

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

Band: 33 (1960)

Heft: 9

Rubrik: Behelfe für Rechnungsführer

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: 08.11.2024

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

	Gesamt- punktzahl	Prozent der Gesamt- punktzahl
<i>Frühstück</i>		
1. Milchkaffee, Butter, Konfitüre	2066	26,87
2. Kakao, Butter	1663	21,63
3. Kakao, Konfitüre	1259	16,37
4. Kakao, Käse	1038	13,50
5. Milchkaffee, Käse	931	12,10
6. Frühstückskonserven, Käse	733	9,53
Total	7690	100,00
<i>Mittag- oder Nachtessen</i>		
1. Gerstensuppe, Braten, Kartoffelstock, Salat	2929	14,54
2. Konservensuppe, Hackbraten, Blumenkohl, Salzkart.	2674	13,28
3. Bouillon mit Einlagen, Voressen, Risotto, Salat	2337	11,60
4. Hafersuppe, gebrat. Fleischkonserven, Spaghetti, Salat	2247	11,16
5. Gemüsesuppe, Fischfilets, Salzkartoffeln, Salat	2237	11,11
6. Tee, Wurstsalat, Schälkartoffeln, grüner Salat	1877	9,32
7. Tee, Käseschnitten	1776	8,82
8. Gemüsesuppe, Hörnlipilaw, Salat	1572	7,61
9. Tee, Birchermüesli	1360	6,75
10. Pot-au-feu (Eintopfgericht)	1129	5,61
Total	20138	100,00

Noch krasser als bei der Umfrage in der Rekrutenschule landete hier die traditionelle Manövermahlzeit Pot-au-feu weit abgeschlagen am Ende der Rangliste. Auch bei einer ähnlichen Umfrage in einer Sappeurkompagnie während eines Wiederholungskurses kam der Manöver-Spatz nicht über einen Mittelplatz hinaus. Hierbei kann man sich allerdings fragen, ob die Mißstimmung wirklich nur allein dem «Spatz» oder nicht vielmehr den Manövern zuzuschreiben ist . . .

Soll man und kann man aus diesen Umfragen, die mehrmals betonten, es komme «nicht nur auf das Was, sondern auch auf das Wie an», Folgerungen ziehen? Das dürfte schwierig sein: die Wünsche in bezug auf die Verpflegung sind regional verschieden (so liegen etwa Antworten von deutschschweizerischen und welschen Rekruten oft erstaunlich auseinander), die Jahreszeit spielt eine wichtige Rolle, vor allem aber auch der Mannschaftsbestand (bei grossen Mannschaftsbeständen lassen sich eher Sonderwünsche verwirklichen). Wenn sich dennoch eine Folgerung ergibt: trotz gelegentlichem Meckern der Truppe und leider kaum ganz zu vermeidenden Zwischenfällen im Sektor Verpflegung darf der Schweizer Soldat mit seiner Verpflegung zufrieden sein: die Quartiermeister, Fouriere und Küchenchefs sorgen allgemein für einen Speiseplan, der von der Truppe freudig akzeptiert wird.»

Abschliessend möchten wir betonen, dass es nicht die Meinung haben konnte, wenn wir Resultate von Umfragen in unserem Fachorgan publizierten, dass nun sämtliche Verpflegungsfunktionäre der Armee hingehen sollen, um in ihrem Wirkungskreis ähnliche Erhebungen durchzuführen. Leicht könnte es sonst geschehen, dass Leute, die es ohnehin immer besser wissen wollen, in Unkenntnis aller Zusammenhänge (Vorschriften, Berechtigungen usw.) den für die Verpflegung der Truppe Verantwortlichen Belehrungen oder gar Weisungen erteilen möchten. Der Truppenhaushalt ist und soll die Domäne unserer Fouriere, Fouriergehilfen, «hellgrünen» Offiziere und Küchenchefs bleiben.

Behelfe für Rechnungsführer

-er. In der letzten Ausgabe unserer Zeitschrift haben wir im Artikel «Was sollen die Soldaten essen . . . ?» auf die Bedeutung, die der Erstellung von Verpflegungsplänen und Kostenberechnungen zukommt, hingewiesen. Mit Bewilligung des Oberkriegskommissariates sind wir in der Lage, unseren Lesern in dieser und den folgenden Nummern unseres Fachorgans für den Haushaltendienst hervorragende Unterlagen zur Verfügung zu stellen, die wir teilweise aus der neuen Quartiermeisteranleitung, die den Fourieren nicht zugänglich ist, entnehmen dürfen.

Als weitem «Behelf für Rechnungsführer» veröffentlichen wir nachstehend eine Anleitung für die

Aufstellung von Verpflegungsplänen.

Damit auf Grund der heutigen Bestimmungen eine zweckmässige und ausgeglichene Gestaltung der Verpflegungspläne möglich ist, muss bei deren Aufstellung systematisch vorgegangen werden.

Vorerst ist es notwendig, dass sich der Rechnungsführer genau Rechenschaft ablegt, über welche Mittel er verfügt. Sodann stellt er gemäss nachfolgendem Schema den Verpflegungsplan auf und erstellt die Kostenberechnung.

Zur Vereinfachung der Planung werden $\frac{3}{10}$ der Brot- und $\frac{4}{10}$ der Fleischportionen zum voraus voll umgerechnet; desgleichen wird der Pflichtkonsum sofort im Verpflegungsplan berücksichtigt.

Die Mittel des Truppenhaushaltes in einem WK

(Normalfall: 20 Tage, nur 19 Naturalverpflegungstage)

		pro 100 Mann/WK
Gemüseportionsvergütung	1900 Portionen à —.95	= Fr. 1805.—
Brotumrechnung $\frac{3}{10}$	570 Portionen à —.27	= Fr. 153.90
Fleischumrechnung $\frac{4}{10}$	760 Portionen à 1.10	= Fr. 836.—
Käseumrechnung		= Fr. —.—
Total pro 100 Mann in einem WK zu 19 Tagen		= Fr. 2794.90*
Dies ergibt pro 100 Mann und Tag eine Berechtigung von		Fr. 147.10

Dazu verfügt der Rechnungsführer über folgende Berechtigung:

Brot	980 Portionen	= 490 kg
Brotkonserven (inkl. Taschennotportionen)	350 Portionen	
Fleisch (Kuhfleisch der vier Viertel)	840 Portionen	= 210 kg
Fleischkonserven (inkl. Taschennotportionen)	300 Portionen	
Käse	1500 Portionen	= 105 kg
Käsekonserven (inkl. Taschennotportionen)	400 Portionen	
Butter	1900 Portionen	= 19 kg

Der Aufbau eines Verpflegungsplanes für den WK

Die nachstehende Reihenfolge des Vorgehens ist genau einzuhalten; sie erleichtert die Arbeit und bietet Gewähr für die Berücksichtigung aller Besonderheiten. Wenn die Arbeit der Truppe nicht zum voraus bekannt ist, werden die Menus nach folgenden Gesichtspunkten aufgestellt:

- Nr. 1—10 = Menus für normale Arbeitstage in stabilen Verhältnissen;
- Nr. 11—16 = Menus für Schiess-, Biwak- und Manövertage (vorwiegend Kochkisten);
- Nr. 17—18 = Menus für Einrücken und Entlassung;
- Nr. 19—20 = Menus für Sonntage (davon ein Sonntag nur 25 Prozent Vpf.-Bestand).

Ist das Arbeitsprogramm zum voraus bekannt, so wird der Plan gleich nach den Verhältnissen gerichtet.

* Der Pflichtkonsum gemäss AW Nr. 3, gültig ab 1. Januar 1960, im Gegenwert von Fr. 621.50, muss zu Lasten der Totalberechtigung von Fr. 2794.90 bezahlt werden.

	Arbeitsvorgang	Mittel	Verwendung	Kontrolle
A	<p>Verteilung des Pflichtkonsums über die ganze Dienstperiode</p> <p><i>(grün unterstreichen)</i> — dieser Pflichtkonsum muss gemäss Vpf.-Plan abgegeben werden</p> <p>— er geht an die Kostenberechnung zu Lasten der Gemüseportionsvergütung</p>	<p>2 Portionen Biscuits</p> <p>2 Port. Fleischkonserven</p> <p>3 Portionen Dosenkäse</p> <hr/> <p>2 Portionen Frühstückskonserven</p> <p>6 Port. Suppenkonserven</p> <p>3 Zuckernotportionen</p> <p>2 Teenotportionen</p> <p>1 Taschennotportion A</p> <p>1 Taschennotportion B</p> <p>1 Taschennotportion C</p> <p>$\frac{1}{3}$ Dose Vollmilchpulver</p> <p>$\frac{1}{5}$ Dose Schokolademilchpulver</p> <p>$\frac{1}{4}$ Dose weisse Bohnen</p> <p>$\frac{1}{4}$ Dose grüne Erbsen</p> <p>$\frac{1}{8}$ Dose Tomatenextrakt</p> <p>$\frac{1}{10}$ Dose Konfitüre</p>	<p>4 × zum Frühstück, eventuell als Zwischenverpflegung</p> <p>1 × zur Hauptmahlzeit</p> <p>2 × als Beigabe (Pilaw etc.)</p> <p>3 × zum Frühstück, eventuell als Zwischenverpflegung</p> <hr/> <p>2 × zum Frühstück, eventuell als Zwischenverpflegung</p> <p>1 × in Gamelle</p> <p>7 × in Küche</p> <p>4 × Tee süssen</p> <p>4 × Tee</p> <p>1 × Frühstück</p> <p>1 × Hauptmahlzeit</p> <p>1 × Hauptmahlzeit</p> <p>2 × Frühstück</p> <p>2 × Frühstück</p> <p>1 × zur Hauptmahlzeit</p> <p>1 × zur Hauptmahlzeit zu Saucen</p> <p>7 — 8 × zum Frühstück</p>	
B	<p>Verteilung des Kuhfleisches der vier Viertel</p> <p><i>(rot unterstreichen)</i> — was über die 210 kg hinaus an Kuhfleisch vorgesehen wird, ist nicht zu unterstreichen, da es zu Lasten der Gemüseportionsvergütung zu belasten ist</p>	210 kg	<p>1 × Braten 20 kg</p> <p>1 × Siedefleisch 20 kg</p> <p>1 × Curry 20 kg</p> <p>1 × Hackbraten 13 kg</p> <p>1 × Voressen 20 kg</p> <p>1 × Geschnetzeltes 20 kg</p> <p>1 × Gulasch 20 kg</p> <p>1 × Pot-au-feu 20 kg</p> <p>1 × Ragout 20 kg</p> <p>1 × Sauerbraten 20 kg</p> <p>2 × Pilaw 17 kg</p> <p>Total <u>210 kg</u></p>	
C	Eintragen zusätzlicher Fleischgerichte, respektive Fleischersatz	Würste, Speck, Fisch etc. zu Lasten des Gemüseportionskredites		
D	Einsetzen der restlichen Frühstückstränke	Milchkaffee, Schokolade zu Lasten des Gemüseportionskredites		

	Arbeitsvorgang	Mittel	Verwendung	Kontrolle
E	Aufteilung der Brot-, Käse- und Butterportionen (rot unterstreichen)	490 kg Brot *	zu den Mahlzeiten je nach Bedarf; für Fotzelschnitten 20 kg Käseschnitten 20 kg Apfelrösti 12 kg	
		105 kg Käse *	7 × zum Frühstück 35 kg 2 × Käseschnitten 20 kg 2 × Käsesalat 24 kg 2 × Nachtessen 10 kg 8 × zu Speisen 16 kg <u>105 kg</u>	
		19 kg Butter	9 × Frühstück 18 kg 1 × Sonntag für red. Bestand 1 kg <u>19 kg</u>	
F	Bestimmen der Suppen zu den Mittagessen	zu Lasten des Gemüseportionskredites	siehe Kochrezeptbüchlein	
G	Haupt- und Beigemüse zu den Mittagessen	zu Lasten des Gemüseportionskredites	siehe Kochrezeptbüchlein	
	Hauptgerichte zu den Nachtessen, sowie Beigabe von Salat, Früchten, Süßspeisen	zu Lasten des Gemüseportionskredites	siehe Kochrezeptbüchlein	
H	Suppe, Kaffee oder Tee zu den Nachtessen	zu Lasten des Gemüseportionskredites	für Suppen weitgehend Resten verwenden	
I	Berücksichtigung von Desserts	zu Lasten des Gemüseportionskredites	Früchte der Saison Crêmen Crêmeschnitten Kompotte	
K	Berücksichtigung von eventuellen Zwischenverpflegungen	zu Lasten des Gemüseportionskredites	Kalter Braten Kaltes Siedefleisch Kalter Hackbraten Speck Würste Schachtelkäse Käse Frühstückkonserven	
* Was über diese Ansätze hinausgeht, ist nicht zu unterstreichen. Für die Kostenberechnung ist alles zu berücksichtigen, mit Ausnahme dessen, was rot unterstrichen ist.				

	Arbeitsvorgang	Mittel	Verwendung	Kontrolle
K			Militärbiscuits Eier Leberpain Fleischkonserven Dörrobst Frische Früchte	

Möglichkeiten des Fleischverbrauchs

Die Tabelle soll bloss veranschaulichen, dass gemäss «Kochrezepten» grösste Abwechslung *möglich* ist und dass ca. 12mal Ersatzfleisch abgegeben werden kann. Dem Fourier steht es frei, zu variieren oder gewisse Quantitäten höher anzusetzen.

Beispiel: 200 g Fleisch inklusive Knochen ergeben nur noch 120—130 g Fleisch gekocht auf dem Teller; der Wehrmann isst dagegen ohne weiteres 150—170 g Braten, Siedfleisch usw. Die Abgabe von mehr Fleisch bedeutet Einsparung anderer Lebensmittel.

Berechtigung 19 Tage	=	19 Portionen
./. Umrechnungsmöglichkeit verbleiben	=	<u>7,6 Portionen</u>
	=	11,4 Portionen zu 250 g = 2850 g

Diese zur Verfügung stehenden 2,850 g können verwendet werden zum Beispiel zu:

1. Braten	(Rez. 50)	200 g	Umrechnungsmöglichkeit von 7,6 Portionen ergibt den Betrag von Fr. 8.36.
2. Curryvoessen	(Rez. 51)	200 g	Für diesen Betrag können zum Beispiel folgende Fleischwaren bezogen werden, sofern man nicht andern Ersatz vorzieht:
3. Geschnet. Kuhfleisch	(Rez. 56)	150 g	
4. Gulasch	(Rez. 57)	200 g	
5. Hackbeefsteaks	(Rez. 59)	130 g	
6. Hackbraten	(Rez. 60)	130 g	
7. Pilaw	(Rez. 62)	80 g	1 Bratwurst Fr. —.70
8. Pot-au-feu	(Rez. 63)	200 g	1 Paar Cervelats Fr. —.80
9. Ragout	(Rez. 64)	200 g	1 Salametti Fr. —.75
10. Siedfleisch	(Rez. 65)	200 g	1 Schüblig Fr. —.70
11. Voessen	(Rez. 66)	200 g	1 Paar Wienerli Fr. —.60
12. Sauerbraten	(Rez. 77)	200 g	1 Landjäger Fr. —.41
13. Fleischkonserve *	(Rez. 70)	250 g	150 g Leber Fr. —.65
14. Fleischkonserve *	(Rez. 70)	250 g	150 g Kutteln Fr. —.60
15. Fleischkonserve *	(Rez. 70)	250 g	130 g Bauernfleischkäse Fr. —.60
		<u>2840 g</u>	200 g Fische Fr. —.50
			100 g Schweinsplätzli Fr. 1.—
			130 g Speck Fr. 1.05
			<u>Fr. 8.36</u>

* Fleischkonserven: jetzt verschiedene Zubereitungsarten möglich.

ERLÄUTERUNG :

Sämtliche in vorstehenden Behelfen veröffentlichte Zahlen sind natürlich jeweils den zum Zeitpunkt der Aufstellung des Verpflegungsplanes gültigen AW des OKK anzupassen.