

# Die Zwischenverpflegung

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **23 (1950)**

Heft 7

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-516990>

## **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.

## Die Zwischenverpflegung

Mitgeteilt vom Kdo. Fourierschulen und Kdo. U. O. S. f. Küchenchefs

Die Zwischenverpflegung ist eine Verpflegung, die zwischen zwei Mahlzeiten verabfolgt wird. Je nach Bedeutung der Zwischenverpflegung wird zwischen einer schwachen und einer starken Zwischenverpflegung unterschieden.

Die schwache Zwischenverpflegung wird in der Regel verabfolgt, wenn

- a) zwischen dem Frühstück und dem Mittagessen mehr als 6 Stunden Zeitspanne vorgesehen ist,
- b) in der normalen Arbeitszeit ausserordentliche Anstrengungen von der Truppe verlangt werden, z. B. Marsch, Dislokation, Kampfausbildung etc.

Nachstehend einige Beispiele über die Zusammenstellung der schwachen Zwischenverpflegung:

Tee	Tee	Tee	Tee
Käse 60 gr.	Schachtelkäse 1 P.	Mil. Z'vpf.	Schokolade
Brot	Brot	Brot	Brot
Tee	Tee	Tee	Tee
ged. Apfelschnitze	ged. Zwetschgen	1 Ei gekocht	2 frische Äpfel
Brot	Brot	Brot	

Die starke Zwischenverpflegung muss die schwache Zwischenverpflegung und das Mittagessen ersetzen und wird abgegeben, wenn

- a) die Truppe nach dem Frühstück abmarschiert und erst am Abend wieder zurückkommt,
- b) die Truppe disloziert und marschiert,
- c) an Manövertagen.

Einige Beispiele über die Zusammenstellung der starken Zwischenverpflegung je nach Jahreszeit:

Tee	Tee	Tee
Brot	Brot	Brot
1 Port. Fleischkons.	Kalter Braten	Landjäger
60 gr. Käse	1 P. Schachtelkäse	1 Ei gekocht
1 Schokolade	1 P. Mil. Z'vpfl. (Tobler)	1 Schokolade
2 Äpfel	ged. Zwetschgen	1 Orange
Tee	Tee	Tee
Brot	Brot	Brot
Salametti	gek. Speck	1 P. Emmentalerli
1 Z'vpfl. (Suchard)	1 Schokolade	1 Mil. Z'vpfl.
60 gr. Käse	1 Ei gekocht	1 P. Schachtelkäse
ged. Apfelschnitze	2 Birnen	1 P. Tutti-Frutti

Bei kalter Witterung sollte der Truppe, wenn immer möglich, warmer Tee oder eine Suppe (Minestra, Mehlsuppe) aus den Kochkisten zusätzlich verabreicht werden.

## Verpflegungspläne für die verschiedenen Jahreszeiten

Um die Anfangsschwierigkeiten zu überwinden, welche Fourieren bei der Aufstellung von geeigneten Verpflegungsplänen für die verschiedenen Jahreszeiten begegnen können, hat das **Kdo. Fourierschulen** und **Kdo. U. O. S. f. Küchenchefs** 3 Beispiele (je 20 verschiedene Tagesmenüs) aufgestellt. Dem gleichen Zweck dient die vorstehende Zusammenstellung über die Zwischenverpflegung.

Die Beispiele beziehen sich auf drei Zeitabschnitte, wie sie sich auf Grund der saisonbedingten Gemüseanfänge ergeben.

Nachstehend wird derjenige für die Monate Juli bis Dezember veröffentlicht. Die Pläne für die Monate Januar bis April bzw. April bis Juli folgen.

Um das Korpsmaterial zu schonen, ist grundsätzlich in Kasernen oder in zivilen Küchen zu kochen. Aber mit Rücksicht auf das ebenfalls notwendige, übungsweise Kochen in den Kochkisten, wurden in die Vpf.-Pläne eine grössere Anzahl Tagesmenüs aufgenommen, die auch in den Kochkisten zubereitet werden können. Die entsprechenden Mahlzeiten sind besonders bezeichnet worden.

Das Anpassen der einzelnen Speisefolgen an die erforderlichen Mengen, an die besonderen Dienstereignisse, an die zivilen Essensgewohnheiten, an die Dienstegend und an die Wochentage, bleibt nach wie vor der Initiative jedes einzelnen Fouriers überlassen.

Weil die Preise ständigem Wechsel unterworfen sind, wurde die unumgänglich notwendige Kostenberechnung weggelassen. Sie ist unter allen Umständen zuverlässig vorzunehmen. Zeigt sich eine Verbilligung des Menuplanes als notwendig, so sollen in erster Linie die mit einem \* bezeichneten Speisen weggelassen werden.

### Muster eines Verpflegungsplanes für zwei Soldperioden während den Monaten Juli — Dezember

Datum Tage	Frühstück	Mittagessen	Nachtessen	Port. Verbr. pro 100 Mann		
				Br.	Fl.	Ks.
1.	Schokolade Zwieback 1/2 Port.	Einlagesuppe Braten 200 Kartoffelstock End.-Salat	Tee Milchreis Kirschenkompott	80	—	—
2.	Milchkaffee Käse 50	Konservensuppe Voressen 200 Schälkartoffeln	Gemüsesuppe Spaghetti-Bolognese Kopfsalat 80+40	80 32	100	—