

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 43 (1970)

**Heft:** 11

**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:** 30.01.2025

**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

(12. Folge)

#### Erste Soldperiode — Bilanz

Soll ich — oder soll ich nicht? — Verlockend wäre es schon, den Betrag von nahezu 100 Franken zur Verbesserung, respektive Anreicherung der bestehenden Menus zu verwenden. Und an Möglichkeiten fehlt es ja auch nicht.

So zum Beispiel könnte ich die Rösti (Nachessen vom 15. 10.) mit etwa 50 g geräuchertem Speck pro Mann anreichern. Zum Mittagessen vom 17. 10. würde sehr gut ein grüner Salat passen. Oder das Geld könnte mit der Abgabe von weiteren Desserts aufgebraucht werden . . .

Sehr verlockend — aber halt, Fourier Witzig. Gerade das ist falsch. Denke an die Grundsätze, die bis jetzt auch eingehalten wurden, sowohl in der Auswahl der einzelnen Gerichte wie auch in der Zusammenstellung derselben zu vollwertigen Mahlzeiten. Nicht dass der Speck oder der grüne Salat falsch wäre — diese Möglichkeiten behalte ich mir durchaus vor und werde, falls angezeigt, davon Gebrauch machen, aber:

*der Verpflegungskredit darf nicht partout ausgeschöpft —  
sondern soll im Rahmen der Bedürfnisse beansprucht werden.*

Die besonderen Bedürfnisse der Truppe aber wurden durchwegs berücksichtigt.

Ist nun ein Aktivsaldo von ca. Fr. 100.— richtig und angepasst oder nicht? — Bei Berücksichtigung aller Faktoren in unserem Beispiel muss diese Frage mit ja beantwortet werden.

Einerseits wurden, wie früher erwähnt, verschiedene Preise zum Teil stark reduziert, weil die Quantitäten den Ernährungsgewohnheiten der Truppe angepasst wurden. Auch der Betrag für Gewürze, Reinigungs- und Brennmaterial wurde am 18. 10. um die Hälfte gekürzt. Deshalb darf bei diesen Posten nicht mit einer stillen Reserve gerechnet werden. — Ich darf jedoch knapp berechnen, weil die exakt erstellte Tagesbilanz die Sicherheit darstellt und es mir erlaubt, meine Mittel optimal zu verwenden. Jede böse Überraschung wird derart verunmöglicht. Nur so ist es möglich, genau zu haushalten.

Andererseits bin ich auf eine kleine Reserve dieser Grössenordnung angewiesen, weil:

- ich mit Preisänderungen, vorwiegend bei Frischgemüsen und Salaten rechnen muss,
- je nach Witterung und der Arbeit der Truppe die Quantitäten erhöht werden müssen,
- möglicherweise je nach den Verhältnissen noch zusätzliche Zwischenverpflegungen abgegeben werden müssen, wie zum Beispiel am 16. 10. anlässlich der Schiessübung,
- schlussendlich eine kleine Reserve für die 2. Soldperiode vorteilhaft ist.

Gänzlich falsch wäre es, einen Aktivsaldo von mehreren hundert Franken schon bei der Planung auszuweisen. Es kann ausnahmsweise einmal vorkommen, dass durch verschiedene Umstände, wie fakultative Mahlzeiten, Zusammenlegung von Küchen, ausserordentlich günstigen Einkaufsmöglichkeiten oder sehr grossen Beständen ein hoher Aktivsaldo in der 1. Soldperiode entsteht. — Doch

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

Datum	Frühstück	Preis	Mittagessen	Preis	Nachessen	Preis	Tagestotal
Mo 12. 10.	Einrücken Brot 200	18.—	<b>Konservensuppe</b> Speck, gekocht 120 <b>Zw. Schwarztee/Zitr.</b> <b>Vpf: Sandw. / L'pain</b> Äpfel	10.— 75.50 4.— 23.— 15.—	Gemüsesuppe Wurstweggen 2 Stck. Kopf-/Tomatensalat GRB	10.— 120.— 15.— 15.—	305.50
Di 13. 10.	<b>Kakao VMP</b> Butter 10 Konfitüre Tilsiter 20 Brot 300	49.— 13.— 6.— 13.— 27.—	Bouillon Carbonade HV 150 Spiralen <b>Erbsli / Rüepli</b>	4.— 122.— 13.— 20.—	passierte Suppe Camembert 1 / 12 Butter/Bergkäse 20 Schälkartoffeln 40 GRB	3.— 23.— 60.— 7.— 15.—	375.—
Mi 14. 10.	Milch / Kaffee FM Konfi / Butter 10 Emmentaler 20 <b>Mil-Biscuits</b> 1/2 P Brot 200	31.— 19.— 15.— 32.50 18.—	Brotsuppe gebunden Rindsleber 130 Fenchel Kartoffelstock	4.— 81.— 20.— 25.—	Kartoffelsuppe Champignonsschnitt. Rotkabis- / 150 Kopfsalat Vanillecr. m. Früchten GRB	6.— 97.— 14.— 20.— 15.—	397.50
Do 15. 10.	Milch / Kaffee FM Butter 10 Konfitüre Greyerzer 20 Brot 300	31.— 13.— 6.— 15.— 27.—	Einlagesuppe Hackbraten VV 130 <b>weisse Bohnen</b> Kräuterkartoffeln	5.— 91.— 20.— 10.—	Mehlsuppe ger. 20 Rösti Tomatensalat ZwVpf: <b>SchwTee NP</b> <b>Schokoladewaffeln</b> GRB	16.— 30.— 24.— 9.— 62.50 15.—	374.50
Fr 16. 10.	<b>Kakao</b> FM Butter 10 Konfitüre <b>Dosenkäse</b> 1/4 P* Brot 400	35.— 13.— 6.— 15.— 36.—	<b>Konservensuppe</b> Curry-Vore. VV 200 Trockenreis Lindenblütentee Äpfel	10.— 130.— 18.— 6.— 15.—	Reissuppe Fischfilets pan. 150 Mayonnaise Salzkart. (Stengeli) Kopfsalat GRB	8.— 74.— 17.— 10.— 14.— 15.—	422.—
Sa 17. 10.	Milch / Kaffee FM Butter 10 Konfitüre Greyerzer 20 Brot 200	31.— 13.— 6.— 15.— 18.—	Erbsensuppe Wienerli 1 P —.65 Kartoffelsalat	14.— 65.— 20.—	Bouillon Fleischspießli 120 grüne Bohnen Bratkartoffeln <b>10 %</b> GRB	—.50 15.— 3.50 3.50 15.—	219.50
So 18. 10. 10 %	Milch / Kaffee FM Butter 10 Konfitüre Streichkäse 1/6 Brot 200	3.10 1.30 —.60 2.80 1.80	Crèmesuppe Schw.Plätzli pan. 120 Blumenkohl Pommes frites Dessert	1.— 16.— 3.40 4.80 5.—	Griessuppe geröstet gekochte Eier 2 Stück Gemüsesalat gemischter Salat GRB	1.— 10.— 2.50 7.50	60.80
Mo 19. 10.	<b>Kakao VMP</b> Konfi / Butter 10 Emmentaler 20 <b>Mil-Biscuits</b> 1/2 P* Brot 200	49.— 19.— 15.— 30.— 18.—	Fleischsuppe Siedfleisch VV 200 Lauchgemüse Salzkart. (halbe)	3.— 119.— 26.— 7.—	Kartoffel-Lauchsuppe Spaghetti nap. 20 Kopfsalat Fruchtjoghurt GRB	11.— 31.— 14.— 35.— 15.—	392.—
Di 20. 10.	Milch / Kaffee FM Butter 10 Konfitüre Greyerzer 20 Brot 300	31.— 13.— 6.— 15.— 27.—	Haferflockensuppe <b>Fleischkons. 1 P</b> Weichkäse 50 Früchte <b>Schwarztee (Zucker-NP)</b>	5.— 120.— 35.— 15.— 7.50	Minestrone Minestrone mit Speck, ger. 100 Lindenblütentee Choc-Ovo GRB	25.50 63.50 6.— 35.— 15.—	419.50
Mi 21. 10.	<b>Frühstückskonserve</b> Butter 20 <b>Dosenkäse</b> 1/4 P* Brot 300	35.— 25.— 45.— 27.—	<b>Konservensuppe</b> Landjäger 1 Stück Leberpain, Früchte Schwarztee / Zitr.	10.— 45.— 55.— 4.—	Bouillon Paprika-Gul. VV 200 Knöpfli Endiviensalat GRB	5.— 126.— 33.— 14.— 15.—	439.—
						Total Ausgaben	Fr. 3405.30
						Berechtigung	Fr. 3500.—
						Aktivsaldo	Fr. 94.70

\* = aus TNP C

darf dies niemals bei der Verpflegungsplangestaltung passieren! Der Grund wäre eindeutig eine Nichtbeachtung von Regeln administrativer und ernährungstechnischer Art.

«Ausgeglichene Verpflegung» heisst die Devise. Und es ist interessant, anhand der Tagessaldi diesen Grundsatz zu überprüfen:

Am Einrückungstag und während den stationären Verhältnissen = Bilanzen unter 300 und bis gegen 400 Franken. Anlässlich der Schiessübung jedoch über Fr. 400.—. Reduktion über das Wochenende und Mehrauslagen beim Frühstück vom 19. 10. erklären das Auf und Ab. Schliesslich belaufen sich die Auslagen an beiden Biwaktagen deutlich über Fr. 400.—. So sind die Tagesausgaben, bedingt durch die teureren Artikel (für Zwischenverpflegungen) und zum Teil auch durch die grösseren Quantitäten sehr unterschiedlich ausgefallen — die Verpflegung an sich aber ist ausgeglichen.

Und darauf kommt es an. Ausgeglichen — der jeweiligen Situation angepasst — und immer zweckmässig in der Zusammensetzung. — Das aber ist nur möglich mittels einer genauen und überlegten Planung!

---

### *Anmerkung der Redaktion*

Mit vorliegender Ausgabe findet vorderhand unsere monatliche Rubrik «Der Truppenhaushalt» ihren Abschluss. In 12 Folgen wurde das Erstellen eines Verpflegungsplanes — derjenige einer 1. Soldperiode — wieder einmal im Detail behandelt.

Wir machen aber schon heute unsere Leser darauf aufmerksam, dass die von Adj Uof Wohler betreute Rubrik nach einem kurzen Unterbruch und in einer neuen Form wieder monatlich erscheinen wird.



Oberkriegskommissariat

## **Änderung der Richtpreise für Käse**

- Emmentaler und Greyerzer**, vollfett, Prima-Käse in ganzen Laiben  
bei Mitgliedern der Käseunion, Milchverbänden und Grossisten Fr. 7.70 per kg  
bei den übrigen Lieferanten Fr. 7.90 per kg
- Kochkäse:** Emmentaler max. Fr. 1.20 } **liefer** je nach Marktlage  
Greyerzer max. Fr. 1.20 }
- Kennzeichen: auf beiden Seiten kreisförmig in Abständen von 5 cm gekerbt.
- Käse im Anschnitt:** Preiszuschlag Fr. —.15 per kg
- Tilsiter:** vollfett, Preise für **Markontilsiter** mit aufgezogener Etikette  
bei Tilsiter-Handelsfirmen Fr. 6.70 per kg  
bei Detaillisten Fr. 6.90 per kg
- Waffenplatzlieferanten** sowie Preise für Emmentaler und Greyerzer auf den  
Waffenplätzen: siehe separates Verzeichnis

Die Preise für Emmentaler und Greyerzer sind rückwirkend ab 15. Oktober, diejenigen für Tilsiter ab 1. November 1970 gültig. Die übrigen Preise sind unverändert.