

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 43 (1970)

**Heft:** 6

**Rubrik:** Der Truppenhaushalt

### **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>**



## Der Truppenhaushalt

*Unsere Rubrik, die zu verschiedenen Problemen rund um den Truppenhaushalt Stellung nimmt — nicht erschöpfend Auskunft gibt (noch kann) — sondern richtungsweisend ist. Sie soll zum Mitmachen, Mitdenken und Mitlösen anregen und anspornen.*



### Erstellen eines Verpflegungsplanes

(7. Folge)

#### *Erste Soldperiode — Fleischgerichte*

Nachdem also die Frühstücke bestimmt sind, stelle ich fest, dass sich deren Kosten zwischen Fr. 81.— und 131.— bewegen. Ein Viertel bis ein Drittel des Verpflegungskredites pro Tag sind demnach bereits beansprucht und es ist notwendig, dass ich die restlichen Mittel überlegt und haushälterisch verteile.

Die Fleischgerichte der Hauptmahlzeiten müssen als nächstes festgelegt werden. Das hat seinen Grund in der Tatsache, dass es nur so möglich ist, eine optimale Abwechslung zu erreichen. Gerade in dieser Phase der Verpflegungsplangestaltung ist es vorteilhaft, wenn der Küchenchef mit seinem fachtechnischen Wissen beigezogen wird. Die Fleischgerichte bilden das Gerippe des Verpflegungsplanes und dieses Gerippe wird nachfolgend umgeben von den andern Gerichten, den Beilagen und den Suppen. Da verschiedene Fleischgerichte aus traditionellen, kochtechnischen und geschmacklichen Gründen bestimmte Beilagen direkt erfordern, ist es begreiflich, dass die Wahl der Fleischgerichte sorgfältig vorgenommen werden muss. Eine wertvolle Hilfe ist die Beachtung der drei Grundzubereitungsarten für Kuhfleisch, nämlich

gebratene, gesottene und gedünstete (geschmorte)

Fleischgerichte. Zu diesen drei Gruppen kommen die Sigelteile, die andern Fleischsorten wie Schweinefleisch, die Wurstwaren, die Konserven, ausnahmsweise auch Wild und Geflügel. Als hauptsächlichste Fleisch-Ersatzgerichte seien die Eier, die Fische und die Pilze erwähnt. An Möglichkeiten fehlt es also nicht — höchstens am Geld — und so bleibt eben nichts anderes übrig, als aus der Fülle des Angebotes das preislich Günstigste und Zweckmässigste auszuwählen (wobei die bekannten Anforderungen wie Nährwert, Beliebtheit und selbstverständlich die Marktlage ihre Wichtigkeit beibehalten).

Durchschnittlich sollen die Fleischgerichte mit etwa einem Franken pro Mann das Budget belasten. Bei unserem Beispiel benötige ich ca. Fr. 1.10 und zwar deshalb, weil am 16. zweimal Fleisch (1 × Ersatz) abgegeben wird und auch die drei letzten Tage alle deutlich über dem Mittel sind. Da aber am 20./21. besondere Verhältnisse vorliegen (siehe Arebitsprogramm des Kdt) müssen auch die noch nicht festgelegten Mahlzeiten dieser Tage etwas Fleisch enthalten, was nochmals einen höheren Durchschnitt ergibt. Nachfolgend eine Begründung und Erklärung zu den einzelnen Fleischgerichten:

#### *Bemerkungen*

Mo *Schweinefleisch*

12. Einfach und rasch zubereitbar, es sind auch keine
10. langen Vorbereitungsarbeiten nötig. Für den Mob-Tag geeignet (Schulhausplatz?), keine Beschaffungsschwierigkeiten, hoher Sättigungswert (anschliessender Fussmarsch)

*Andere Möglichkeiten:*

- Brühwürste, wie Schübli,
- Schweinswürste / heisser Fleischkäse, Sandwiches
- Zwischenverpflegung mit Suppe
- Eintopfgerichte

## Verpflegungsplan für die 1. Soldperiode vom 10. — 21. 10.

| Datum                    | Frühstück                                                                                        | Preis                                 | Mittagessen               | Preis | Nachessen            | Preis | Tagestotal |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------|-------|----------------------|-------|------------|
| Mo<br>12.<br>10.         | Einrücken                                                                                        |                                       | Speck, gekocht 120        | 75.50 |                      |       |            |
| Di<br>13.<br>10.         | <b>Kakao</b> VMP<br>Butter 10<br>Konfitüre<br>Tilsiter 20<br>Brot 300                            | 49.—<br>13.—<br>6.—<br>13.—<br>27.—   | Carbonade HV 150          | 122.— |                      |       |            |
| Mi<br>14.<br>10.         | Milch / Kaffee FM<br>Konfi / Butter 10<br>Emmentaler 20<br><b>Mil-Biscuits</b> 1/2 P<br>Brot 200 | 31.—<br>19.—<br>15.—<br>32.50<br>18.— | Rindsleber 130            | 81.—  |                      |       |            |
| Do<br>15.<br>10.         | Milch / Kaffee FM<br>Butter 10<br>Konfitüre<br>Greizer 20<br>Brot 300                            | 31.—<br>13.—<br>6.—<br>15.—<br>27.—   | Hackbraten VV 130         | 91.—  |                      |       |            |
| Fr<br>16.<br>10.         | <b>Kakao</b> FM<br>Butter 10<br>Konfitüre<br><b>Dosenkäse</b> 1/4 P*<br>Brot 400                 | 35.—<br>13.—<br>6.—<br>15.—<br>36.—   | Curry-<br>Voressen VV 200 | 130.— | Fischfilets pan. 150 | 74.—  |            |
| Sa<br>17.<br>10.         | Milch / Kaffee FM<br>Butter 10<br>Konfitüre<br>Greizer 20<br>Brot 200                            | 31.—<br>13.—<br>6.—<br>15.—<br>18.—   | Wienerli 1 P —.65         | 65.—  |                      |       |            |
| So<br>18.<br>10.<br>10 % | Milch / Kaffee FM<br>Butter 10<br>Konfitüre<br>Streichkäse 1/4<br>Brot 200                       | 3.10<br>1.30<br>— .60<br>2.80<br>1.80 | Schw.Plätzli pan. 120     | 16.—  |                      |       |            |
| Mo<br>19.<br>10.         | <b>Kakao</b> VMP<br>Konfi / Butter 10<br>Emmentaler 20<br><b>Mil-Biscuits</b> 1/2 P*<br>Brot 200 | 49.—<br>19.—<br>15.—<br>30.—<br>18.—  | Siedfleisch VV 200        | 119.— |                      |       |            |
| Di<br>20.<br>10.         | Milch / Kaffee FM<br>Butter 10<br>Konfitüre<br>Greizer 20<br>Brot 300                            | 31.—<br>13.—<br>6.—<br>15.—<br>27.—   | <b>Fleischkons.</b> 1 P   | 120.— |                      |       |            |
| Mi<br>21.<br>10.         | <b>Frühstückskonserven</b><br>Butter 20<br><b>Dosenkäse</b> 3/4 P*<br>Brot 300                   | 35.—<br>25.—<br>45.—<br>27.—          |                           |       | Paprika-Gul. VV 200  | 126.— |            |
| * = aus TNP C            |                                                                                                  |                                       |                           |       |                      |       | Fr.        |

- Di *Gedünstetes Fleisch* (Hinterviertel)
13. Gewicht um 50 g reduziert, was sich bei dieser Zubereitung verantworten lässt — Preis entsprechend niedriger. Kochzeit 1 1/2 bis 2 Stunden (Kochrezepte), was für den 1. Tag im Unterkunftsraum vorteilhaft ist. (Kücheneinrichtung, Zeitpunkt der Lieferung)
- praktisch alle Fleischgerichte die eine kurze Kochzeit (und eine relativ kurze Vorbereitungszeit) erfordern (Belastung der Küche)
- Mi *Schlachtnebenprodukte* (Sigelteil)
14. Ausserordentlich gesund (Vitamin-A-Träger), preisgünstig, beliebt (wenn gut und zart zubereitet). — Bewusst wurde die Art der Zubereitung noch nicht definitiv bestimmt (evtl. geschnetzelt, als Leberplätzli oder als Leberspiessli).
- Schweinsleber, je nach Marktlage  
– Kutteln an verschiedenen Saucen oder je nach Witterung auch kalt  
– Kalbskopf gebacken oder Zunge
- Do *Gebratenes Fleisch* (Vorderviertel)
15. preisgünstig, ausgiebig, bei der Trp beliebt, es eignen sich fast alle Beilagen zu diesem Gericht. Allfällig vorhandene Fleisch- zum Teil auch Brotresten — können günstig verwendet werden.
- Hackbeefsteaks,  
– Fleischkugeln, Bratkügel  
– oder auch Braten, (evtl. gespickt)
- Fr *Gedünstetes Fleisch* (Vorderviertel)
16. Sehr geeignet als Abwechslung (ganz andere Geschmacksrichtung / Saucenfarbe). Auch auf dem Felde darf etwas rassiges serviert werden (Gewürze verursachen kein spez. Durstgefühl).
- Je nach Zugsstandort:  
Eintopfgericht oder starke Zw-Verpflegung, als Ergänzung Suppe, Fleischgericht zum Nachtessen
- Fischfilets paniert* (Fleischersatz)
- Hauptmahlzeit = Nachtessen, demnach können die Beilagen zur Mittagsverpflegung leicht reduziert werden. In unserem Fall steht der Küchenmannschaft für Vor- und Zubereitung genügend Zeit zur Verfügung.
- Je nach Gestaltung der Mittagsverpflegung: warmes Fleischgericht mit 2 Beilagen, evtl. Süßspeise
- Sa *Wurstwaren*
17. – gedacht als Bestandteil eines leichten und einfachen Mittagessens vor dem Abtreten. Gelegenheit für die Kü-Mannschaft, sich mit anderen wichtigen Aufgaben zu befassen (Material-Kontrollen, Reinigung von Küche und Magazinen).
- andere Sorten von Brühwürsten  
– Erbsensuppe mit Speck  
– Sandwiches, evtl. mit Suppe und einer Frucht
- So *Schweinefleisch, gebraten*
18. Im Falle, dass zahlreiche Hierbleibende zu verpflegen sind: beliebtes Fleischgericht, rasch zubereitet. Weiterer Vorteil: fast alle Beilagen passen. Erfolgt die Zubereitung durch einen Gasthof, werden diese Vorteile auch dort geschätzt.
- Alle Arten von sogenannten «à la minute – Gerichten», soweit sie mit dem Charakter der Trp-Verpflegung vereinbar sind. Zum Beispiel: Jägerplätzli, Mixed-Grill-Spiessli, Spezial-Bratwurst, Piccata, Koteletten.
- Mo *Gesottenes Fleisch* (Vorderviertel)
19. Es ist, wie mir mein Küchenchef versichert, ein Trugschluss, zu glauben, Siedfleisch sei ein «einfaches» Fleischgericht. Es braucht, neben ständiger Überwachung und Pflege des Kochvorganges ein gutes Mass an fachtechnischen Fähigkeiten, um ein einwandfreies «Gsottnigs» zuzubereiten. Aber, und deshalb wurde es für den Montag vorgesehen, es benötigt nur eine kurze Vorbereitungszeit (Nicht nur aus Rücksicht zur Kü-Mannschaft, auch die meist ungenügenden Aufbewahrungsmöglichkeiten sprechen für dieses Gericht).
- Vorerst eine Variante: sollte unverhofft sehr warmes Herbstwetter herrschen, würde ein kaltes Siedfleisch (à la Vinaigrette) der Situation durchaus gerecht.  
– Ein ähnliches Fleischgericht: Blanquette (weisses Voressen) aber auch Hackfleisch und Geschnetzeltes wären, wie die Fleischkonserve, sehr geeignet

Di *Fleischkonserve*

20. Nicht nur die Abwechslung, sondern die Arbeit der  
10. Trp war hier bestimmend. Problemlos, zweckmässig, der Situation angepasst, sind die wichtigsten Eigenschaften. Zudem handelt es sich um einen Pflichtkonsum-Artikel, der auch mit einer raffinierten Zubereitungsart nicht billiger wird.

– Je nach Witterung und Zugstandort wäre auch ein Kochkistenmenu am Platze. Aber auch alle andern, für Zwischenverpflegungen geeigneten Artikel kommen in Frage

Mi *Gedünstetes Fleisch* (Vorderviertel)

21. Natürlich hätte auch ein gebratenes Fleisch, wie Ragout, sehr gut plaziert werden können. Aber gerade dieses «Spezialgericht», in der stationären Küche zubereitet und mit passenden Beilagen versehen, eignet sich sehr gut nach einer zweitägigen Übung und trägt wesentlich zur guten Stimmung bei.

– Ragout, Geschnetzeltes II. Art. Aber es sollte, und das scheint mir wichtig, ein Fleischgericht gewählt werden, das für die Zubereitung in stationären Verhältnissen prädestiniert ist, wie:  
– Braten (evtl. gespickt)  
– Hackbraten, Fleischkugeln.

Diese erste Soldperiode enthält demnach vorläufig:

|                   |                     |                      |
|-------------------|---------------------|----------------------|
| 4 × Vorderviertel | 1 × Sigelteile      | 1 × Würste           |
| 1 × Hinterviertel | 2 × Schweinefleisch | 1 × Fische           |
|                   |                     | 1 × Fleischkonserven |

Die Hälfte der Kuhfleischgerichte stammen aus der letzten Zubereitungsgruppe «gedünstete Fleischgerichte», was mit der 1. Soldperiode (stationäre Verhältnisse) begründet werden kann. Das Verhältnis, verglichen mit allen Fleischgerichten, sieht noch günstiger aus und über fehlende Abwechslung wird sich wohl niemand beklagen können.

Und wenn der Metzger Qualität liefert — und mein Küchenchef gut kocht, ist der Erfolg sicher.

## Die Truppenbuchhaltung

1

In unserem heutigen Beitrag über die Truppenbuchhaltung behandeln wir die Führung der Dienst- und Truppenkasse.

### *Dienstkasse*

- Gemäss VR Ziffer 11 ist die Führung einer Dienstkasse und einer Truppenkasse zwingende Vorschrift. Der Rechnungsführer ist daher verpflichtet, diese beiden Kassen zu führen.
- VR Ziffer 23 schreibt zudem vor, dass alle Einnahmen zu Gunsten des Bundes und alle Ausgaben zu dessen Lasten in der Dienstkasse zu verbuchen sind.
- Das Kassenbuch der Dienstkasse bleibt in der Hand des Rechnungsführers und ist *während 5 Jahren* nach Abschluss aufzubewahren.

### *Truppenkasse*

- Ziffer 47 führt alle jene Fälle auf, womit die Truppenkasse gespiesen werden kann.
- Zuwendungen und Schenkungen für besondere Zwecke sind im Truppenkassenbuch unter den Einnahmen und deren Verwendung unter den Ausgaben entsprechend zu bezeichnen; sie können in besondern Konten aufgeführt werden (siehe Beispiel Materialkasse).
- Der Rechnungsführer hat die Richtigkeit aller Abschlüsse des Truppenkassenbuches zu bescheinigen. Der Kommandant nimmt Einsicht in die Abschlüsse und bestätigt dies mit seiner Unterschrift (VR Ziffer 52).
- Die Kassenbücher und Belege sind *während 5 Jahren* nach Abschluss aufzubewahren.