

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

Band: 17 (1944)

Heft: 7

Artikel: Betrachtungen zur Gemüseportion

Autor: Bolleter, W.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-516714>

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: 22.11.2024

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

einer vereinfachten Komptabilität unternommen. Es ist klar, dass im Verlaufe des Aktivdienstes sich viele neue Probleme für den Verwaltungsdienst ergaben, aber ist es nötig, dass alles was mit dem Büro zusammenhängt, konstant dem Fourier überbunden wird?

Erneut möchten wir darauf hinweisen, dass die Vereinfachung der Komptabilität nach wie vor zu den dringenden Problemen der Entlastung des Einheitsfouriers gehört. Man kann diese Angelegenheit nicht etwa mit dem Hinweis abtun, im Ernstfalle wäre die Komptabilität wohl nicht mehr in dieser Form zu erstellen. Wie lange wir noch Aktivdienst zu leisten haben, weiss niemand. Jetzt sind wir überlastet und jetzt ist für uns eine Entlastung am dringendsten.

Betrachtungen zur Gemüseportion

von Fourier W. Bolleter, Winterthur

In der A. W. Nr. 62 steht unter Ziff. 2, Abs. 2: „Bei dem durch die wiederholte Reduktion der Fleisch- und Käseportion eingetretenen Ausfall an animalischem Fett wird nun der ganze Bezug und die volle Verwendung der Fettportion in der Tagesportion von 40 g Speisefett und Speiseöl für die Zubereitung von Speisen aus Kartoffeln, frischen und getrockneten Gemüsen, Hülsenfrüchten, Teigwaren und Reis unbedingt notwendig. Durch die volle Ausnützung der Speisefett- und Speiseölportion kann der aus der Einschränkung des Fleisch- und Käsekonsums resultierende Kalorienverlust genügend kompensiert werden.“

Vom ernährungstechnischen Standpunkt aus betrachtet, leuchtet diese Begründung ohne weiteres ein. Bei einiger Überlegung mit dem Blick auf die Preisliste und die Gemüseportionsvergütung wird aber deutlich eine Lücke sichtbar.

Solange die zur Verfügung gestellten Barmittel zur Anschaffung der Gemüseportion ausreichen, kann die volle Ausfassung derselben verlangt werden. Steigen aber die Preise über die Gemüseportionsvergütung, muss es dem Fourier überlassen werden, zu entscheiden, wo er am besten, d. h. am unauffälligsten einsparen kann. Bei den meisten Trockengemüsen stellt die bewilligte Tagesmenge ohnehin schon ein Minimum dar. Gerade aber beim Fett und Öl versteht es ein sorgfältiger Küchenchef, namhafte Einsparungen zu machen. Und da diese Artikel zu den teuersten gehören, sind die Einsparungen auch in der Kasse am besten spürbar.

Nachstehende Berechnung illustriert die Kosten pro Mann und Tag nach der heute geltenden Berechtigung:

Teigwaren	43	g	à Fr. 1.10	=	4,7 Rp.
Hülsenfrüchte	32	„	„ „ 1.40	=	4,5 „
Mais	32	„	„ „ —.90	=	2,9 „
Reis	21	„	„ „ 1.40	=	2,9 „
Suppenartikel	22	„	„ „ 1.10	=	2,4 „
Speisefett	20	„	„ „ 2.80	=	5,6 „
Speiseöl	20	„	„ „ 2.60	=	5,2 „
			Übertrag		<u>28,2 Rp.</u>

			Übertrag	28,2 Rp.
Zucker	40	g	à Fr. 1.20 =	4,8 „
Kaffee	6	„	„ „ 3.20 =	1,9 „
Kaffee-Ersatz	3	„	„ „ 2.— =	0,6 „
Schokolade	17	„	„ „ 2.60 =	4,4 „
Tee	3	„	„ „ 7.50 =	2,3 „
Butter	6,66	„	„ „ 7.90 =	5,3 „
Milch	4	dl	„ „ —.39 =	15,6 „
				<u>63,1 Rp.</u>
Dörrgemüse	14,285	g	„ „ 4.— =	5,7 „
Kartoffeln	0,400	„	„ „ —.27 =	10,8 „
Frischgemüse (Durchschnitt)	0,200	„	„ „ —.60 =	12,0 „
Gewürze (inkl. Tomatenpurée, Essig etc.)			pro Tag =	3,0 „
Konserven:				
Ovo	2 Port. per	Ablösungsdienst	à Fr. —.40 =	Fr. —.80
Suppen	2 Port. per	Ablösungsdienst	„ „ —.17 =	„ —.34
			Fr. 1.14 (¹ / ₃₂)	3,6 „
			Total =	<u>98,2 Rp.</u>
Gegenüberstellung:				
Gemüseportionsvergütung			Fr. —.73	
Ausfall Fleischportion (A. W. 61)			„ —.07	
Ausfall Käseportion (A. W. 62)			„ —.07 =	87,0 Rp.
			Verlust pro Mann und Tag =	<u>11,2 Rp.</u>
			(oder 15% der Gemüseportionsvergütung)	

Zwangsfassungen, wie gedörrte Zwetschgen, Artikel aus den K. V. D. (Pomol etc.), sowie Zwischenverpflegungen (Ménage-Schokolade) sind in diesen Zahlen nicht inbegriffen. Auch die Verteuerung der Milch durch Kondensmilchfassungen und die höheren Preise der Mobilmachungs-Verpflegungsartikel sind nicht berücksichtigt. Dass von den 150 g Fleisch und den 50 Käse nichts mehr umgerechnet werden kann, sei nur der Vollständigkeit halber bemerkt.

Wir sehen also, dass die Kosten der reinen Verpflegungsartikel die zur Verfügung gestellten Geldmittel um ein beträchtliches übersteigen, ganz abgesehen von eventuellen Anschaffungen durch H. K., welche die Verpflegung nicht betreffen (Inventar I).

Man wird mir vielleicht entgegenhalten, dass mit Einsparungen durch Kurzurlauber das finanzielle Gleichgewicht wieder hergestellt werden kann. Das mag bei Einheiten mit reinem Bewachungsdienst vielleicht zutreffen. Bei Einheiten in der Ausbildung und dazu noch vorwiegend aus Landwirten bestehend dagegen, werden diese Einsparungen durch Überschreiten der Normalmengen reichlich kompensiert. Als Beispiel sei angeführt, dass ich in „meiner“ Feld-Batterie auf 100 Mann pro Mahlzeit ca. 125 Liter Kaffee oder Schokolade, 13—14 kg Teigwaren oder Reis und ca. 50 kg Kartoffeln brauche. Der Brotverbrauch schwankt zwischen 450 und 480 g pro Tag und Mann. Dabei ist von einer Verschwendung keine Rede, denn meistens bleiben nach einer Mahlzeit überhaupt keine Resten.

Wir müssen uns aber vor Augen halten, dass sich die Bauern heute noch an 4—5 Mahlzeiten pro Tag gewöhnt sind, und demnach bei nur 3 Mahlzeiten entsprechend mehr verschlingen. Die Städter wiederum rücken heute in einem verhältnismässig schlechten Nährzustand ein und brauchen zur Sättigung — hauptsächlich bei den gegenwärtig „üblichen“ strengen Ablösungsdiensten — gewaltige Mengen Kalorien. Gerade heute ist es aber wichtig, dass der Soldat von der Truppenküche genug zu essen bekommt. Denn infolge der Rationierung und der allgemeinen Geldtrockenheit kann er sich aus eigenem Sack praktisch nichts mehr beschaffen.

Um nun die H. K. vor dem „Schwund“ zu bewahren, muss dem Fourier die Möglichkeit gegeben werden, irgendwo zu kürzen. Überblicken wir die obestehende Berechnung, so fällt uns auf, dass wir ausgerechnet bei den Artikeln mit Fettgehalt mengen- wie geldmässig am vorteilhaftesten Einsparungen machen, und zwar bei Speisefett und -öl, Butter und Milch. Es ist ohne weiteres möglich $\frac{1}{3}$ der Fett- und Ölportion einzusparen, ohne dass der Mann das Gefühl hat, er werde „geschnitten“. Auch bei Butter und Milch fällt eine Kürzung nicht allzustark auf. Zum Beispiel:

$\frac{1}{3}$ Fett/Ölportion (siehe oben)	3,6 Rp.
1 dl Milch	3,9 Rp.
3 g Butter	2,4 Rp.
	<u>9,9 Rp.</u>

Wir können folglich mit diesen Einsparungen glatte 10 Rp. pro Mann und Tag sparen, bei einer anerkannt guten Kost mit den übrigen Artikeln. Das bringen wir aber mit keinem andern Artikel fertig, sonst reklamieren die Leute.

Mit der A. W. Nr. 62 nimmt das O. K. K. dem Rechnungsführer die Möglichkeit, von der Mannschaft unbemerkt die leider notwendigen Kürzungen an der Tagesportion vorzunehmen. Dies ist aber meines Erachtens nicht richtig, ohne auf der andern Seite die Gemüseportionsvergütung entsprechend anzupassen. Ich glaube, dass mit einer Erhöhung der Vergütung um 10 Rp. wenigstens in den Monaten Februar bis Juli nicht zuviel verlangt wäre. Vom August bis Januar sind genügend billige Frischgemüse vorhanden, womit wenigstens ein bescheidener Teil der teuren Trockengemüse ersetzt werden könnte. Dabei dürfen wir aber auch wieder nicht vergessen, dass wir in letzterem Falle nur geldmässig, nicht aber ernährungsmässig einen Ausgleich schaffen können, indem das Frischgemüse infolge des grossen Wassergehaltes im Nährwert weit hinter dem Trockengemüse nachsteht.

Die Wichtigkeit der Vitamine in der Ernährung

von Hptm. Scheurer, Dr. chem., Sitten

Alle Lebensvorgänge beruhen auf einem ständigen chemischen Umsatz und Verbrauch der Körpersäfte und Gewebe; dabei müssen für die verbrauchten Stoffe stets neue herangeführt werden (die Nahrung), die verbrauchten Stoffe aber abgeführt werden. Der Stoffwechsel ist eine Summe von Oxydations- und