegt werden muss, bereite Dir Sorge. Diese Bestimmung bedeute eine Rückkehr zum «Altertum». Ich bin nicht dieser Ansicht. Zugegeben, die Aufstellung des Verpflegungsplanes wird vielleicht etwas mehr Kopfzerbrechen bedeuten als bisher, doch bin ich überzeugt, dass auch Du diese Aufgabe lösen kannst. Du musst Dich nur an ein «revolutionäres» Vorgehen gewöhnen und dann wirst Du Deine Kp. — wie bisher — gut verpflegen können.

Betrachten wir nun zusammen die Verpflegungsberechtigung eines normalen WK von 20 Tagen Dauer:

	<i>Brot</i>	<i>Fleisch</i>	<i>Käse</i>	<i>Butter</i>	<i>Gemüse</i>
Portionen	20	20	20	20	20
./. Entlassungstag					
Verpflegung in Geld	1	1	1	1	1
zur Verfügung	19	19	19	19	19
Umrechnung 30 % (dürfte					
nicht immer möglich sein)	5,7	5,7	5,7	—	—
bleiben	13,3	13,3	13,3	19	19

	<i>Brot</i>	<i>Fleisch</i>	<i>Käse</i>	<i>Butter</i>	<i>Gemüse</i>
Übertrag	13,3	13,3	13,3	19	19
Pflichtkonsum	3	3	4		
<hr/>					
bleiben somit für den freihändigen Einkauf, bzw. Nachschub Vpf. Abt. oder in g	10,3 5150	10,3 2575	9,3 651	19 190	19

Diese Zahlen dienen Dir zur Berechnung Deines Vpf.-Planes, indem Du die zur Verfügung stehenden Mengen auf die verschiedenen Tage verteilst, immer unter Berücksichtigung der Arbeit der Truppe.

Brot. Der Brotkonsum variiert je nach Truppe, Landesgegend und Einsatz. Die Umrechnung von 30 % dürfte mehr oder weniger in den meisten Fällen möglich sein. Du hast mir ja erst kürzlich erzählt, im letzten WK hättest Du trotz des strengen Dienstes voll umrechnen können und die Berechtigung nicht ausgeschöpft. Rechnen wir zu den 5150 g pro WK noch die drei Portionen Militärbiskuits dazu, so erhalten wir eine theoretische Durchschnittsmenge von ungefähr 350 g, die dem Landesdurchschnitt entsprechen dürfte.

Fleisch. Von den insgesamt 19 Tagesportionen können fast deren *sechs* für den Ankauf von Ersatzartikeln verwendet werden. An drei Tagen sind Konserven zu verpflegen, so dass Dir für den Ankauf von Kuh-, Rind- oder Ochsenfleisch 2575 g zur Verfügung stehen (2575 g *.l.* 20% Knochen = 2000 g Nettogewicht). Am dienstfreien Sonntag hast Du, wie letztes Jahr, 15 Mann zu verpflegen, so dass praktisch nur «neun Kuhfleischtage» zu berücksichtigen sind. Es dürfte Dir nun wirklich nicht schwer fallen, für diese Tage entsprechende Fleischgerichte auszusuchen. Ich kann Dir kein bestimmtes Schema aufzeichnen, weil ich das Arbeitsprogramm nicht kenne und auch nicht orientiert bin, ob Du im nächsten WK über eine stabile Küche verfügst oder nicht. Im Rezeptbüchlein findest Du eine grosse Auswahl von Gerichten, die Dir einen abwechslungsreichen Menuplan gestatten. Der Einfachheit halber habe ich sie herausgeschrieben.

<i>Rezept Nr.</i>		<i>Menge</i>
50	Braten	200 g
51	Curry-Voessen	200 g
52	Fleischbrät zu Hackbraten, Hackbeefsteaks und Fleischkugeln	130 g
53	Fleischkugeln	
54	Fleischvögel	150 g
	Speck	30 g
55	Fleischvögel 2. Art	150 g
56	geschnetzeltes Kuhfleisch	200 g
57	Gulasch	200 g
58	Gulasch-Paprika	200 g
59	Hackbeefsteaks (siehe 52)	
60	Hackbraten (siehe 52)	
61	Hackfleisch	150 g
62	Pilaw	80 g
63	Pot-au-feu	200 g

Rezept Nr.		Menge
64	Ragout	200 g
65	Siedfleisch	200 g
66	Voessen 1. Art	200 g
67	Voessen 2. Art	200 g
74	Pfeffer	200 g
77	Sauerbraten	200 g

Diese Aufstellung zeigt Dir, dass Du ein Gericht während des WK nicht zu wiederholen brauchst. Durch rationelle Einteilung der Fleischportion wird es Dir möglich sein, hie und da der Kp. auch zum Nachtessen Fleisch abzugeben. Du wirst nun einwenden, die Zwischenverpflegungen seien in dieser Betrachtung nicht einbezogen. Ich habe sie nicht vergessen; diese «teuren Würste» wie Du immer klagtest. Rekapitulieren wir kurz:

	Brutto	Netto ./ 20 % Knochen
Es stehen zur Verfügung	2575	2060
entspricht z. B. 9 Mittagessen zu 200 g = 9 × 200	1800	1440
	<hr style="width: 100%;"/>	<hr style="width: 100%;"/>
	775	620
1 × Rezept Nr. 55 = 150 g		
2 × Rezept Nr. 52 = 260 g		
2 × Rezept Nr. 62 = 160 g	570	455
(1 × Reis 1 × Teigwaren)	<hr style="width: 100%;"/>	<hr style="width: 100%;"/>
	205	165

(= 14 Mittagessen + 3 Konserven = 17 Mittagessen)

es verbleiben noch 205 g für Zwischenverpflegung und zur Bereicherung des Nachtessens. Als Zwischenverpflegung werden Deine Leute ein Stück kalten Bratens schätzen oder eine Portion kaltes Siedfleisch (80 bis 140 g) einer Wurst vorziehen. Diese Produkte weisen einen höheren Nährwert aus als gewisse Ersatzartikel. Schon recht, wirst Du nunmehr einwenden. Gut, nehmen wir die Rechnung auf eine andere Weise vor: Angenommen, Du richtest am Entlassungstag die Mundportion nicht aus, so kannst Du Deinen Fleischkonsum wie folgt berechnen:

$$20 \text{ Tage} = 20 \text{ Portionen}$$

$$./ \text{ Umrechnung} = \underline{\underline{6 \text{ Portionen}}}$$

verbleiben 14 Portionen zu 250 g = 3500 g

Diese 3500 g kannst Du z. B. für 19 Mittagessen verwenden und zwar hat mir das Kdo. UOS für Küchenchefs folgende Liste gegeben:

1. Braten	Nr. 50	200 g
2. Curry-Voessen	Nr. 51	200 g
3. Fleischvögel	Nr. 54	150 g
4. geschnetztes Kuhfleisch	Nr. 56	150 g
5. Gulasch	Nr. 57	200 g
6. Gulasch mit Paprika	Nr. 58	200 g
7. Hackbeefsteaks	Nr. 59	130 g
8. Hackbraten	Nr. 60	130 g

9. Hackfleisch	Nr. 61	150 g
10. Pilaw	Nr. 62	80 g
11. Pot-au-feu	Nr. 63	200 g
12. Ragout	Nr. 64	200 g
13. Siedfleisch	Nr. 65	200 g
14. Voessen	Nr. 66 oder 67	200 g
15. Sauerbraten	Nr. 77	200 g
16. Fleischsalat		150 g
17. Fleischkonserve	Nr. 78*	250 g
18. Fleischkonserve	Nr. 78*	250 g
19. Fleischkonserve	Nr. 78*	250 g
		3490 g

* Es bestehen verschiedene Verwendungsmöglichkeiten.

Nun hast Du Deine Mittagessen bereits zusammengestellt! Wie Du siehst, wiederholt sich praktisch kein Gericht.

Was den Käse anbelangt, so habe ich eine ähnliche Berechnung aufgestellt, immer unter der Annahme einer vollen Umrechnung und der Auszahlung der Mundportion am Entlassungstag (insofern die Voraussetzungen gemäss VR gegeben sind).

Es bleiben uns *netto* zur Verfügung 651 g pro WK

Verwendung

9 Frühstückbeigaben zu 50 g	450 g	
1 Nr. 91 = Käseschnitten	100 g	
5 × Beigaben zu Speisen à 20 g	100 g	650 g
		1 g

bleiben für Zwischenverpflegung die 4 Portionen Pflichtkonsum.

Ich habe hier neun Frühstücksbeigaben erwähnt, durch den dienstfreien Sonntag dürfte eine Einsparung von 50 g erzielt werden, die je nach Anforderungen verwendet werden kann.

Butter. Durch die Einführung der Butterportion hat der Frühstückstisch des Wehrmannes eine willkommene Bereicherung erfahren. Die Butterportion kann nicht umgerechnet werden. In der Praxis wird sich wohl die turnusgemässe Abgabe von Butter/Konfitüre und Käse einbürgern. Rein aus praktischen Gründen drängt sich eine Abgabe von 20 g jeden zweiten Tag auf. Wie Du die Butterportion in Manöverübungen abgeben willst, muss ich Dir überlassen. Je nach Einsatz, Gelände und Auftrag wird es möglich sein, Butter zu verteilen. Vielfach wird es aber nicht so sein, aber, Du hast ja die Möglichkeit, Deine Morgenessen entsprechend umzustellen.

Gemüseportionskredit. Der Gemüseportionskredit wurde um Fr. —10 pro Mann und Tag erhöht. Dadurch wird der seit einigen Jahren eingetretenen Teuerung ebenfalls Rechnung getragen.

Wieviel steht uns pro Tag zur Verfügung? Benützen wir unsern Berechnungsmodus, so kommen wir auf folgendes Resultat:

19 Gemüseportionen zu Fr. —.95	Fr. 18.05
5,7 Brotportionen zu Fr. —.27	Fr. 1.53
5,7 Käseportionen zu Fr. —.38	Fr. 2.16
	<u>Fr. 21.74</u>

oder pro Tag Fr. 1.14

Für den Ankauf von Fleischersatz berechneten wir zudem einen Ansatz von *Fr. 5.70* oder *Fr. —.30* pro Tag. Dabei besteht zufolge der Verrechnung des Fleischersatzes über den Gemüseportionskredit grundsätzlich die Möglichkeit im Rahmen des Kredites beliebig viel Fleischersatz zu beschaffen. Diese Summe steht zur freien Verwendung zum Ankauf von Ersatz für Kuh-, Rind- und Ochsenfleisch. Hast Du Dir schon überlegt, was Du für *Fr. 5.70* oder *Fr. 6.—* alles erstehen kannst? Gewiss nicht. Hier eine kleine Auswahl, die vom Kdo. UOS für Küchenchefs zusammengestellt wurde: Bei einer vollen Umrechnung von 6 Portionen zu *Fr. 1.—* können für den Gegenwert z. B. folgende Fleischwaren bezogen werden: (die Auswahl des Ersatzes bleibt Dir überlassen)

1 Bratwurst	Fr. —.70
1 Cervelat	Fr. —.35
1 Schübli	Fr. —.70
1 Landjäger	Fr. —.45
150 g Leber	Fr. —.65
150 g Kutteln	Fr. —.60
150 g Bauernfleischkäse	Fr. —.70
200 g Fische	Fr. —.50
30 g Speck für Fleischvögel	Fr. —.25
Speck und Wienerli	Fr. 1.10
	<u>Fr. 6.—</u>

Es liegt nun an Dir und Deinen Gradkollegen, dafür zu sorgen, dass durch eine zweckmässige, rationelle Einteilung des Speisezettels der Wehrmann die unter den gegebenen Umständen bestmögliche Kost erhält.

Ich wünsche Dir angenehmen WK und viel Erfolg in der Aufstellung des Menuplanes.

Mit freundlichen Grüssen

Lukullus

Richtpreise für Fleisch

Ab 1. April 1957 ist der Richtpreis für Fleisch wie folgt festgesetzt

bis Fr. 4.30 per kg frisches Fleisch von inländischen Kühen

der Kategorie II C (höchstens 20% Knochen). Die übrigen Richtpreise vom 15. Februar 1957 bleiben unverändert in Kraft. («Fourier», März 1957, Seite 65). Das neue Verzeichnis der Fleischlieferanten auf Waffenplätzen, gültig ab 1. April 1957, ist erschienen.