

Verpflegungsplan

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **16 (1943)**

Heft 3

PDF erstellt am: **10.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-516651>

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.

Unsere summarische Zusammenstellung der wichtigsten Änderungen, die keineswegs etwa Anspruch auf Vollständigkeit erhebt, möge zeigen, dass die I. V. A. 43 für uns grundlegende neue Bestimmungen bringt und soll anspornen, dem Studium derselben besondere Beachtung zu schenken. Gleichzeitig soll sie auch dartun, dass der Besuch der Einführungskurse in die neue I. V. A. 43, wie sie von allen Sektionen des Verbandes in Aussicht genommen sind, für den Rechnungsführer von grossem Nutzen ist.

Wir Rechnungsführer sind den massgebenden Stellen dankbar, dass sie alle die vielen einzelnen Bestimmungen wieder einmal in einem neuen Reglement zusammengefasst haben. Die neue I. V. A. 43, deren übersichtliche, durch das praktische Sachregister ergänzte Fassung wir begrüssen, ist zweifellos dazu angetan, unsern immer komplizierter werdenden Dienst wesentlich zu erleichtern. Le.

Verpflegungsplan

Der Artikel von Fourier A. Müller „Vom Nährwert unserer Tagesportion“ ist nicht ohne Widerhall geblieben. Einzelne Leser haben sich mündlich und schriftlich, mehr oder weniger heftig, gegen den von Fourier Müller vorgelegten Verpflegungsplan ausgesprochen. Wir haben dies füglich erwartet. Keineswegs beabsichtigen wir mit der Annahme des Artikels etwa unsern Lesern einen Muster-Verpflegungsplan vorzulegen. Wir haben ja auch selbst in einer redaktionellen Notiz darauf hingewiesen, dass das Menu die gebotene Einfachheit vermissen lasse und schon an „Hotelküche“ grenze. Was uns bewogen hat, dem Artikel in unserem Organ trotzdem Raum zu gewähren, war besonders die interessante Art der Berechnung des Nährwertes. Er sollte dazu anregen, ähnliche Ermittlungen an einem „diensttauglicheren“ Verpflegungsplan anzustellen.

Einen solchen diensttauglicheren Verpflegungsplan finden wir im „Schweizer Soldat“. Er möge hier als besseres Beispiel und „Gegengewicht“ zu dem in der letzten Nummer veröffentlichten zum Abdruck gelangen. Zugleich soll auch wieder einmal gezeigt werden, wie das Budget über die rationierten Lebensmittel und die Gemüseportionsvergütung aufzustellen ist.

Wir können nicht genug immer wieder darauf hinweisen, dass die — übrigens befohlene — Aufstellung eines Verpflegungsplanes vor Beginn des Dienstes mit genauer Kosten- und Rationen-Berechnung unbedingt notwendig ist. Heute, wo nicht nur die Gemüseportionsvergütung, sondern auch die Lebensmittelrationen knapp sind, kann auch der Routinier auf eine solche sorgfältige Budgetierung nicht mehr verzichten, will er am Schluss des Dienstes vor Überraschungen sowohl in bezug auf das Geld als auch auf Überfassungen gesichert sein. Er schadet sich selbst und der Truppe, wenn er glaubt, diese Befehle missachten zu müssen, und macht sich zudem strafbar.

Der von Major Corecco, Instr. Of., publizierte Verpflegungsplan sieht folgendermassen aus:

Verpflegungsplan

für 100 Mann

März 1943

„DER FOURRIER“

59

Tag	Frühstück	Mittagessen	Nachessen	Brot Port.	Fleisch Port.	Käse Port.	Trock. Gemüse kg
Gemüsereiche Zeit (September—Februar)							
1.	Kaffee Käse	15 50	Fleischsuppe 60 Siedfleisch 200 Sauerkraut/ Kartoffeln 200				
			Gemüsesuppe 120 Risotto/ Käse 20 Rüblisalat 300	100	117	88	10
2.	Schokolade	50	Erbsensuppe 60 Spinat/ Kartoffeln 200 2 Äpfel 200				
			Kaffee 15 Rösti 500 Käse 60	100	—	75	6
3.	Kaffee Konfitüre	15 80	Hafersuppe 30 Ragout 200 Schälkartoffeln 300				
			Gerstensuppe 40 Kohlraben en sauce 350 Salzkartoffeln 200	100	117	—	7
4.	Hafersuppe Käse	30 60	Reissuppe 40 Corned-Beef 1 P. 140 Kartoffelsalat 200				
			Kartoffelsuppe 200 Hörnli/ Hackfleisch 80 Endiviensalat 1/1	100	100 47	75	16
5.	Schokolade	50	Einlagesuppe 30 Hackbraten 120 Gelbe Rüben/ Kartoffeln 200				
			Mehlsuppe 50 + 20 Käsesalat 120 Schälkartoffeln 300	100	71	175	8
				500	452	413	47

Tag	Frühstück	Mittagessen	Nachessen	Brot Port.	Fleisch Port.	Käse Port.	Trock. Gemüse kg
		Gemüsearme Zeit (März—Mitte Mai)		500	452	413	47
		Übertrag					
6.	Mehlsuppe + Käse	Hafersuppe Gulasch	Gemüsesuppe Makkaroni/ Käse Apfelpurée B.				
	50 20 40	30 200	(12) 100 20 200	100	117	100	18
7.	Schokolade	Fleischsuppe Siedfleisch Dörrekabis/ Kartoffeln 2 Äpfel	Minestra Käse				
	50	(6) 200 (25) 200 200	(70) 20 60 60	100	117	100	7
8.	Kaffee Käse	Gerstensuppe Hackbraten Mais	Hafersuppe Risotto/ Käse Sauerkraut/Salat				
	15 50	40 120 90	30 100 20 200	100	71	88	26
9.	Schokolade	Konservensuppe Käseschnitten	Kaffee Rösti (getr. Kart.)				
	50	$\frac{3}{4}$ 100	15 120	100	—	125	—
10.	Kaffee Käse	Gemüsesuppe Voressen Schälkartoffeln	Kartoffelsuppe Spaghetti/ Tomaten				
	15 50	120 200 300	200 120 20	100	117	88	12
Total verbraucht				1000	874	914	110
Berechtigung				1000	1000	1000	125
An die H.K. zu vergüten				—	126	86	—
Zu wenig verbraucht							15

Abrechnung über rationierte Lebensmittel in kg:

Artikel:	Berechtigung	Verbrauch	zu viel	zu wenig
Fleisch	170	147		23
Käse	80	74,5		5,4
Fett/Öl	40	35		5
Zucker	40	3		37
Kaffee	5,7	6	0,3	
Schokolade	21	20		1
Tee	3	—		3
Butter	6,5	—		6,5
Backmehl	16,5	10		6,5
Eier (Stück)	66	20		46

Separatabrechnung über Trockengemüse in kg:

	Berechtigung	Verbrauch	zu viel	zu wenig
Teigwaren	41	36	—	5
Hülsenfrüchte, Mais	42	19	—	21
Reis	21	24	3	
Suppenartikel	21	29	8	

Kostenberechnung

		pro Tag	Übertrag	323.10
1. Tag	Kaffee	18.85		
	Fleischsuppe	3.—		
	Sauerkraut/Kart.	15.40		
	Gemüsesuppe	8.45		
	Risotto	11.25		
	Rüblisalat	16.—		
	Gewürze usw.	3.50	76.45	
2. Tag	Schokolade	23.30		
	Erbsensuppe	10.50		
	Spinat/Kart.	18.65		
	Äpfel, 20 kg à 30	6.—		
	Kaffee	18.85		
	Rösti	18.50		
	Gewürze usw.	3.50	99.30	
3. Tag	Kaffee	18.85		
	Konfitüre	17.60		
	Hafersuppe	5.70		
	Ragout	2.45		
	Schälkartoffeln	6.60		
	Gerstensuppe	7.85		
	Kohlraben en sauce	14.25		
	Salzkartoffeln	8.80		
	Gewürze usw.	3.50	85.60	
4. Tag	Hafersuppe	5.70		
	Reissuppe	7.—		
	Kartoffelsalat	12.40		
	Kartoffelsuppe	9.90		
	Hörnli/Hackfleisch	10.25		
	Endiviensalat	13.—		
	Gewürze usw.	3.50	61.75	
	Übertrag	323.10		
5. Tag	Schokolade	23.30		
	Einlagesuppe	6.—		
	Hackbraten	5.50		
	Gelbe Rüben/Kart.	14.40		
	Mehlsuppe	8.05		
	Käsesalat	7.80		
	Schälkartoffeln	6.60		
	Gewürze usw.	3.50	75.15	
6. Tag	Mehlsuppe	8.05		
	Hafersuppe	5.70		
	Gulasch	7.85		
	Gemüsesuppe	8.45		
	Makkaroni/Käse	12.50		
	Apfelpurée	18.—		
	Gewürze usw.	3.50	64.05	
7. Tag	Schokolade	23.30		
	Fleischsuppe	3.—		
	Getr. Kart./Kabis	18.90		
	20 kg Äpfel	6.—		
	Minestra	11.45		
	Gewürze usw.	3.50	66.15	
8. Tag	Kaffee	18.85		
	Gerstensuppe	7.85		
	Hackbraten	5.50		
	Mais	8.80		
	Hafersuppe	5.70		
	Risotto	11.25		
	Sauerkraut/Salat	14.10		
	Gewürze usw.	3.50	75.55	
	Übertrag	604.—		

	Übertrag	604.—		Übertrag	714.55
9. Tag	Schokolade	23.30	10. Tag	Kaffee	18.85
	Konservensuppe	11.20		Gemüsesuppe	8.45
	Käseschnitten	15.—		Voressen	3.70
	Kaffee	18.85		Schälkartoffeln	6.60
	Rösti (Tr. Kart.)	38.70		Kartoffelsuppe	9.90
	Gewürze usw.	3.50		Spaghetti/Tomaten	14.70
		<u>110.55</u>		Gewürze usw.	3.50
	Übertrag	714.55		Total Ausgaben	<u>65.70</u>
					<u>Fr. 780.25</u>

BILANZ

Einnahmen der H. K.	1000 Gemüseportionsvergütungen à —.73	= Fr. 730.—
	126 Fleischportionen à —.55	= „ 69.30
	86 Käseportionen à —.26	= „ 22.35
	Total Einnahmen	<u>Fr. 821.65</u>
	Einnahmen	Fr. 821.65
	Ausgaben	„ 780.25
	Aktiv-Saldo	<u>Fr. 41.40</u>

Zeitschriften-Schau

Im vergangenen Monat Februar konnte man in den verschiedenen militärischen Zeitschriften der Schweiz eine ganze Reihe vorzüglicher Artikel finden, die direkt oder indirekt unsern Dienst zum Gegenstand haben. Es ist erfreulich, zu sehen, wie stark das Interesse am Verpflegungsdienst gewachsen ist, der nicht mehr nur als quantité négligeable betrachtet wird, sondern dessen grosse Bedeutung für jede Armee immer deutlicher erkannt wird.

Die „Allgemeine Schweizerische Militärzeitung“ beginnt in ihrer Februar-Nummer mit dem Abdruck einer grösseren Arbeit von San. Oblt. R. Bernoulli: Geschichte der Soldatenernährung der militärisch wichtigsten Völker Europas. Wir werden darauf zurückkommen, sobald der ganze Aufsatz im Druck vorliegt.

In der „Schweizerischen Monatschrift für Offiziere aller Waffen“ finden wir wieder eine neue Arbeit des auch unsern Lesern bekannten Hptm. Qm. G. Bühlmann über „Japans Wirtschaft und Heer“. Auch für diesen Aufsatz wird eine Fortsetzung angezeigt, sodass wir die Besprechung auf die nächste Nummer zurückstellen.

Der „Schweizer Soldat“ scheint im vergangenen Monat sich besonders der Behandlung des Themas „Verpflegung“ verschrieben zu haben. Die Nr. 23 vom 5. Februar enthält nicht weniger als 5 Artikel über Truppenverpflegung. Vor