

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 4 (1931)

Heft: 5

Artikel: Ist eine tägliche Fasskontrolle notwendig?

Autor: Weber, Willy

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-516136>

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: 02.04.2025

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

Zusammenfassend empfehle ich beim Gebrauch der Selbstkocherkiste die Beachtung folgender Punkte:

1. Vor dem ersten Gebrauch die Kessel mit Wasser gehörig auskochen.
2. Niemals leere Kessel auf's Feuer stellen.
3. Im verzinnnten Kessel weder rösten noch anbraten; hierzu besondere Eisenkessel oder Pfannen verwenden.
4. Die Kochkessel stets peinlich und sauber halten.
5. Zum Reinigen der Kessel-Innenseite verwende man niemals kratzende Putzmittel.
6. Vor dem Aufsetzen des Kesselverschlusses überzeuge man sich stets:
 - a) ob die Deckelnummer mit derjenigen des Kessels übereinstimmt,
 - b) ob Deckel und Deckelsitz rein sind.
7. Der Deckelsitz darf nicht mit Gummiringen, Tüchern etc. gedichtet werden.
8. Den Kesseldeckel stets sorgfältig aufsetzen; beim Abheben keinerlei Gewaltmittel anwenden.
9. Festgekochte Rückstände (Angebranntes) nicht aufkratzen, sondern *aufweichen*.

Ist eine tägliche Fasskontrolle notwendig?

Von Fourier Weber Willy, Stab I. Br. 13.

Bevor wir an die Beantwortung dieser Frage herantreten, haben wir zuerst zu untersuchen welche Kontrollen, bzw. Hilfsmittel, dem Rechnungsführer über die gefasste Verpflegung zur Verfügung stehen und ferner, wie dieselben ihn über den täglichen Stand seines Geschäftes orientieren.

Ich sage absichtlich «Geschäft». Denn der Ankauf von Waren durch den Rechnungsführer und die Abgabe der Artikel an die Truppe lässt sich, wenn wir den Aufgaben des Rechnungsführers auf den Grund gehen, sehr wohl in den kaufmännischen Begriff des Warenhandels fassen. Denn der Fourier muss der Truppe laut Art. 93 I. V. täglich liefern:

- 500 gr. Brot
- 250 gr. frisches Kuh-, Rind- oder Ochsenfleisch
- 70 gr. Käse
- 42, bzw. 52 Cts. Gemüseportion

Diese Lieferungen stellen einen Vertrag dar, den der Rechnungsführer als Geschäftsleiter für die Truppe einerseits und den Bund andererseits unter Anerkennung der I. V. und der übrigen Verwaltungsbestimmungen genau einzuhalten verbunden ist.

Aufgabe des Rechnungsführers ist nun, die oben erwähnten vier Verpflegungsportionen möglichst billig einzukaufen, sie rationell zu verwenden und dafür zu sorgen, dass dieselben gesund und schmackhaft zubereitet abgegeben werden und die Truppe zu *ihrem Rechte* kommt. Die möglichst vielseitige und rationelle Ausnutzung der sich dem Rechnungsführer zwischen Einkauf und Abgabe bietenden Chancen erfordert von demselben nebst dem Bekanntsein der Grundregeln des kaufmännischen Denkens eine spezielle Schulung, die ihm in der Fourierschule beigebracht wird, ferner ein gewisses Organisations-talent, geeignete Kontrollen und Hilfsmittel.

Befassen wir uns zunächst einmal mit der Verwendung und Abgabe der Verpflegungsmittel an die Truppe während des Dienstes. Nach meinen Feststellungen ist die grosse Mehrzahl der Fouriere durchaus imstande, die Truppe mit den vorhandenen Mitteln gesund und einfach zu ernähren. Fälle, in denen nachgewiesen werden kann, dass ein Wehrmann während der Dienstleistung infolge Unterernährung oder ungenügender Zubereitung der Speisen gesundheitlich Schaden gelitten hat, sind sehr selten. Verschiedenen in der letzten Zeit gehörten Ausserungen von ausserhalb der Verpflegung stehenden Offizieren und Wehrmännern können wir sogar entnehmen, dass manchmal ein *zuviel* des Guten getan worden ist. Die Reduktion der Gemüseportionsvergütung um 3 Rp. in Kursen und um 8 Rp. in Schulen ist sicherlich nicht nur mit Rücksicht auf die gesunkenen Lebensmittelpreise vorgenommen worden, sondern weil man an Hand der Abrechnungen und der *nicht gefassten Portionen* höheren Orts den Eindruck haben musste, dass der Fourier sehr wohl mit etwas weniger auskommen könnte. Dem Ein-

druck ist denn auch der Beschluss und die Ausführung gefolgt und an uns Rechnungsführern ist es nun zu sehen, wie wir den Schaden wieder gut machen und mit den uns zur Verfügung stehenden Mitteln möglichst gut auskommen können! Das Wie soll nun Sache des Fouriers sein und es ist gewiss der Mühe wert, über diesen Punkt im Hinblick auf die kommenden Divisionsmanöver, in denen ja vielfach nicht alles wie gewünscht am Schnürchen geht, etwas eingehender nachzudenken.

Nun die Abgabe der Verpflegung an die Truppe. Ich sprach vorhin davon, dass der Rechnungsführer zu sehen habe, dass die Truppe zu ihrem Rechte — den in Art. 93 vorgeschriebenen Portionen — komme. Frisch von der Leber weg gesagt: da hapert es manchmal ganz bedenklich. Wir müssen die erstaunliche Feststellung machen, dass z. B. in Gebirgskompagnien, die gewiss auf volle Ausnutzung der ihnen zur Verfügung stehenden Portionen angewiesen sind, während der kurzen Dauer eines W. K. manchmal 100, 200, ja sogar bis 300 Portionen Brot, Käse oder Fleisch nicht gefasst werden. Woher kommt das?

Wenn in einer Rekrutenschule während der heissesten Jahreszeit innert den 9/10 Wochen Dienst ca. 200 Brotportionen nicht gefasst worden sind, so kann dies unter Umständen auf die klimatischen Verhältnisse zurückgeführt werden, indem die Truppe eben kein ausgeprägtes Bedürfnis nach Brot oder Käse besitzt. Ebenso kann mitunter die Beschaffenheit des Brotes selbst Veranlassung geben, dass der an eine andere Zusammensetzung des Brotes gewöhnte Wehrmann die ihm zugeteilte Portion einfach nicht konsumieren mag oder kann. Und mit dem Käse kann es dem Fourier ähnlich ergehen, wenn er ihn nicht geschickt zu verteilen weiss und vermeidet, dass der Mann jeden Tag seine ihm zgedachten 70 gr. Käse selbst präparieren, d. h. ihn zum Brot essen oder weglegen, muss. Der Käse ist ein Produkt, welches so grossen Nährwert besitzt, dass unbedingt voll gefasst werden sollte. Es handelt sich in den meisten Fällen nur darum, den Mann an den Käsekonsum zu gewöhnen und zwar sollte man unser Landesprodukt in den Städten wieder mehr als Volksnahrungsmittel denn als Dessert essen lernen! Wenn eine solche Auffassung in unserem Volke wieder mehr Wurzeln fassen würde, so würde sich dies gewiss wieder recht vorteilhaft für die Bundessubventionen an die Landwirtschaft und für die notleidende Landwirtschaft selbst auswirken. Wir sind manchmal recht merkwürdige Leute, wir Helvetier, oder nicht?

Ich bin fest überzeugt, dass kein Fourier, der zu wenig gefasst hat, dies mit voller Absicht oder gar extra machte. Vielmehr glaube ich, dass er die längste Zeit nicht einmal wusste, dass er noch soviel Portionen nachzufassen hatte. Der 13-tägige W. K. war so kurz, plötzlich war der Samstag da und mit ihm die etwas brenzlige Feststellung, dass viel zu wenig konsumiert

worden ist. Ich behaupte, dass es mit dem Zuwenigfassen genau so schief steht wie mit dem Zuvielgefassthaben, nur mit dem gewiss beachtenswerten Unterschied, dass man letzteres immer begründen kann, ersteres — abgesehen von wenigen Spezialfällen — aber nie. Eine anlässlich der Revision von Bern erhaltene Bemerkung, dass so und soviel Portionen zu wenig gefasst worden seien, tut vielleicht weniger weh, als wenn nachträglich die zuviel gefassten Portionen der Haushaltungskasse belastet werden. Der ehrliche Rechnungsführer muss sich hier aber sagen, dass er den ihm zur Verfügung stehenden Kredit in der Anschaffung der Verpflegungsmittel nicht gehörig ausgenützt und sich als schlechter Haushalter erwiesen hat.

Nun, woran fehlt es denn? Ganz einfach *an der Übersicht*. Der Rechnungsführer, vor allem aber der Fourier, muss über seine laufenden Geschäfte einen Überblick haben, er muss jeden Tag genau wissen, so und so stehe ich, das und das kann ich morgen leisten. Das Streben nach Klarheit und Übersicht kommt im modernen Geschäftsleben immer mehr und mehr zum Durchbruch. Man kann geradezu behaupten, dass Unternehmungen, denen dieser grundlegende Faktor fehlt, eine schlechte Rendite abwerfen. Mannigfaltig sind die Hilfsmittel, mit denen die modernen Büro-Organisationen dem schwer ringenden Kaufmann der Gegenwart zur Seite steht. Wie steht es nun in dieser Hinsicht mit der Komptabilität?

Die Komptabilität ist, kurz gesagt, eine einfache Belegbuchhaltung in doppelter Ausfertigung, nur wird hier das Doppel nicht durch-, sondern abgeschrieben. Hierin lässt sich wohl nichts ändern, in der jetzigen Form hat sie sich als Kontrolle und Abrechnung für die Friedensverhältnisse gut bewährt, mit einer einzigen grossen Aus-

nahme: der täglichen Übersicht über die zu fassenden Portionen und Rationen.

Hierüber kann uns leider der sonst sehr gut durchdachte Verpflegungsbeleg nur allwöchentlich einmal genauen Aufschluss geben, nämlich am Schlusse der Soldperiode. Während der übrigen Zeit sind wir nur auf ein zirka angewiesen. Wohl orientiert uns das Taschenbuch täglich in der Rubrik »Standort«, Bestand und *Verpflegsberechtigung*, was wir zugut haben, nicht aber über das, was wir an die Truppe *in Natura* abgeben können. Ein Strassenbahnkondukteur macht jeden Abend mit seiner Verwaltung sauberen Tisch und rechnet ab: nun, warum soll dies auch der Fourier nicht machen können?

Wir haben im Taschenbuch, ausser der Verpflegungsabrechnung, noch eine weitere Rubrik, die sich direkt mit der Verpflegung befasst: die »in Natura gefasste Verpflegung« p. 100 u. s. f. — Die hier eingetragenen Zahlen orientieren uns aber nur über die effektiven täglichen Fassungen, ohne uns zu sagen, ob wir bis dato zu viel oder zu wenig gefasst haben. Gerade dies ist aber wichtig; ich erinnere bei dieser Gelegenheit nur an die anlässlich des Einrückungstages vom Platzkommando an die Truppe abgegebenen Würste, die umgerechnet in Portionen das Fleischbudget des Fouriers die ganze Woche in manchmal recht unangenehmer Weise belasten, so dass er nur unter genauer Berechnung eine kleine Fleischreserve für die meistens strengere zweite Woche herauswirtschaften kann. Dies gilt namentlich für kleinere Einheiten.

Wenn der werthe Leser mir bis hieher gefolgt ist, so wird er sich sagen müssen, dass wir hier eines Abhülfsmittels entbehren. An den von der Sektion Zürich dieses Jahr durchgeführten 2 Komptabilitätsabenden kam dieser Gedanke denn auch in der Diskussion zur Sprache; es wurde damals an der Wandtafel eine *Fasskontrolle* skizziert, die folgendermassen aussah:


Datum	Bezugsberechtigung	Gefasst			Ausweis							
		Brot	Fleisch	Käse	Brot		Fleisch		Käse			
					+	-	+	-	+	-		

Diese Kontrolle orientiert uns wohl über das plus oder minus der täglichen Fassungen, gibt uns aber keinen Aufschluss über das Resultat des Vortrages, der an Offiziere und Detachierte abgegebenen Mundportionen und lässt uns auch bezüglich der Fourage im Ungewissen.

Die nun nachstehend angeführte »Fasskontrolle« will diese Mängel vermeiden und sucht auf möglichst geringem Platz alle Portionen und Rationen täglich zu erfassen. Die Voraussetzungen, die an eine solche Kontrolle zu stellen sind, sind kurz die folgenden:

1. sie soll wenig kompliziert und möglichst übersichtlich sein.
2. sie soll alle diejenigen Ursachen und Verschiebungen berücksichtigen, die die *Natura*-Verpflegsberechtigung der Truppe verändern, also z. B. Mundportionsvergütungen, zuviel gefasste Portionen u. a.
3. sie soll rasch erstellt werden können.

Nachstehend das Schema dieser Fasskontrolle:

 <p>MARFINI (FOURIER A. MARFURT)</p>	<p>empfiehlt sich Vereinen und Gesellschaften zur Mitwirkung an Unterhaltungs-Abenden</p> <p>Stauenerregende Experimente Angenehmste und interessanteste Unterhaltung</p> <p>Interessenten wenden sich an „MARFINI“ LUZERN, Telephon 31.75</p>
---	--

Fasskontrolle

	Kolonne:	Brot		Fleisch		Käse		Hafer		Heu		Stallstroh	
		1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
Datum:													
Am Vortag zu viel gefasst	2				31		400		2		15		10
Am Vortag zu wenig gefasst	1	16											
Verpflegsberechtigung T. B. p. 58 usf.	1	197		197		197		60		60		60	
Mundportionsvergütungen	2		11		11		11						
Fouragevergütungen	2							1		1			1
Heute in Natura gefasste Verpflegung	2		170		160			57		57			57
Total		213	181	197	202	197	411	60	60	60	73	60	68
Zu viel gefasst	1			5		214				13			8
Zu wenig gefasst	2		32										
Total		213	213	202	202	411	411	60	60	73	73	68	68
Bestandsrechnung für Käse:													
Vorrat an Käse Kg 21,42 = Port. 306													
Zu ^{viel*} gefasst lt. Aufst. = Port. 214													
effektiv zu ^{wenig} gefasst + Port. 92													
<i>*Nichtpassendes streichen.</i>													
Datum													
Am Vortag zu viel gefasst	2			5		214		13				8	
Am Vortag zu wenig gefasst	1	32											
u. s.													

Zu dieser Fasskontrolle nachstehend einige Erläuterungen: Die ersten zwei Sätze sprechen für sich selbst. Der Rechnungsführer hat dieselben immer zuerst auszufüllen und zwar als Übertrag des Vortrages, sofern ein solcher vorhanden ist. Die in der Vorrubrik unter «Kolonne» vorgedruckten Zahlen zeigen dem Rechnungsführer, in welche Kolonne er die betreffenden Zahlen zu setzen hat. Dies vermeidet, dass er sich zuerst überlegen muss, in welche Kolonne die Zahl zu setzen ist und verhindert automatisch fehlerhafte Eintragungen. Auf der Linie Mundportions- und Fouragevergütungen sind die Geldentschädigungen einzusetzen, die logischerweise die Naturalbestands-Berechtigung vermindern müssen und daher in der Fasskontrolle unbedingt zu berücksichtigen sind. Es ist dem Rechnungsführer ein Leichtes festzustellen, wieviele Offiziere, U. Off. oder Detadierte am Eintragungstage durch Geld zu verpflegen waren. In «Heute in Natura gefasste Verpflegung» sind die Zahlen aus p. 110 usf. des Taschenbuches abzuschreiben. Die Differenzen aus dem Total werden in die in der Vorkolonne angezeichneten Rubriken gesetzt und die Addition soll den Ausgleich ergeben. Auf dem nächsten Formular sind sodann die zuviel oder zuwenig gefassten Portionen und Rationen mit dem Datum des morgigen Tages sofort vorzutragen und der Überschlag ist fertig.

Nun ist aber zu beachten, dass wir im Magazin noch Waren besitzen, nämlich Konserven (Fleisch und Brot) und Käse. Während nun aber die Fleisch- und Brotkonserven in p. 110 usf. des Taschenbuches erst dann eingetragen werden, wenn sie an die Truppe *abgegeben* werden, ist dies beim Käse gewöhnlich nicht der Fall und zwar deshalb, weil er der Einfachheit halber als in Natura gefasst verbucht wird, während Fleisch- und Brotkonserven zuerst in der Konservenabrechnung figurieren und erst bei der Abgabe an die Truppe selbst ausgeworfen werden. Um nun den effektiven Bestand der Käsefassung zu ermitteln, ist es nötig, dass der Vorrat an den zuviel oder zuwenig gefassten Portionen verrechnet wird. Gewöhnlich werden, wie in der Fasskontrolle ersichtlich, infolge dieses Umstandes zuviel Käseportionen gefasst worden sein (indem eben der Käse bei der Fassung voll eingetragen wurde), zieht man nun den Warenvorrat ab, dann ergeben sich die *effektiv* zuviel oder zuwenig gefassten Portionen, wie im Schema unter «Bestands-

errechnung für Käse» aufgeführt.

Bei den Fouragerationen ist das Verfahren mehr summarisch, was in der Natur dieser Artikel begründet liegt. Fasst z. B. der Fourier für 4/5 Tage, so wird er alle Tage die Verpflegsberechtigung einsetzen, die Differenz sagt ihm sodann, wieviel Heu, Hafer und Stroh noch vorhanden sein sollte. Wenn er dann noch weiss, für wieviele Tage er das letztmal gefasst hat, dann ist es für ihn sowie den für die richtige Futterabgabe verantwortlichen gemachten Trainkorporal nicht schwer, die Futtermittel entsprechend abzutheilen. Die Fasskontrolle für die Fourage hat vielleicht nicht denselben Wert wie für die Portionen, in einem Punkte bleibt sie jedoch wertvoll: sie gibt ihm an, für wieviele Tage das Futter approximativ noch zu reichen hat. Bei Dislokationen ist diese Feststellung mitunter recht wertvoll, sie vermeidet Überfassungen und Transporte von Heu und Stroh.

Die vorgeführte Fasskontrolle baut auf den Notizen und Eintragungen des Taschenbuches auf. So ist z. B. zu sagen, dass von und bei andern Korps in Verpflegung gegebene Leute in dieser Kontrolle gar nicht aufgeführt zu werden brauchen, denn sie sind schon in der Verpflegsberechtigung inbegriffen. Detadierte werden unter den Mundportionsvergütungs-Berechtigten aufgeführt. Der Rechnungsführer hat nur die Zahlen einzusetzen, die Differenzen zu ziehen und die Saldi auf den nächsten Tag (das nächste Formular) wieder vorzutragen; eine Arbeit, die in knapp 5 Minuten erledigt ist und die ihm wie eingangs erwähnt, für den nächsten Tag und die zu treffenden Dispositionen wertvolle Aufschlüsse gibt.

Es sei immerhin bemerkt, dass diese Fasskontrolle auf Unfehlbarkeit keinen Anspruch erhebt, denn sie ist in der Praxis (und auf *die* kommt es hauptsächlich an) noch nicht erprobt. Vielleicht entschliesst sich der eine oder andere Kamerad, dieselbe einmal praktisch auszuprobieren. Anregungen zu Verbesserungen, mitgeteilte Erfahrungen über deren Verwendbarkeit sind sehr wertvoll und wir werden sie gerne an geeigneter Stelle wieder zu verwerthen suchen. Falls sie sich, was ich nicht bezweifle, bewähren sollte, dann wäre vielleicht die Frage zu prüfen, ob dem Verpflegungsbeleg mit Rücksicht auf eine tägliche Übersicht und an Hand der mit dieser Fasskontrolle gemachten Erfahrungen nicht eine andere Form gegeben werden könnte.