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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 5 (1932)

Heft: 1

Artikel: Verpflegungsdienst : Anleitung für Fouriere [Fortsetzung]

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-516163

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.07.2025

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

reduktion auf Lebensmitteln, welche von den Truppen direkt eingekauft werden, ausmachend mindestens *1 Rappen* pro Naturalverpflegungstag. Ergibt zusammen eine Preisermässigung von 4 Rappen, gleichkommend der Reduktion auf der Gemüseportionsvergütung für die Rekruten- und Kaderschulen, sowie die Wiederholungkurse. Die Reduktion ist mithin gerechtfertigt. Gemäss angestellten Erhebungen wird es in Manöver-Wiederholungskursen auch mit einer Gemüseportionsvergütung von nur 48 Rappen möglich sein, die Truppen einfach, jedoch reichlich und bekömmlich, sowie mit der notwendigen Abwechslung zu verpflegen. In den Rekruten- und Kaderschulen, wo wesentlich günstigere Verhältnisse vorliegen, wird die Gemüseportionsvergütung ohne Zweifel hinlänglich sein.

ad **Ziffer 94:** Die in Ziffer 93 festgesetzte Tagesportion Brot erfährt durchaus keine Veränderung. Die neue Vorschrift des letzten Absatzes zu Ziffer 94 verkörpert in sich nichts anderes als den immer wieder vorkommenden Brotvergeudungen nach Möglichkeit vorzubeugen. Diese neue Bestimmung ist durchaus begrüssenswert und es darf angenommen werden, dass der verantwortungsbewusste Rechnungsführer in seinem Stabe, resp. seiner Einheit, für deren unbedingte Durchführung besorgt sein wird.

ad **Ziffern 101 und 102:** Die vorangehend wiedergegebenen Abänderungen sind absolut klar und unzweideutig. Sie bedürfen keiner weitern Begründung. Den Rechnungsführern wird anempfohlen, sich genau an diese neuen Bestimmungen zu halten.

6. Schweiz. Fouriertag 1932 in Rorschach.

1. Mitteilung

des Organisations-Komitee des 6. Schweiz. Fouriertages 1932 in Rorschach.

Wir beehren uns Ihnen bekannt zu geben, dass sich Ehren- und Organisationskomitee für den 6. Schweiz. Fouriertag 1932 in Rorschach wie folgt zusammensetzen:

a. Ehren-Komitee:

Herr	Ständerat Löpfe-Benz,	Rorschach
„	Landammann Dr. Mächler,	St. Gallen
„	Stadtammann Dr. Rothenhäusler,	Rorschach
„	Oberkriegskommissär Oberst Richner,	Bern
„	Oberstkorpskommandant Biberstein,	Bern
„	Oberstdivisionär Lardelli, 5. Division	Chur
„	Oberstdivisionär Frey, 6. Division	St. Gallen
„	Oberst Klemmenz, Div. K. K. 6. Division	Frauenfeld
„	Oberst Buser, Kreisinstruktor 6. Division	St. Gallen
„	Oberstlieut. Weber, Kommiss. Offiz. 6. Div.	Zürich.

b. Organisations-Komitee:

Präsident:	Herr	S. Denneberg,	Fourier,	Rorschach
Viz. „	„	H. Künzler,	„	St. Gallen
Aktuar	„	J. Büsser,	„	Rorschach
Korresp. I.	„	O. Staub,	„	„
„ II.	„	K. Alispach,	„	„
Generalkassier	„	A. Oes,	„	„
Finanzen:	„	Haefliger,	Major,	„
Gaben:	Herr	Gassner,	Hauptmann,	Rorschach
Pistolenschiessen	„	Karrer,	Fourier,	„
Wettübungen	„	Knellwolf,	Oberstlieut.,	Herisau
Verpflegung	„	Büchler,	Fourier,	Rorschacherberg
Quartier	„	Fässler,	„	Rorschach
Presse	„	Niederer,	Wachtm.,	„
Empfang Offiz.	„	Oeler,	Major,	„
Empfang Fouriere/U. O.		Zillig,	Fourier,	St. Gallen
Polizei/Verkehr	„	Dr. Steiger,	Hauptmann,	Rorschach
Sanität	„	Dr. Richard,	„	„
Unterhaltung	„	Schrader,	Feldweibel,	Horn
Bau und Dekoration	„	Stärkle,	Architekt,	Rorschach
Beisitzer f/Wettüb.	„	Camenisch,	Fourier,	„

Je 1 Vertr. Unter-Offiziers-Verein und Verkehrsverein Rorschach

Wir bitten von diesen Nominationen Vormerkung zu nehmen und äussern heute schon den Wunsch, dass unsere Bestrebungen durch einen starken Aufmarsch aus allen Sektionen, eine nachhaltige Unterstützung erfahren dürfen.

Für das Org. Komitee 6. Schweiz. Fouriertag 1932

Der Präsident: **S. Denneberg, Inf. Fourier.**

Der Aktuar: **J. Büsser, San. Fourier**

Verpflegungsdienst.

Anleitung für Fouriere.

Fortsetzung des in No. 7, 10 und 12 des letzten Jahrganges erschienenen Abdruckes eines Entwurfes für eine künftige Verpflegungsdienst-Anleitung.

Frisches Fleisch ist für Transport und Lagerung ein äusserst empfindlicher Artikel. Vor allem ist peinlichste Reinlichkeit nötig. Daher sind die Fleischkörbe und die Fleischtücher nach jedem Gebrauch wenn immer möglich in heissem Wasser zu waschen. (Es sind Versuche im Gange, die Fleischtücher durch Papier zu ersetzen).

Ist das Fleisch schon bei der Uebernahme in der Truppenschlächterei oder auf dem Fassungsplatz nicht einwandfrei trocken und frisch, so ist es sofort zu behandeln (Einreiben der Fleischstücke mit Salz, Bestreuen von Knochenteilen, namentlich der Hals- und Rückenpartien (Wirbelsäule) mit Pfeffer). Der Fleischkorb wird am zweckmässigsten auf dem Radkasten des Geb.-Fourgons plaziert, wo er leicht zugänglich ist. Bei längeren Transporten, bei heisser oder schwüler Witterung ist der Zustand des Fleisches öfters zu kontrollieren. Während längeren Halten sorge für Luftzutritt, unter Abhaltung von Fliegen. Dabei sind die Fleischkörbe in kühle Räume oder in den Schatten unter Bäumen zu stellen. Nach Ankunft ist das Fleisch sofort aus dem Korbe zu nehmen und in kühlen, luftigen Lokalen aufzuhängen. Betreffend weiterer Behandlung wie Salzen, Pöckeln, Anbraten, Ansieden siehe Kochanleitung.

Milch (siehe Kochanleitung, Seite 34). Gute Milch erscheint gelblich-weiss. Bei Milch von bläulicher Farbe liegt die Gefahr von Verfälschung vor (abgerahmte Milch, Wasserzusatz). Prüfung ist möglich mit dem Laktodensimeter (0,25—0,32 spez. Gewicht. Probe mit der Strick-

nadel). Bei Verdacht auf Fälschung sende man Proben an die örtliche Lebensmittelpolizei.

Käse (s. Kochanleitung, Seite 33). Für die Truppe kommt in erster Linie vollfetter Käse in Betracht. Er muss mild gesalzen und reinschmeckend sein und darf im Anschnitt nicht bröckeln. Käse mit hartem Teig ist nicht annehmbar. Gesprungene Käselaibe oder solche mit angefaulter Rinde sind, wenn sie im übrigen den Vorschriften entsprechen, nur mit entsprechenden Preis- oder Gewichtsabzügen annehmbar.

XII. Ersatzmittel.

Man unterscheidet:

a. Ersatzmittel, welche im Interesse der Abwechslung an Stelle der festgesetzten Tagesportion verabfolgt werden dürfen, und

b. Ersatzmittel, welche an Stelle von fehlenden Teilen der normalen Tagesportion zu verabfolgen sind.

Die erste Art kommt hauptsächlich im Friedensdienste, die zweite im Aktivdienste vor. Ueber den Ersatz der Tagesportion im Friedensdienst ist folgendes zu sagen: 1. *Die Brotportion* darf nicht ersetzt werden. Nur die nach Ziffer 98 I. V. an Urlaubstagen und an freien Sonntagen nicht gefassten Brotportionen können zu Gunsten der H. K. verrechnet werden. An einzelnen Wochentagen nicht bezogene Brotportionen, d. h. eingesparte Portionen dürfen weder zu Gunsten der H. K. verrechnet werden, *noch* durch andere Verpflegungsmittel *ersetzt* werden. Es ist also verboten, an Wochentagen zu wenig gefasstes Brot durch Mehl, Käskuchen etc. zu ersetzen. Dieses eingesparte Brot kann im Laufe des Dienstes — wenn nötig — als Verpflegungszulagen nachbezogen werden. Siehe I. V. Ziffer 98, letzter Absatz. An Wochentagen nicht bezogenes Brot, welches während des Dienstes nicht nachgefasst werden muss, ist zu Gunsten des Bundes eingespart.

2. *Die Fleischportion* darf nach I. V., Ziffer 95 wöchentlich einmal ersetzt werden.

a. *Durch anderes Fleisch,* z. B. Kalbfleisch, frisches oder geräuchertes Schweinefleisch, Speck, Schaffleisch. Der Ersatz durch ein anderes Fleisch soll mehr Abwechslung in den Speisezettel bringen. Der Ersatz ist aber nur zweckmässig, wenn der Preis des zu ersetzenden Fleisches nicht zu hoch ist. Bei einem Preis des Kuhfleisches von Fr. 2.50 per Kg. ist ein Ersatz nicht angezeigt, wenn anderes Fleisch (Kalb-, Schaf- oder Schweinefleisch) per Kg. Fr. 3.45 oder mehr kostet. Der Ersatz geschieht dem Preise nach. Dabei darf der Preis für die Tagesportion Kuhfleisch nicht überschritten werden.

1. *Beispiel für die Umrechnung.* 100 Port. Fleisch à 250 g = 25 kg à Fr. 2.50 = Fr. 62.50. Dieser Betrag ist durch den Kilo-Preis des Kalbfleisches zu dividieren. Fr. 62.50 : 3.20 = *19,530 kg Kalbfleisch.* Die Kp. erhält an Stelle von 25 kg Kuhfleisch, nach Vertrag 19.500 kg Kalbfleisch, d. h. pro Mann *195 Gramm.*

Der Gutschein muss lauten auf: 19.500 kg Kalbfleisch. Dagegen sind auf dem Verpflegungsbeleg im Taschenbuch und der Komptabilität einzutragen: Unter Rubrik Fleisch *100 Port.* und in der Kolonne „Herkunft der Verpflegung": *Kalbfleisch als Ersatz.* Die Rechnung des Lieferanten muss auf die wirkliche Lieferung lauten, also: 19.500 kg Kalbfleisch à Fr. 3.20 = Fr. 62.46. Dazu bringt der Fourier die Bemerkung an: Ersatz für 100 Portionen Kuhfleisch.

2. *Beispiel für Umrechnung:* Die Kp. gibt zum Mittagessen 1/2 Siedfleisch (Fr. 2.50 per Kg.) und 1/2 Speck (Fr. 4.20 per Kg.). Bestand der Kp. 100 Mann. 50 Portionen nicht bezogenes Kuhfleisch à 250 g = 12.500 kg à Fr. 2.50 = Fr. 31.25. Dieser Betrag ist durch den Kilo-Preis des Speckes zu dividieren. Fr. 31.25 : 4.20 = 7.440 kg Speck. Der Mann erhält zum Mittagessen 125 g Siedfleisch und 74 g Speck (es ist nicht angezeigt, namentlich im Sommer nicht, die Fleischportion ganz durch Speck zu ersetzen).

b. *Durch beliebige andere Verpflegungsmittel,* wie Schlachtnebenprodukte (Kutteln, Leber etc.), Würste, Milch, Käse, Butter, Gemüse etc. Die Umrechnung erfolgt nach vorgenannten Beispielen. Bei diesen ist angenommen worden, der Bezug der normalen Fleischportion sei in der einen Woche an einem Tag gänzlich unterblieben (195 g Kalbfleisch, statt 250 g Kuhfleisch), in der andern Woche an einem Tag zur Hälfte (74 g Speck, 125 g Kuhfleisch), während an den übrigen Wochentagen voll gefasst wurde. Nun gestattet aber die I. V. Ziffer 95 den Ersatz von wöchentlich *einer* Fleischportion pro Mann durch Einsparung an mehreren oder allen Wochtagen.

Annahme: Eine Einheit von 100 Mann sieht nach dem Verpflegungsplan vor, in der kommenden Woche am Montag, Freitag und Samstag je 80 Portionen, am Dienstag 100 Portionen, am Mittwoch 72 Portionen und am Donnerstag 88 Portionen Kuhfleisch zu fassen. Sie spart also in dieser Woche 100 Portionen = 1 Fleischportion pro Mann ein, die sie durch beliebige andere Verpflegungsmittel zu ersetzen berechtigt ist. 25 kg Kuhfleisch à Fr. 2.50 = Fr. 62.50.

Die Einheit bezieht anlässlich einer Schiessübung, zu der weder Fuhrwerke noch Tragtiere mitgenommen werden können, Mittagsbiwak in der Nähe einer Sennerei, die zur Mittagsverpflegung pro Mann 1/2 Liter gekochte Milch (allenfalls mit mitgebrachtem Kaffeepulver Kaffee herstellen lassen) und 100 g Käse liefert. Rechnung der Sennerei:

50 Liter gekochte Milch à 30 Rp.	=	Fr. 15.—
10 Kg. Käse à Fr. 2.60	=	Fr. 26.—
		Fr. 41.—

(Fr. 41.— : 2.50 = 16,4 kg = 66 Portionen Kuhfleisch) Anmerkung durch Fourier auf der Rechnung: *„Ersatz für 66 Portionen Kuhfleisch".* Eintragung auf Verpflegungsbeleg: Rubrik Fleisch: *66* Portionen. Rubrik Herkunft der Verpfl.-Mittel: *Milch und Käse als Ersatz.* Zu beachten ist hier, dass also dieser als Ersatz für Fleisch beschaffte Käse auf dem Verpflegungsbeleg nicht in die Kolonne „Käse" eingetragen wird. Zu ersetzen bleiben noch 34 Portionen Fleisch = 8,5 kg à Fr. 2.50 = Fr. 21.25. Zum Abendessen vom Freitag werden verabfolgt: Milchkaffee (30 l Milch), Makkaroni

(9 kg), Apfelschnitze (8 kg), also alles Waren, die aus der Haushaltungs-Kasse bezahlt werden (Milchbüchlein, Rechnung des O. K. K.). Der Fourier stellt Rechnung an die A. K. zu Gunsten der H. K. (mit Einnahmebeleg für letztere):

30 Liter Milch à 33 Rp.	=	Fr. 9.90
6,3 kg Dörrobst à Fr. 1.80	=	Fr. 11.35
		Fr. 21.25

mit Bemerkung: *Ersatz für 34 Portionen Fleisch.*

Eintragung im Verpflegungsbeleg: Rubrik Fleisch: *34* Portionen. Rubrik Herkunft: *Milch und Dörrobst als Ersatz.*

c. *Die Käseportion* darf nicht durch andere Verpflegungsmittel ersetzt werden. Was unter a betreffend Brot gesagt wurde, gilt auch hier. Ist der Bedarf an Käse grösser als die Tagesportion, so kann unter Anwendung von Ziffer 95 I. V. Kuhfleisch auch durch Käse ersetzt werden. Da der Käse in ganzen Laiben auf Rechnung der A. K. beschafft wird, so findet in diesem Falle keine besondere Verrechnung statt, wie dies bei Verwendung anderer Ersatzmittel für Fleisch zutrifft. Auf Seite 3 des Verpflegungsbeleges erscheinen dann als «zu wenig gefasst» Fleischportionen und als «zu viel gefasst» Käseportionen. Diese müssen sich dem Werte nach ausgleichen. Berücksichtigt werden aber nur die nach Ziffer 95 I. V. eingesparten Fleischportionen, die nicht bereits durch andere Verpflegungsmittel ersetzt worden sind. Ist der Käsebedarf noch grösser, als der Fleischersatz gestattet, so ist der Mehrbedarf aus der H. K. zu vergüten. Ausserhalb von Waffenplätzen ist die Verwendung von Schachtelkäse an Stelle von Laibkäse gestattet. Der Preis für die reglementarische Portion Laibkäse darf aber dadurch nicht erhöht werden.

Beispiel für die Umrechnung: Rechnung für 100 Portionen Schachtelkäse à 21 Rp. = Fr. 21.—. Anmerkung des Fouriers auf der Rechnung: Ersatz für 111 Portionen gewöhnlichen Käse à 19 Rp. Eintragung in Verpflegungsbeleg: Rubrik Käse: 111 Portionen. Rubrik Herkunft: Schachtelkäse als Ersatz. Der im Interesse eines abwechslungsreichen und namentlich einer den Gewohnheiten der Mannschaft besser angepassten Verpflegung gestattete Ersatz einer Fleischportion pro Woche und pro Mann auch durch Verpflegungsmittel, die normalerweise zu Lasten der H. K. fallen, darf nicht einfach zu einer willkürlichen Entlastung dieser Kasse oder gar noch zur Anhäufung grosser Kassenüberschüsse führen. Das ist unstatthaft, weil dadurch die Verpflegung mangelhaft, ja sogar unzureichend würde. Nicht anders wäre es, wenn das der H. K. ersparte Geld für die Beschaffung luxuriöser Ersatzmittel, deren Preis in keinem richtigen Verhältnis zum Nährwert steht, ausgegeben würde. Eine besondere Art Ersatz ist auch die nach I. V., Ziffer 98 bewilligte Verrechnung der an freien Sonntagen und allgemeinen Urlaubstagen nicht gefassten Brot-, Fleisch- und Käseportionen zu Gunsten der H. K.

Jede Schiebung um auch an andern Tagen nicht gefasste Portionen zur Verrechnung zu bringen, ist stafbar. Für die Verrechnung ist von Fall zu Fall ein besonderer Ausweis zu erstellen wie folgt:

Ausweis
über die Verwendung von Portionen von freien Sonn- und Urlaubstagen
Sonntag, den 30. November 1930.

Text	Brot	Fleisch	Käse
Verpflegungsberechtigung lt. Taschenbuch inklusive von andern Korps in Verpflegung	90	90	90
1. In Geld vergütet	3	3	3
2. *Bei* andern Korps in Verpflegung	5	5	5
3. In Natura gefasst für den 30. Nov.	5 13	7 15	7 15
An die Haushaltungskasse zu vergüten	77	75	75

Die Verrechnung der Beträge findet am Schlusse jeder Soldperiode auf Seite 4 des Verpflegungsbeleges statt.

Rekruten- und Kaderschulen (Unteroffiziersschulen, vorangehende W. K. zählen als Kaderschulen), wo die Gemüseportionsvergütung nur 42 Rp. beträgt, ist eine Einnahme der H. K. aus den an freien Sonn- und Urlaubstagen nicht gefassten Portionen von 8 Rp. pro Mann und Naturalverpflegungstag garantiert, soweit die H. K. diesen Zuschuss notwendig macht.

Der Fourier macht auf Schluss des Dienstes an Hand der Verpflegungsbelege folgende Abrechnung:

Ausweis
über die in Ziffer 98 I. V. vorgesehene Entschädigung

Text	Einnahmen	Ausgaben
1. *Gemüseportionsberechtigung* (Seite 4, Verpflegungsbeleg)		
1. Soldperiode = 858 Port.		
2. Soldperiode = 700 Port.		
3. Soldperiode = 690 Port.		
Total 2248 Port. à 8 Cts.		179.85
2. *Vergütung der nicht bezog. Brot-, Fleisch- und Käseportionen an die Haushaltungskasse* (Seite 4, Verpflegungsbeleg)		
1. Soldperiode	71.30	
2. Soldperiode	62.—	
3. Soldperiode	—.—	133.30
An die Haushaltungskasse zu vergüten		46.55

Thun, den 20. Dez. 1930

Die Richtigkeit bescheinigt:
Der Fourier:
(Unterschrift)

(Doppel als Einnahmebeleg für die H. K.)

Während eines längeren Dienstes muss sich der Fourier stets Rechenschaft ablegen, wie die garantierte Einnahme von 8 Rp. und die verrechneten Sonntags- und Urlaubsgänger-Portionen sich zu einander verhalten. Es wäre verfehlt, mit der Verpflegung zu knausern, weil der sichtbare Bestand der H. K. nicht besser ausreicht, dann aber am Schlusse des Dienstes grössere Beträge der H. K. zu vergüten, die einen Ueberschuss bilden.

Im *Aktivdienste* werden über den Ersatz einzelner Verpflegungsmittel besondere Vorschriften aufgestellt, die

sich namentlich nach den Landesvorräten richten müssen (Ersatzmitteltabelle).

XIII. Uebernahmekontrolle.

Es ist Aufgabe des Fouriers, die für seine Einheit bestimmten Lebensmittel zu übernehmen und auf Menge und Beschaffenheit genau zu kontrollieren. Vertragsbestimmungen nützen nichts, wenn die Erfüllung nicht durch strenge Kontrolle verlangt wird. Uebernahmeort von den Lieferanten ist grundsätzlich das Lebensmittelmagazin. Das gilt insbesondere auch für die Fleischübernahme.

Uebernehmer für die Einheit ist der Fourier. Er hat sich einzurichten, dass er zur festgesetzten Zeit am Uebernahmeort sich befindet. Zu kontrollieren sind vertragsgemässe Beschaffenheit, richtiges Gewicht und richtige Menge der Waren. Betreffend Beschaffenheit der Waren wird auf die einschläg. Vorschriften der V. V. L. und der Koch-Anleitung verwiesen. Im übrigen ist folgendes zu beachten:

Brot. Feststellung des Gesamtgewichtes der Lieferung, unter Abzug der Tara; stichprobenweise Abwägung einzelner Laibe. Ergeben sich Mindergewichte, so ist der vorbereitete Gutschein um eine entsprechende Portionenzahl abzuändern, oder es ist Nachlieferung zu verlangen. Bei der Lieferung des Brotes durch eine Bäckerkp. kann es vorkommen, dass die Brotlaibe nicht ganz vollgewichtig sind, weil im Interesse der Haltbarkeit viel stärkeres Ausbacken (geringerer Wassergehalt) als landläufig üblich, notwendig ist. Das ist statthaft, weil dadurch der einzelne Mann an Nährstoffen nicht gekürzt wird, und zudem daraus kein Dritter unberechtigten Vorteil zieht.

Fleisch. Wo immer möglich sind ganze Viertel zu beziehen. Dabei hat der Lieferant das Recht, abwechslungsweise vordere und hintere Viertel, aber unausgebeint, zu liefern. Wo der Bezug ganzer Viertel nicht möglich ist, verlange man die Lieferung grosser, wenn möglich unausgebeinter Stücke, die sich alle entweder zum Sieden oder zum Braten eignen (ausbeinen durch Küchenchef oder Lieferant nach der Uebernahme). Die Beigabe fettiger Abschnitte und dergleichen ist nicht anzunehmen.

Ist die Lieferung nur klein und kann deshalb nicht unausgebeint geliefert werden, so achte man neben dem Gewicht auf die Qualität der Knochen. Knochen von Füssen sind nicht vertragsgemäss. Unstatthaft ist ferner die Beigabe von Knochen anderer Tiere, wie von Schafen, Schweinen und Kälbern. Das Hacken von Fleisch ist nicht Sache der Lieferanten. Man bediene sich hierfür der in den Küchen vorhandenen Fleischhackmaschinen. Wird ausnahmsweise vom Lieferanten gehacktes Fleisch verlangt, so ist das Fleisch beim Lieferanten nach Menge und Beschaffenheit zu übernehmen, das Hacken im Beisein des Fouriers ausführen zu lassen, der nach Beendigung der Arbeit das gehackte Fleisch und die Knochen sofort in Empfang nimmt. Allfällige Kosten für das Hacken fallen zu Lasten der H. K. Auf den Fassungsplätzen ist es Aufgabe des Bat.-Fouriers (Fassungsunteroffizier), die richtige Aushändigung der Waren nach Zustand und Gutschein zu kontrollieren. Er hat allenfalls Gutscheine abzuändern, unter Beifügung seiner Unterschrift. Bei der Uebernahme von Waren aus Eisenbahnwagen stelle man vorerst das Vorhandensein der Plomben am Verschluss der Wagentüren fest. Fehlen diese, so ist ein Bahnbeamter beizuziehen und der Inhalt in seinem Beisein an Hand des Frachtbriefes zu kontrollieren. Differenzen sind durch bahnamtliches Protokoll festzulegen. In entsprechender Weise ist vorzugehen, wenn Vernässungen oder andere Beschädigungen wahrgenommen werden.

XIV. Mahlzeiten und Zwischenverpflegung.

Gemäss dem Ernährungsgrundsatz, die Truppenverpflegung möglichst den bürgerlichen Gewohnheiten anzupassen, sind täglich *3 warme Mahlzeiten* zu verabfolgen, das Mittagessen als Hauptmahlzeit. Wo die dienstlichen Verhältnisse eine Abweichung erfordern, tritt an Stelle des Mittagessens die *Zwischenverpflegung* und das Abendessen wird zur Hauptmahlzeit.

Ueber die Zusammensetzung der einzelnen Mahlzeiten geben die in der Kochanleitung enthaltenen Speisezettel und Kochrezepte Aufschluss. Diese können beliebig vermehrt werden, unter der Bedingung, dass die Ernährung landesüblich und einfach bleibt. Im allgemeinen ist darüber folgendes zu sagen:

1. Bei Verabreichung einer nahrhaften Milch-Schokolade zum Frühstück ist die Beigabe von Käse keinenfalls angezeigt, wenn nach normaler Zeit die Truppe die Hauptmahlzeit einnehmen kann. Man spare diesen Käse, soweit er nicht zum Kochen Verwendung finden muss, auf, als Zwischenverpflegung an andern Tagen, oder zur gelegentlichen Abgabe zum Abendessen.

2. Suppe, namentlich Fleischsuppe, ist im allgemeinen zum Frühstück ungeeignet. Muss ausnahmsweise eine

Preisaufgaben

Eine gewissenhafte Vertiefung und Erweiterung seiner in der Fourierschule und in den nachfolgenden Wiederholungskursen erworbenen Kenntnisse ist heute mehr denn je ernste Pflicht eines jeden Fouriers.

Die vom Eidgenössischen Oberkriegskommissariat in Verbindung mit dem Zentralvorstand des Schweizerischen Fourierverbandes ausgesetzten Preisaufgaben sind das denkbar beste Mittel zur nutzbringenden ausserdienstlichen Weiterbildung. Ein jeder setze daher seine Soldatenehre darein, sich mit frischem Mut am verlockenden Wettbewerb zu beteiligen. Die Bedingungen sind in der letzten Nummer des „Fourier" bekannt gegeben worden.

Für den ebenfalls in der letzten Nummer angekündigten Sonderdruck der Artikel-Serie „Verpflegungsdienst" haben sich bisher nur sehr wenige Interessenten gemeldet. Wenn bis Ende dieses Monats nicht noch eine grössere Zahl Bestellungen eingeht, wird die Redaktion zu Ihrem Bedauern genötigt sein, auf einen Sonderdruck zu verzichten!

Kameraden! Nochmals: Beteiligt Euch an den Preisaufgaben!

Morgensuppe verabreicht werden, so eignen sich als Einlagen am besten geröstetes Mehl oder Haferprodukte, notfalls auch Reis, niemals Brot oder Teigwaren oder Hülsenfrüchte.

3. Die Herstellung eines guten Spatzes (Siedefleisch) soll wöchentlich mindestens zweimal erfolgen. Die Truppe muss alle Fleischteile der vier Viertel verwenden. Wird an solchen Tagen die ganze Fleischportion gefasst, so erhält man eine gute und schmackhafte Suppe zum Mittag- und Abendessen. Als Beigabe zum Siedefleisch eignen sich alle Sorten Grüngemüse, soweit diese nach Jahreszeit und Preislagen für den Truppenhaushalt überhaupt in Frage kommen. Von den Trockengemüsen eignen sich am besten Bohnen, Erbsen und Reis; mit letzterem wird zweckmässig etwas gekochtes Dörrobst verabreicht. Sauerkraut und Sauerrüben sind dann angezeigt, wenn zu einer beschränkten Fleischportion hinzu etwas Speck oder Wurst verabreicht, oder das frische Fleisch ganz durch Rauch- oder Pöckelfleisch ersetzt wird. Als Beigaben zu Braten und Ragoût oder Goulasch eignen sich die gleichen Gemüse wie beim Siedefleisch, dazu Teigwaren. Noch mehr als beim Siedefleisch sind hier alle Kartoffelgerichte am Platze.

4. Die Gemüsebeigaben zu Fleischgerichten sollen nicht überladen sein. Es ist beispielsweise widersinnig, zu Braten oder Ragoût Teigwaren gespickt mit Käse, Tomaten und dergleichen zu verabreichen. Ganz einfache Zubereitung erfüllt in diesen Fällen den Zweck vollkommen. Man vergesse nicht, dass es eben nur eine Beigabe ist. Je geringer indessen die verwendete Fleischportion ist, um so reichhaltiger kann die Beigabe sein. Im übrigen soll aber wegen der Reichhaltigkeit der Beigaben der Genuss von Brot zum Essen nicht verunmöglicht werden. Bekömmlich ist Salat als zweite Beigabe. Je nach Jahreszeit fallen in Betracht: Kopfsalat, Endivie, Rot- oder Weisskraut (Kabis) oder rote Rüben (Randen). Bedingung ist die Zubereitung mit unverfälschtem Weinessig und gutem Speiseöl.

5. Besondere Aufmerksamkeit erfordert die Zusammenstellung der Gerichte für das Abendessen, zu dem normal kein Fleisch zur Verfügung steht. Hier sind recht nahrhaft zubereitete Gemüseplatten, wie Teigwaren oder Risotto mit Käse am Platze. Besser als die Verwendung grosser Mengen Tomatenpurée, die nicht jedermanns Geschmack ist, ist die Zugabe von gekochtem, frischem oder gedörrtem Obst, je nach Jahreszeit. Dem landesüblichen Milchkaffee zum Abendessen ist vermehrte Beachtung zu schenken, als dies gewöhnlich geschieht. Reicht die Kasse aus, so können dazu mehr als 3 dl Milch pro Mann verwendet werden. Dazu Schälkartoffeln und ein Stück Käse ergeben ein gutes und bekömmliches Abendessen, das von der Mehrzahl der Leute der Abendsuppe mit kasernenüblichen Beigaben vorgezogen wird.

6. Zur *Zwischenverpflegung* ist auch das Marschgetränk zu rechnen (gezuckerter Tee oder Kaffee, bei kühler oder kalter Witterung auch Milchkaffee). Im übrigen ist die Zwischenverpflegung, die an Stelle einer Mahlzeit dem Manne mitgegeben wird, stets ein teurer Notbehelf. Es ist Sache der Truppenführung, anzustreben, dass auch bei Felddienst-Uebungen und an Manövertagen die Küchen während Gefechtspausen zur Verfügung der Truppen stehen, zur Abgabe einer Mahlzeit, zum mindesten einer *warmen* Zwischenverpflegung.

Warme Zwischenverpflegung, auch in bescheidenster Form (Konservensuppe oder auch nur heisser Tee) regt an und ist zu jeder Jahreszeit und bei jeder Witterung am bekömmlichsten und einer viel nährwertreicheren kalten Zwischenverpflegung aus dem Brotsack vorzuziehen. Nur wenn es sicher ist, dass die Truppe während des ganzen Tages nicht über die Küche verfügen kann, ist für eine reichliche kalte Zwischenverpflegung zu sorgen. Dazu eignen sich: Käse (bis 100 g), magerer Speck oder Dauerwurst (ca. 50 g) oder Landjäger, Rauchwurst (Emmentaler und dergl.) in üblichen Portionsstücken, kalter Spatz oder Braten. Cervelats und andere ähnliche Brühwürste eignen sich bei warmer Witterung nicht. Ueberhaupt erfordert die Wurstverpflegung Vorsicht. In allen Fällen ist für reinliche Verpackung der Zwischenverpflegung zu sorgen (kein Zeitungspapier).

XV. Der Verpflegungsplan.

(Siehe Kochanleitung, Seiten 11—17)

Für die Aufstellung des Verpflegungsplanes sind ausser der Stärke der Einheit, der Dauer des Dienstes und den zur Verfügung stehenden oder gewährten Mitteln zu berücksichtigen: 1. Jahreszeit; 2. Standort der Truppe (Hochebene, Gebirge); 3. Art des Dienstes und geforderte Leistung; 4. Ernährungsgewohnheiten der Truppe. Bei kalter Witterung sollen die Speisen fettreicher sein, als bei warmer Witterung. Im Gebirge ist das Nahrungsbedürfnis grösser als in der Hochebene. Nicht zuletzt ist zu berücksichtigen, dass hier der einzelne Mann nicht Gelegenheit hat, sich dies und jenes aus eigener Tasche zu beschaffen. Allerdings soll hier in erster Linie mit der Verstärkung der Brotportion (I. V. Ziffer 94) nachgeholfen werden. Aehnlich wie im Gebirge verhält es sich bei grossen Arbeitsanforderungen in der Hochebene. Zu Beginn eines Dienstes, namentlich einer Rekrutenschule, ist das Nahrungsbedürfnis immer kleiner als später. Unsere Schulen und Kurse sind zu kurz, um nicht gewohnte Gerichte zu verabreichen. Dem Tessiner, Walliser, Graubündner und Rheintaler sind die Maisgerichte bekannt, andern Wehrmännern meistens gar nicht. Man mache damit füglich einen Versuch, glaube nun aber nicht, dass jede Woche ein Maisgericht verabfolgt werden müsse, wenn es nicht gegessen wird.

Nicht der Verpflegungsplan ist der beste, der am meisten Abwechslung vorsieht, sondern derjenige, der mit der Abwechslung Einfachheit und Gewohnheit der zu ernährenden Truppe verbindet. Der Verpflegungsplan muss so gehalten werden, dass dadurch nicht über den letzten Rappen der Einnahmen der H. K. zum Voraus verfügt wird. Unvorhergesehene Ausgaben stellen sich in der Regel ein. Zudem muss genügend übrig bleiben für Tee, im Sommer gegen Durst, im Winter und im Gebirge als wärmendes Getränk. Der Verpflegungsplan ist vom Fourier in der Regel für eine Woche aufzustellen. Er zieht hiefür den Küchenchef bei.

Wider Erwarten muss der Schluss dieser Artikel-Serie infolge Platzmangel auf die nächste Nummer verschoben werden.

Nachdruck ohne Quellenangabe verboten.