"Der Fourier" im Spiegel der Schweizer Presse

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **33 (1960)**

Heft 9

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-517398

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

«Der Fourier» im Spiegel der Schweizer Presse

-er. Mit unseren drei Beiträgen in der Juni-Nummer des «Der Fourier» zum Thema «Die Beliebtheit einzelner Speisen» scheinen wir den Nagel auf den Kopf getroffen zu haben. Die Materie hat nicht nur bei unsern Lesern, sondern auch in der Schweizer Presse gute Aufnahme gefunden. Als erste befasste sich die «Schweizerische Metzger-Zeitung», das Organ des Verbandes Schweizer Metzgermeister, mit unserer Artikelserie. In der Nummer 29 vom 21. Juli 1960 war dort zu lesen:

«Spatz weniger beliebt

«Der Fourier», das Organ des Schweizerischen Fourierverbandes, veröffentlichte letzthin die Ergebnisse einer Rundfrage bei einer Rekrutenschule aus dem Jahre 1959 über die Beliebtheit einzelner Speisen. Die erhaltenen Antworten wurden anschliessend zu einer Statistik zusammengestellt, um so herauszufinden, welche Speisen beliebt, weniger beliebt und unbeliebt waren. Es konnte sich dabei allerdings nicht darum handeln, die im allgemeinen nicht beliebten Speisen in Zukunft einfach vom Küchenzettel zu streichen, denn für die Verpflegung der Truppe stehen je Mann und Tag Fr. 2.50 zur Verfügung, mit denen der Fourier auskommen muss, und das Schicksal will es, dass die unbeliebten Speisen meistens auch die kostenmässig günstigsten sind. Gleichzeitig geht es bei der Truppenverpflegung ja auch darum, eine kräftige und mengenmässig genügende Kost zu bieten und nicht nur dem Gaumen eine Freude zu bereiten. Die Umfrage hatte deshalb zum Ziel, die allgemeine Geschmacksrichtung zu erforschen, um ihr im Rahmen des Möglichen Rechnung zu tragen.

Bei der Umfrage wurde neben den drei Bewertungen beliebt, weniger beliebt und unbeliebt auch zwischen der deutschen und welschen Schweiz unterschieden. Unsere Leser dürften hauptsächlich die Ergebnisse für Fleisch interessieren; wir geben deshalb die Aufstellung, wie sie im «Der Fourier» veröffentlicht ist, wieder. Die Zahlen verstehen sich in *Prozent* der befragten Rekruten. Interessehalber geben wir am Schlusse auch die Zahlen für Fisch an. Die Ergebnisse lauten:

	Deutschschweizer			Welschschweizer			ganze Schule		
	beliebt	weniger beliebt	unbeliebt	beliebt	weniger beliebt	unbeliebt	beliebt	weniger beliebt	unbeliebt
	in Prozenten								
Geschnetzeltes	77	14	9	60	5	35	74	12	14
Braten	77	10	13	70	3	27	76	9	15
Siedfleisch	34	31	35	10	10	80	29	27	44
Ragout	51	26	23	30	5	65	47	22	31
Gulasch	34	32	34	15	5	80	30	27	43
Fleischkonserven	32	24	44	15	10	75	29	21	50
Bratwurst	86	5	9	90	1	9	87	4	9
Cervelat	52	31	16	60	15	25	54	28	18
Fisch	82	11	7	95	4	1	85	10	5

Während Geschnetzeltes und Braten rund drei Viertel der Mannschaft gerne essen, ändert sich das Bild bei Siedefleisch, Ragout und Gulasch. Während bei den Deutschschweizern rund ein Drittel Siedefleisch und Gulasch, die Hälfte Ragout als beliebt bezeichnete, sind die Welschschweizer dafür gar nicht zu haben, indem 80 Prozent Siedefleisch und Gulasch mit unbeliebt bezeichneten. Die hohe «Verwerfung» durch die Westschweiz, zusammen mit den «weniger beliebt» der Deutschschweizer gibt also eine ziemlich hohe Ablehnung für Siedefleisch und Gulasch, also diejenigen Fleischstücke, deren Absatz auch im Laden zu wünschen übrig lässt. Auffallend ist dagegen die Beliebtheit der Bratwurst und mit geringem Abstand auch des Cervelats. Überraschend ist ferner die grosse Mehrheit für Fisch. Der Schweizer war bekanntlich kein Fischliebhaber, nun scheint sich hier aber eine Geschmackswandlung vollzogen zu haben.

Die Feststellung, dass der «Spatz» als Truppenverpflegung an Beliebtheit stark verloren hat, deckt sich genau mit der Abkehr des Konsumenten vom Siedefleisch. Es mag ja sein, dass im Falle der Truppenverpflegung die «Militärkühe» hin und wieder eine besondere «Zähigkeit» aufwiesen; die Geschmacksentwicklung geht aber eindeutig vom Siedefleisch weg. Mit dieser Tatsache müssen wir uns abfinden und es gibt deshalb für uns — wir haben es bereits kürzlich in diesen Spalten

ausgeführt — keinen andern Weg, als, für Siedefleisch andere Verwendungsarten zu schaffen. Die Metzgerschaft kann und darf sich nicht damit abfinden, dass bestes Fleisch vom Vorderviertel keine Verwertung ausser als Wurstfleisch mehr findet. *Vgr.*»

Interessant für uns Verpflegungsfunktionäre der Armee ist es, zu lesen, welche Schlüsse das Organ des Verbandes Schweizer Metzgermeister aus unseren, im «Der Fourier» veröffentlichten Zusammenstellungen zieht.

Der Artikel in der «Schweizerische Metzger-Zeitung» rief noch weitere Pressestimmen auf den Plan, so konnte man am 28. und 29. Juli 1960 in der Tagespresse, unter anderem in der «National-Zeitung» Basel, dem «Badener Tagblatt», den «Luzerner Neueste Nachrichten», dem «Landboten Winterthur» und den «Schaffhauser Nachrichten» unter dem Titel

Was wollen die Soldaten essen?

Spatz nicht mehr beliebt

folgendes lesen:

«(Korr.) «Was *sollen* die Soldaten essen?» wird in einem alten Liedchen gefragt. Soviel, als sich mit Fr. 2.50 pro Tag und Mundwerk bestreiten lässt; denn das ist der Betrag, der dem Fourier zur Verfügung steht. Eine «entrecôte café de Paris» geht also kaum in den Rahmen. Immerhin bleiben auch so noch Variationsmöglichkeiten. Zur Ergründung der heutigen Geschmacksrichtung wurde letztes Jahr in einer Rekrutenschule eine Rundfrage durchgeführt, die «Der Fourier» in seiner neuen Nummer jetzt veröffentlicht. Schon der Umstand, dass man sich Mühe gab, nach der Beliebtheit oder Unbeliebtheit der Verpflegung zu *fragen,* habe, so wird ausgeführt, sich psychologisch höchst günstig ausgewirkt: die Angesprochenen waren «sehr angenehm berührt».

Beim Frühstück stand Schokolade an der Spitze, bei den deutschen wie bei den welschen Rekruten. Es folgten Milchkaffee und Ovomaltine, während Tee ganz schlecht abschnitt. Bei den Suppen erfreuten sich Gemüsesuppe und Bouillon besonderer Gunst; die Bouillon bevorzugen die Welschen. Das Schlusslicht erhielt die Reissuppe.

Gemüse, Kartoffeln? Fast einstimmig fiel der Kranz den Pommes frites zu, 99 Prozent der deutschen und gar 100 Prozent der welschen Soldaten bezeichneten sie als «sehr beliebt». Gut schnitt auch die Rösti ab, ganz schlecht Salzkartoffeln, Gschwellti, Linsen und Mais. Beim Salat stand der Kopf- und Kartoffelsalat sichtlich in Gunst, indes Randen- und Käsesalat nach unten verwiesen wurden.

Mehlspeisen? Spaghetti und Ravioli wurden gross geschrieben, von 80 Prozent deutschen, von 90 Prozent sogar bei den welschen Rekruten. Schlecht schnitten gewisse Dosenkonserven ab.

Geschmackswandlungen sind unverkennbar beim Fleisch. Während drei Viertel der Mannschaft Geschnetzeltes und Braten gerne essen, ändert sich das Bild beim Siedfeisch und Gulasch. Besonders die Welschen sind gar nicht mehr dafür zu haben; volle 80 Prozent bezeichneten beides als «unbeliebt». Auffallend beliebt hingegen sind Bratwurst, Cervelats — und *Fisch.* Der Schweizer galt bisher nicht als besonderer Fischliebhaber, aber das scheint sich nun rasch zu ändern, wohl unter dem Einfluss der neuen Ernährungslehren und der Bevorzugung leichtverdaulicher Speisen. 85 Prozent der deutschen, 95 Prozent der welschen Soldaten sprachen sich für den Fisch als regulärer Bestandteil des Menus aus.

«Wie würdest *du* das Menu zusammenstellen, wenn du mit dem zur Verfügung stehenden Geld die Truppe verpflegen müsstest?» So lautete eine der Fragen. Als Idealmenu machte folgende Zusammenstellung das Rennen: Pommes frites, Braten, Kopfsalat, Tilsiter-Käse.

Die Ablehnung von Siedefleisch und Gulasch in der Truppe, folgert die «Schweizerische Metzger-Zeitung», gehe parallel zur Einstellung der heutigen Kundschaft im Laden. Es möge ja sein, dass in der Truppenverpflegung die «Militärkühe» hin und wieder eine besondere Zähigkeit aufwiesen: die Geschmacksentwicklung gehe aber eindeutig vom Siedefleisch weg. «Mit dieser Tatsache müssen wir uns abfinden, und es gibt deshalb für uns keinen andern Weg, als für Siedefleisch andere Verwendungsarten zu schaffen.»

Der Fragebogen enthielt auch noch einen Abschnitt für allgemeine Bemerkungen. Dabei kehrten am meisten folgende Sätze wieder: «Auch die Küchenmannschaft muss saubere Hände haben!» «Nicht auf das *Was,* auf das *Wie* kommt es an.» Jeder, der sich nicht bloss ernähren, sondern mit Geschmack und Genuss essen will, wird dieser Feststellung Beifall klatschen.

De gustibus non est disputandum, über den Geschmack lässt sich nicht streiten, lautet ein vielzitiertes Wort, dessen Autor — in der lateinischen Originalfassung — wir aber seltsamerweise nie haben ausfindig machen können. Gleichwohl pflegt sich in allen Geschmacksfragen eine *Konvention* herauszubilden, bestimmt durch die Ansprüche und Urteile jener, die die Mehrheit bilden. Auch in Ernährungsfragen. Der Spatz, einst Pièce de résistance der eidgenössischen Militärküche, scheint seine heroische Zeit hinter sich zu haben.»

Wenn auch aus dem vorstehend zitierten Artikel nicht eindeutig hervorgeht, dass es sich um eine mehr oder weniger oberflächliche Zusammenfassung dreier in unserem Fachorgan erschienenen Arbeiten handelt, stellten wir fest, dass unserer Zeitschrift in der übrigen Presse einige Beachtung geschenkt wird. Wir sind uns vollauf bewusst, dass über das Thema Truppenverpflegung unendlich viel geschrieben werden kann, und wie unsere Leser in der letzten Nummer des «Der Fourier» entnehmen konnten, begnügen wir uns keineswegs mit der blossen Bekanntgabe der Resultate von gemachten Erhebungen, sondern sind bemüht, die Schlüsse zu beleuchten, sie ins richtige Licht und teilweise auch wieder ins richtige Verhältnis zu setzen.

Ganz besonders aber freuten wir uns, dass nebst dem in den vorstehend erwähnten Zeitungen erschienenen, gleichlautenden Artikel, in der «Weltwoche» vom 5. August, Nr. 1395, und im «Oberländischen Volksblatt» Interlaken, Ausgabe vom 15. August 1960, Arbeiten publiziert wurden, die nicht nur die Wünsche der Truppe in den Vordergrund stellen, sondern auch den Tatsachen, mit denen sich die Verpflegungsfunktionäre der Armee abfinden müssen, ins Auge sehen. Wir möchten unsern Lesern auch diese Publikationen nicht vorenthalten.

« WELTWOCHE »

Prospero notiert:

Was sollen die Soldaten essen?

500 g Brot, 250 g Fleisch, 70 g Käse, 10 g Butter sowie Fr. —.95 in bar pro Mann und Tag — das sind die Bausteine, aus denen ein Fourier der Schweizer Armee die Menus seiner Einheit zusammenstellen muss. Jagt der Betrag von 95 Rappen — mit denen unter anderem Gemüse, Kaffee, Milch, Putzmaterial, Oel, Teigwaren usw. gekauft werden müssen — den meisten Hausfrauen einen tüchtigen Schrecken ein, so wird die Menugestaltung der Truppe dadurch noch viel komplizierter, dass jede Einheit verpflichtet ist, während des Dienstes gewisse Bestandteile unserer Kriegsproviantlager zu verbrauchen und so für einen regelmässigen Umschlag der Armeelager zu sorgen. Es ist klar, dass unter diesen Umständen auch Menus zustandekommen, die nicht immer sehr geschätzt sind. Was aber isst die Truppe wirklich gern? «Der Fourier», das Organ der Schweizer Fouriere, hat jetzt die Resultate von drei Umfragen über die Beliebtheit einzelner Speisen und Menus veröffentlicht. In einer Flab-Rekrutenschule schnitt beim Frühstück die Schokolade (85 % der Befragten) weitaus am besten ab. Milchkaffee und Ovomaltine (29 % respektiv 24 %) sind schon wesentlich unbeliebter. Bei den Suppen führen Bouillon und Gemüsesuppe eindeutig, wogegen die dicken Gersten- und Reissuppen weniger gefragt sind. Beliebteste Fleischgerichte sind Bratwurst (87 %) und Fisch (85 %), erst mit einem gewissen Abstand folgen Braten (76 %) und Geschnetzeltes (74 %). Siedfleisch und Fleischkonserven werden nur von einer Minderheit als beliebt bezeichnet.

Selten einig sind sich die Soldaten dagegen bei den Kartoffeln: 99 % der Befragten tippten auf Pommes frites, eine Zubereitungsart, die nicht nur bei den Küchenmannschaften verpönt ist, sondern wegen des enormen Oel- und Fettverbrauches auch von jedem Fourier möglichst vermieden wird. Spaghettis sind beliebter als Hörnli, Frischkäse beliebter als Dosenkäse und Käseschnitten mit Salat (57 %) eindeutig gefragter als Käseschnitten mit Apfelmus (17 %). Salat wird allgemein sehr geschätzt, einzig der Käsesalat hat eine relativ kleine Anhängerschaft.

Im Wiederholungskurs eines Füsilier-Bataillons wurde nach dem beliebtesten Menu gefragt: die Zusammenstellung Gerstensuppe, Braten, Kartoffelstock, Salat schnitt hier weitaus am besten ab; auch das Menu Konservensuppe, Hackbraten, Blumenkohl, Salzkartoffeln verzeichnete viele Anhänger. Dagegen landeten Tee und Birchermüesli sowie die traditionelle Manövermahlzeit Pot-au-feu weit abgeschlagen am Schluss der Rangliste. Auch bei der Umfrage in einer Sappeur-Kompagnie kam der Manöver-«Spatz» nicht über einen Mittelplatz hinaus, wobei man sich allerdings fragen kann, ob die Mißstimmung wirklich nur allein dem «Spatz» oder nicht viel mehr den Manövern zuzuschreiben sei . . .»

«OBERLÄNDISCHES VOLKSBLATT», Interlaken

Was sollen die Soldaten essen?

500 Gramm Brot, 250 Gramm Fleisch, 70 Gramm Käse, 10 Gramm Butter sowie 95 Rappen in bar pro Mann und Tag — das sind die Bausteine, aus denen ein Fourier der Schweizer Armee die Menus seiner Einheit zusammenstellen muss. Wenn man dann noch weiss, dass aus dem Betrag von 95 Rappen so verschiedene Sachen wie Milch, Käse, Fett, Teigwaren, Gemüse, Holz und Putzmaterial angeschafft werden müssen, und dass zudem der Fourier verpflichtet ist, während jeder Dienstperiode gewisse Bestandteile unserer Kriegsproviantlager zu verbrauchen und so für einen regelmässigen Umschlag der Armeelager zu sorgen, dann kann man im allgemeinen nur staunen über die abwechslungsreiche und reichhaltige Verpflegung, die unserer Truppe vorgesetzt wird.
Allerdings ist klar, dass ab und zu auch Menus aufgestellt werden, die nicht sehr geschätzt sind.

Was aber isst die Truppe wirklich gern?

«Der Fourier», das offizielle Organ der Schweizer Fouriere, hat kürzlich die Resultate von drei Umfragen veröffentlicht, die in einer Flab-Rekrutenschule sowie in einem Füsilier-Bataillon und einer Sappeur-Kompagnie während des Wiederholungskurses unternommen wurden. Dabei hat sich etwa

beim Frühstück

ergeben, dass die Schokolade bei 85 % der befragten Rekruten beliebt ist, dass dagegen der währschafte Milchkaffee nur von 29 % bevorzugt wird. Noch eindeutiger sprachen sich die welschen Rekruten aus: nur 10 % gaben dem Milchkaffee die Stimme.

Bei den Suppen

führen Bouillon und Gemüsesuppe eindeutig (76 bzw. 64 %), wogegen die dicken Suppen (Gersten- und Reissuppe) weniger gefragt sind. Ganz besonders unbeliebt sind bei den Welschschweizern diese dicken Suppen (nur 5 % Beliebtheit).

Beliebteste Fleischgerichte

sind Bratwurst (87 %) und Fisch (85 %), erst mit einem gewissem Abstand folgen Braten (76 %) und Geschnetzeltes (74 %). Gulasch, Fleischkonserven und Siedefleisch beenden die Rangliste, wobei wiederum bei den Welschschweizern diese Zubereitungsarten wenig Anhänger zählen.

Fast restlos einig sind sich dagegen die Rekruten

bei den Kartoffeln:

99 % der Befragten tippten auf Pommes frites, eine Zubereitungsart, die nicht nur bei den Küchenmannschaften verpönt ist, sondern wegen des enormen Oel- und Fettverbrauches auch von jedem Fourier möglichst wenig in den Menuplan eingestreut werden. Viele Anhänger zählt auch die Rösti (63 %), wogegen es Salz- und Schälkartoffeln nur auf knapp 20 % bringen.
Spaghettis sind beliebter als Hörnli.
Frischkäse beliebter als Dosenkäse, und Käseschnitten mit Salat (57 %) eindeutig gefragter als Käseschnitten mit Apfelmus (17 %). Die verschiedenen Salate sind durchwegs stark gefragt: nur Randensalat (49 %) und Käsesalat (32 %) werden von weniger als der Hälfte als beliebt bezeichnet.

Etwas andere Resultate ergaben die Erhebungen über

die gebräuchlichsten WK-Menus

in einem Füsilier-Bataillon: hier wurden der Truppe (Offiziere, Unteroffiziere und Soldaten) sechs Frühstückskombinationen sowie zehn Mittag- und Nachtessen-Menus vorgelegt, die nach dem persönlichen Geschmack klassiert werden sollten. Die Bewertung hatte mit Punkten von 1 bis 6, respektive von 1 bis 10 zu erfolgen, wobei jeweils das bevorzugte Menu die höchste Punktanzahl erhielt. Die gleiche Punktzahl durfte übrigens nur einmal verwendet werden.
Für das gesamte Bataillon — von Kompagnie zu Kompagnie zeigen sich gewisse Unterschiede — ergab dabei die Auswertung:

Frühstück	Gesamtpunktzahl	Prozent der Gesamtpunktzahl
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. Frühstückskonserve, Käse	733	9,53
Total	7690	100,00
Mittag- oder Nachtessen		
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 Haushaltungsdienst hervorragende Unterlagen zur Verfügung zu stellen, die wir teilweise aus der neuen Quartiermeisteranleitung, die den Fourieren nicht zugänglich ist, entnehmen dürfen.