Der Truppenhaushalt

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **43 (1970)**

Heft 11

PDF erstellt am: **26.05.2024**

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 Truppenhaushalt

Unsere Rubrik, die zu verschiedenen Problemen rund um den Truppenhaushalt Stellung nimmt — nicht erschöpfend Auskunft gibt (noch kann) — sondern richtungsweisend ist. Sie soll zum Mitmachen, Mitdenken und Mitlösen anregen und anspornen.

Erstellen eines Verpflegungsplanes

(12. Folge)

Erste Soldperiode — Bilanz

Soll ich — oder soll ich nicht? — Verlockend wäre es schon, den Betrag von nahezu 100 Franken zur Verbesserung, respektive Anreicherung der bestehenden Menus zu verwenden. Und an Möglichkeiten fehlt es ja auch nicht.

So zum Beispiel könnte ich die Rösti (Nachtessen vom 15. 10.) mit etwa 50 g geräuchertem Speck pro Mann anreichern. Zum Mittagessen vom 17. 10. würde sehr gut ein grüner Salat passen. Oder das Geld könnte mit der Abgabe von weiteren Desserts aufgebraucht werden . . .

Sehr verlockend — aber halt, Fourier Witzig. Gerade das ist falsch. Denke an die Grundsätze, die bis jetzt auch eingehalten wurden, sowohl in der Auswahl der einzelnen Gerichte wie auch in der Zusammenstellung derselben zu vollwertigen Mahlzeiten. Nicht dass der Speck oder der grüne Salat falsch wäre — diese Möglichkeiten behalte ich mir durchaus vor und werde, falls angezeigt, davon Gebrauch machen, aber:

der Verpflegungskredit darf nicht partout ausgeschöpft —
sondern soll im Rahmen der Bedürfnisse beansprucht werden.

Die besonderen Bedürfnisse der Truppe aber wurden durchwegs berücksichtigt.

Ist nun ein Aktivsaldo von ca. Fr. 100.— richtig und angepasst oder nicht? — Bei Berücksichtigung aller Faktoren in unserem Beispiel muss diese Frage mit ja beantwortet werden.

Einerseits wurden, wie früher erwähnt, verschiedene Preise zum Teil stark reduziert, weil die Quantitäten den Ernährungsgewohnheiten der Truppe angepasst wurden. Auch der Betrag für Gewürze, Reinigungs- und Brennmaterial wurde am 18. 10. um die Hälfte gekürzt. Deshalb darf bei diesen Posten nicht mit einer stillen Reserve gerechnet werden. — Ich darf jedoch knapp berechnen, weil die exakt erstellte Tagesbilanz *die Sicherheit* darstellt und es mir erlaubt, meine Mittel optimal zu verwenden. Jede böse Überraschung wird derart verunmöglicht. Nur so ist es möglich, genau zu haushalten.

Anderseits bin ich auf eine kleine Reserve dieser Grössenordnung angewiesen, weil:

- ich mit Preisänderungen, vorwiegend bei Frischgemüsen und Salaten rechnen muss,
- je nach Witterung und der Arbeit der Truppe die Quantitäten erhöht werden müssen,
- möglicherweise je nach den Verhältnissen noch zusätzliche Zwischenverpflegungen abgegeben werden müssen, wie zum Beispiel am 16. 10. anlässlich der Schiessübung,
- schlussendlich eine kleine Reserve für die 2. Soldperiode vorteilhaft ist.

Gänzlich falsch wäre es, einen Aktivsaldo von mehreren hundert Franken schon bei der Planung auszuweisen. Es kann ausnahmsweise einmal vorkommen, dass durch verschiedene Umstände, wie fakultative Mahlzeiten, Zusammenlegung von Küchen, ausserordentlich günstigen Einkaufsmöglichkeiten oder sehr grossen Beständen ein hoher Aktivsaldo in der 1. Soldperiode entsteht. — Doch

Füs Kp I / 120

Verpflegungsplan für die 1. Soldperiode vom 10. — 21. 10.

Datum	Frühstück		Preis	Mittagessen	Preis	Nachtessen	Preis	Tagestotal
Mo 12. 10.	Einrücken Brot	200	18.—	**Konservensuppe**	10.—	Gemüsesuppe	10.—	
				Speck, gekocht 120	75.50	Wurstweggen 2 Stck.	120.—	
				Zw. Schwarztee/Zitr.	4.—	Kopf-/Tomatensalat	15.—	
				Vpf: Sandw. / L'pain	23.—			
				Äpfel	15.—	GRB	15.—	305.50
Di 13. 10.	**Kakao**	**VMP**	49.—	Bouillon	4.—	passierte Suppe	3.—	
	Butter	10	13.—	Carbonade HV 150	122.—	Camembert I / 12	23.—	
	Konfitüre		6.—	Spiralen	13.—	Butter/Bergkäse 20	60.—	
	Tilsiter	20	13.—	**Erbsli** / Rüebli	20.—	Schälkartoffeln 40	7.—	
	Brot	300	27.—			GRB	15.—	375.—
Mi 14. 10.	Milch / Kaffee	FM	31.—	Brotsuppe gebunden	4.—	Kartoffelsuppe	6.—	
	Konfi / Butter	10	19.—	Rindsleber 130	81.—	Champignonsschnitt.	97.—	
	Emmentaler	20	15.—	Fenchel	20.—	Rotkabis- / 150 Kopfsalat	14.—	
	Mil-Biscults	**½ P**	32.50	Kartoffelstock	25.—	Vanillecr. m. Früchten	20.—	
	Brot	200	18.—			GRB	15.—	397.50
Do 15. 10.	Milch / Kaffee	FM	31.—	Einlagesuppe	5.—	Mehlsuppe ger. 20	16.—	
	Butter	10	13.—	Hackbraten VV 130	91.—	Rösti	30.—	
	Konfitüre		6.—	**weisse Bohnen**	20.—	Tomatensalat	24.—	
	Greyerzer	20	15.—	Kräuterkartoffeln	10.—	ZwVpf: **SchwTee NP**	9.—	
	Brot	300	27.—			**Schokoladewaffeln**	62.50	
						GRB	15.—	374.50
Fr 16. 10.	Kakao	FM	35.—	**Konservensuppe**	10.—	Reissuppe	8.—	
	Butter	10	13.—	Curry-Vore. VV 200	130.—	Fischfilets pan. 150	74.—	
	Konfitüre		6.—	Trockenreis	18.—	Mayonnaise	17.—	
	Dosenkäse	**¼ P***	15.—	Lindenblütentee	6.—	Salzkart. (Stengeli)	10.—	
	Brot	400	36.—	Äpfel	15.—	Kopfsalat	14.—	
						GRB	15.—	422.—
Sa 17. 10.	Milch / Kaffee	FM	31.—	Erbsensuppe	14.—	Bouillon	—.50	
	Butter	10	13.—	Wienerli 1 P —.65	65.—	Fleischspiessli 120	15.—	
	Konfitüre		6.—	Kartoffelsalat	20.—	grüne Bohnen	3.50	
	Greyerzer	20	15.—			Bratkartoffeln	3.50	
						10 %		
	Brot	200	18.—			GRB	15.—	219.50
So 18. 10. 10 %	Milch / Kaffee	FM	3.10	Crèmesuppe	1.—	Griessuppe geröstet	1.—	
	Butter	10	1.30	Schw.Plätzli pan. 120	16.—	gekochte Eier 2 Stück		
	Konfitüre		—.60	Blumenkohl	3.40	Gemüsesalat	10.—	
	Streichkäse	⅙	2.80	Pommes frites	4.80	gemischter Salat	2.50	
	Brot	200	1.80	Dessert	5.—	GRB	7.50	60.80
Mo 19. 10.	**Kakao**	**VMP**	49.—	Fleischsuppe	3.—	Kartoffel-Lauchsuppe	11.—	
	Konfi / Butter	10	19.—	Siedfleisch VV 200	119.—	Spaghetti nap. 20	31.—	
	Emmentaler	20	15.—	Lauchgemüse	26.—	Kopfsalat	14.—	
	Mil-Biscults	**½ P***	30.—	Salzkart. (halbe)	7.—	Fruchtjoghurt	35.—	
	Brot	200	18.—			GRB	15.—	392.—
Di 20. 10.	Milch / Kaffee	FM	31.—	Haferflockensuppe	5.—	Minestrone		
	Butter	10	13.—	**Fleischkons. 1 P**	120.—	Minestrone mit	25.50	
	Konfitüre		6.—	Weichkäse 50	35.—	Speck, ger. 100	63.50	
	Greyerzer	20	15.—	Früchte	15.—	Lindenblütentee	6.—	
						Choc-Ovo	35.—	
	Brot	300	27.—	**Schwarztee** (Zucker-NP)	7.50	GRB	15.—	419.50
Mi 21. 10.	**Frühstückskonserve**		35.—	**Konservensuppe**	10.—	Bouillon	5.—	
	Butter	20	25.—	Landjäger 1 Stück	45.—	Paprika-Gul. VV 200	126.—	
	Dosenkäse	**¾ P***	45.—	Leberpain, Früchte	55.—	Knöpfli	33.—	
						Endiviensalat	14.—	
	Brot	300	27.—	Schwarztee / Zitr.	4.—	GRB	15.—	439.—

* = aus TNP C

Total Ausgaben	Fr.	3405.30
Berechtigung	Fr.	3500.—
Aktivsaldo	Fr.	94.70

darf dies niemals bei der Verpflegungsplangestaltung passieren! Der Grund wäre eindeutig eine Nichtbeachtung von Regeln administrativer und ernährungstechnischer Art.

«Ausgeglichene Verpflegung» heisst die Devise. Und es ist interessant, anhand der Tagessaldi diesen Grundsatz zu überprüfen:

Am Einrückungstag und während den stationären Verhältnissen = Bilanzen unter 300 und bis gegen 400 Franken. Anlässlich der Schiessübung jedoch über Fr. 400.—. Reduktion über das Wochenende und Mehrauslagen beim Frühstück vom 19. 10. erklären das Auf und Ab. Schliesslich belaufen sich die Auslagen an beiden Biwaktagen deutlich über Fr. 400.—. So sind die Tagesausgaben, bedingt durch die teureren Artikel (für Zwischenverpflegungen) und zum Teil auch durch die grösseren Quantitäten sehr unterschiedlich ausgefallen — die Verpflegung an sich aber ist ausgeglichen.

Und darauf kommt es an. Ausgeglichen — der jeweiligen Situation angepasst — und immer zweckmässig in der Zusammensetzung. — Das aber ist nur möglich mittels einer genauen und überlegten Planung!

Anmerkung der Redaktion

Mit vorliegender Ausgabe findet vorderhand unsere monatliche Rubrik «Der Truppenhaushalt» ihren Abschluss. In 12 Folgen wurde das Erstellen eines Verpflegungsplanes — derjenige einer 1. Soldperiode — wieder einmal im Detail behandelt.

Wir machen aber schon heute unsere Leser darauf aufmerksam, dass die von Adj Uof Wohler betreute Rubrik nach einem kurzen Unterbruch und in einer neuen Form wieder monatlich erscheinen wird.

Oberkriegskommissariat

Änderung der Richtpreise für Käse

Emmentaler und Greyerzer, vollfett, Prima-Käse in ganzen Laiben
bei Mitgliedern der Käseunion, Milchverbänden und Grossisten Fr. 7.70 per kg
bei den übrigen Lieferanten Fr. 7.90 per kg

Kochkäse: Emmentaler max. Fr. 1.20 } **tiefer** je nach Marktlage
Greyerzer max. Fr. 1.20 }
Kennzeichen: auf beiden Seiten kreisförmig in Abständen von 5 cm gekerbt.

Käse im Anschnitt: Preiszuschlag Fr. —.15 per kg

Tilsiter: vollfett, Preise für **Markentilsiter** mit aufgezogener Etikette
bei Tilsiter-Handelsfirmen Fr. 6.70 per kg
bei Detaillisten Fr. 6.90 per kg

Waffenplatzlieferanten sowie Preise für Emmentaler und Greyerzer auf den Waffenplätzen: siehe separates Verzeichnis

Die Preise für Emmentaler und Greyerzer sind rückwirkend ab 15. Oktober, diejenigen für Tilsiter ab 1. November 1970 gültig. Die übrigen Preise sind unverändert.