

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 50 (1977)

Heft: 1

Rubrik: Oberkriegskommissariat : Vorschriften für Verpflegungspläne

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: 14.03.2025

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



Vorschriften für Verpflegungspläne

(VR 154)

Orientierung

Die notwendige Verbesserung der Versorgungsautonomie an Verpflegungsmitteln und insbesondere der Notverpflegung hat zur Folge, dass mehr haltbare Artikel beschafft und — wie der Notvorrat im privaten Haushalt — in Friedenszeiten umgesetzt werden müssen.

Absicht

Der Pflichtkonsum muss dem Umfang und der Haltbarkeit der vorgeschriebenen Vorräte angepasst werden. Der vermehrte Verbrauch von Konserven beeinflusst den Truppenhaushalt und damit auch die praktische Ausbildung und Arbeit der Küchenchefs. Die abwechslungsreiche und ausreichende Verpflegung der Truppe muss gewährleistet bleiben. Um die Erfüllung dieser Forderungen zu erleichtern, werden im Rahmen der geltenden Vorschriften VR Ziff. 4 die folgenden Vorschriften für Verpflegungspläne erlassen.

Vorschriften für Verpflegungspläne

Der Verpflegungskredit ist berechnet für die Beschaffung der für die Ernährung erforderlichen Naturalien (nur soweit notwendig für Fertigprodukte wie z. B. Brot, Käse) und nicht für die Bezahlung von Arbeitsleistungen Dritter, welche die Truppe selbst ausführen kann. Bei Preisvergleichen sind nicht nur Gewicht, Volumen und Preis, sondern vor allem auch der Nährwert und Qualitätsunterschiede zu berücksichtigen.

Der vermehrte Verbrauch von Konserven (Fleischkonserven, fixfertige Gerichte, Sofortkaffee, Suppen usw.) macht es notwendig, dass die Truppe aus wirtschaftlichen und ausbildungstechnischen Gründen alle übrigen Verpflegungsmittel in unverarbeitetem Zustand beschafft und selbst zubereitet. Die Konserven sind als Bestandteil von normalen Mahlzeiten und Zwischenverpflegungen abzugeben; sie sind für die Ernährung des Wehrmannes bestimmt.

In bezug auf die Fleischgerichte bringt der Verbrauch der verschiedenen Fleischkonserven (Schweinefleisch- und Fleischkäsekonserven, Gulasch, Zunge, Ragout und Leberpastete) eine gewisse Abwechslung im Verpflegungsplan und deshalb ist bei der Beschaffung von Fleisch durch Selbstsorge dem gesunden, nahr- und vorteilhaften *Kuhfleisch* und den entsprechenden Schlachtnebenprodukten der Vorzug zu geben (TH).

Über den Pflichtkonsum an Konserven und die Beschaffung von Kuhfleisch hinaus, dürfen pro Soldperiode wertmässig höchstens 10 % des Verpflegungskredites verwendet werden für den Ankauf von anderen Fleischsorten gemäss Fourieranleitung, Seite 35, Ziff. 2.2, zuzüglich Fische. Werden solche Artikel auf dem Nachschubweg geliefert, so sind sie auf die 10 % anzurechnen.

Die Preisliste des OKK für Armeeproviant und Futtermittel enthält verschiedene Artikel, die sich als Dessert oder als Zwischenverpflegung ausgezeichnet eignen. Als weitere Desserts kommen vor allem inländische Früchte, sowie Süßspeisen, die im Truppenhaushalt selbst zubereitet werden, in Frage (Regl. 60.6 Kochrezepte für die Militärküche).

Menuvorschlage

Zusätzlich zu den publizierten Weisungen und Vorschriften des OKK sind in einem handlichen hellgrünen Büchlein Menuvorschlage des OKK erhältlich. Diese werden als persönliche Exemplare via Kriegskommissare oder Quartiermeister auch an die Fouriere gelangen.

Stichwortartig aus dem Inhalt:

- Frühstücke in stationären — und in Feldverhaltnissen
- Hauptmahlzeiten (ebenfalls stationär / Feld) aufgeteilt in preisgünstige Mahlzeiten, Menus mittlerer und teurerer Preislage
- Verwendung von Fleisch-Grosskonserven
- Nebenmahlzeiten in gleicher Aufteilung wie Hauptmahlzeiten
- Starke Zwischenverpflegungen, und zwar:
 - zum kalt Essen
 - aus Dosenmenus
 - aus vorgekochten Gerichten
- Aufteilung des neuen Pflichtkonsums für einen WK a 20 Tage
- Mustermenuplan für einen WK a 20 Tage

Verwendung von Kuhfleisch und Fleisch-Grosskonserven

Die nachstehende Zusammenstellung zeigt 17 verschiedene Möglichkeiten für die Verwendung von Kuhfleisch im Truppenhaushalt mit den entsprechenden Beilagen, sowie die Verwendung der neuen Fleisch-Grosskonserven, kalt oder warm. Diese Angaben erleichtern die Aufstellung der Verpflegungspläne.

Verwendung von Fleisch-Grosskonserven

1 Dose (Schweinefleisch- oder Fleischkasekonserve) = 12 Portionen a ca. 100 g.

Diese Grosskonserven sind vorwiegend kalt abzugeben. Sie können aber auch warm gegessen werden. Geschlossene Dosen sind in heissem Wasser zu erwärmen. Wegen Explosionsgefahr ist es verboten, die geschlossenen Dosen auf offenem Feuer zu erwärmen.

Möglichkeiten:

Schweinefleisch gesalzen, geräuchert

kalt:

- Rösti
- Kartoffelsalat
- Aufschnitteller
- Sandwiches

warm:

- zu gedämpftem Gemüse
- Salzkartoffeln
- Trockenreis
- Risi-Bisi
- Teigwaren-, Reispilaff
- Pastetli
- an Sauce Béchamel

Fleischkäse

kalt:

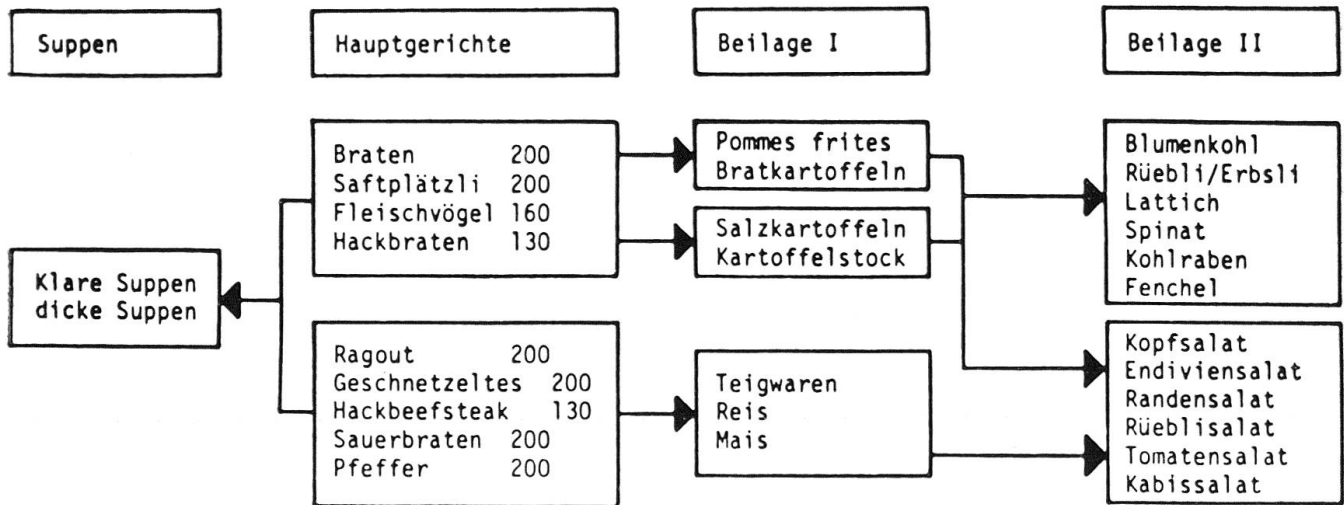
- Rösti
- Kartoffelsalat
- Aufschnitteller
- Sandwiches

warm:

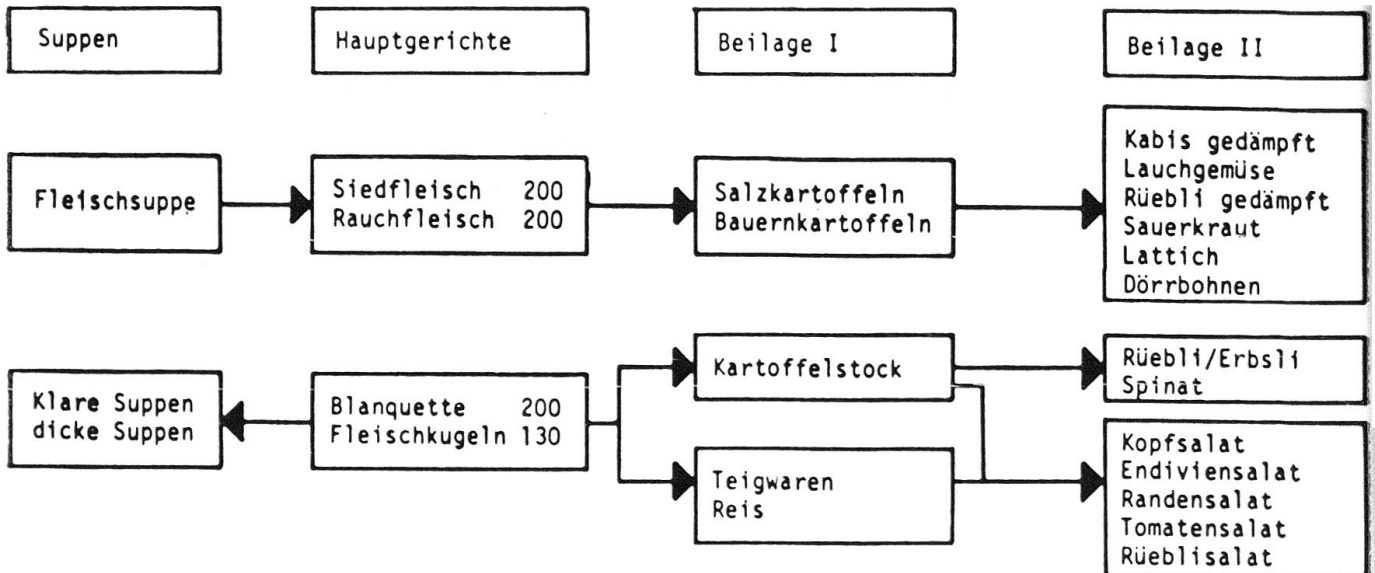
- Salzkartoffeln
- Saucenkartoffeln
- Teigwaren
- Reis
- verschiedene Salate

Mögliche Verwendung von Kuhfleisch für Hauptmahlzeiten (Mittagessen)

a) gebraten



b) gesotten



c) gedünstet

