

# Die Neugestaltung unserer Verpflegungspläne

Autor(en): **Rickenbacher**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **26 (1953)**

Heft 8

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-517137>

## **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 Neugestaltung unserer Verpflegungspläne

von Adj. Uof. Rickenbacher, Instr. Uof. der Vpf. Trp.

Die Weisung des OKK vom 27.6.1953 betreffend Abänderung der Tagesportion sieht ab 1.7.1953

- eine Erhöhung der Fleischportion von 100 g,
- eine Herabsetzung der Käseportion von 10 g und
- eine Kürzung des Gemüseportionskredites von 10 Rp. vor.

Wie wirkt sich nun die neue Tagesportion auf die Aufstellung der Verpflegungspläne aus?

1. Die Zuteilung von täglich 100 g zusätzlichem Kuhfleisch bedingt eine zweckentsprechende und wohlüberlegte Verteilung der nun zur Verfügung stehenden Fleischportionen. So ist es, wie aus dem nachstehenden Verpflegungsplan ersichtlich ist, ohne weiteres möglich, pro Soldperiode bis 7mal zur Abendverpflegung Fleisch in Form von Hackfleisch, Hackbeefsteaks, Geschnetzeltem, Salaten usw. zu verabfolgen.
2. Die Herabsetzung der Käseportion macht sich insofern spürbar, dass es vielleicht nicht immer mehr möglich sein wird, Käseschnitten, Käsekuchen oder Käsesalat vorzusehen. Auf alle Fälle darf die Käseportion von 50 g als Beigabe zum Frühstück nicht gekürzt werden, wie es leider schon vorgekommen ist.
3. Die Kürzung des Gemüseportionskredites um 10 Rp. wirkt sich noch lange nicht so katastrophal aus, wie es einige Rechnungsführer zu befürchten glauben. Die nachstehende Kostenberechnung beweist dies zur Genüge. Diese wurde auf der Basis der Märzpreise erstellt, siehe „Fourier“ Nr. 3.

Allgemein muss festgehalten werden, dass sich bei den Morgen- und Mittagessen keine wesentlichen Änderungen ergeben. Jedoch werden die Nachtessen durch vermehrte Abgabe von Fleisch bereichert, wobei die Beigabe von Gemüse und Salaten leider nicht mehr immer möglich ist.

Der folgende Verpflegungsplan, der absichtlich etwas extrem gestaltet wurde, soll beweisen, dass es trotz den vorübergehenden Änderungen möglich ist, die Truppe ausreichend, abwechslungsreich und gut zu verpflegen. Es bedingt dies aber, dass sich die Fouriere und Küchenchefs auf ihren Gebieten durch

- rationellen Einkauf,
- sparsames Kochen (Verwertung der Speiseresten),
- vermehrtes Einsparen von Brennmaterial usw.

voll und ganz einsetzen. Nur dann wird es möglich sein, der Truppe das Maximum an Verpflegung zu bieten. (Siehe „Wirtschaftliche Haushaltsführung“ von Hptm. Schupp in der Juli-Ausgabe.)

(Separatabzüge des Verpflegungsplanes und der Kostenberechnung können zum Preise von Fr. —.30 beim Verlag R. Müller, Gersau, bezogen werden. Bitte Briefmarken einsenden.)

**Verpflegungsplan für eine Soldperiode**

August 1953

Datum.	Frühstück :	Mittagessen :	Nachessen :	Brot	Fleisch	Käse	
Montag	Milchkaffee Käse 50	Hafer Suppe Ragout Mais	Kartoffelsuppe 200 Hackfleisch 20 Maccaroni	80	80 60	150	
Dienstag	Schokolade (Vollmilchpulver) Konfitüre	Fleischsuppe Siedefleisch Rübkohl en Sauce Salzkartoffeln	Mehlsuppe 20 300 Fleisch-Corned-beef- Salat 100 Schälkartoffeln	80	120 40	33	
Mittwoch	Milchkaffee Käse 50	Gerstensuppe Hackbraten Ruebli/Kart.	Gemüsesuppe Risotto 20 Salat	80	52	117	
Donnerstag	Schokolade Knäckebrot 1/2 P. Butter 20	Kartoffelsuppe Voressen Nudeln	Brotsuppe Cervelats -35 Kartoffelsalat +50	50	80 41	33	
Freitag	Milchkaffee Käse 50	Konservensuppe Fleischkonserven 1 P. Weisse Bohnen/Kart.	Bohnensuppe Spaghetti nap. Salat	80	100	117	
Samstag	Schokolade Konfitüre	Hafergrützsuppe Goulage Kabissalat	Gemüsesuppe 200 Hackfleisch 20 Mais m. Käse	80	80 60	33	
Sonntag 50 Mann	Milchkaffee Butter 25	Bouillon Bratwürste Hörnli mit Käse Salat	Tee Bel. Brötch. 100 à 8. 20 Gemischter Salat	50	41 47	17	
Montag	Ovomaltine Raisinel 1 P.	Konservensuppe Corned-beef 200 Kartoffeln en sauce 20 Salat	Gerstensuppe Rösti Käse 50	80	80	116	
Dienstag	Schokolade Mil.Biscuits 1/2 P. Konfitüre	Teigwarensuppe Braten 200 Kartoffelstock	Kartoffelsuppe Hackbeefsteaks 130 20 Risotto +50	50	80 52	33	
Mittwoch	Milchkaffee Käse 50	Erbsensuppe Speck 120 à 7.50 Kabis/Kart.	Reissuppe Geschnetzeltes Salzkartoffeln	80	106 60	83	
				Total verbraucht	810	1179	732
				Berechtigung	1000	1400	1000
				Zu vergüten	190	221	268

**Kostenberechnung pro 100 Mann**

1. Tag		Übertrag	544.30
Milchkaffee	26.70	7. Tag	
Hafersuppe	2.85	Milchkaffee	26.70
Ragout	5.95	Butter	25.—
Mais	8.05	Bouillon	8.10
Kartoffelsuppe	5.85	Bratwürste	8.20
Maccaroni	16.10	Hörnli	16.10
Hackfleisch	8.55	Salat	12.15
	74.05	Tee	5.25
2. Tag		Gemischter Salat	15.—
Schokolade Vollmilch	38.60	50%	116.50
Konfitüre	11.20	58.25	
Fleischsuppe	1.90	8. Tag	
Rübkohl / Kart.	27.25	Ovomaltine	35.—
Mehlsuppe	7.60	Raisinel	11.50
Schälkartoffeln	7.50	Konservensuppe	11.20
Salat-Sauce	5.—	Saucenkartoffeln	19.80
	99.05	Salat	12.15
3. Tag		Gerstensuppe	5.85
Milchkaffee	26.70	Rösti	31.—
Gerstensuppe	5.85	126.50	
Hackbraten	6.90	9. Tag	
Rübli / Kartoffeln	19.10	Schokolade	30.10
Gemüsesuppe	5.30	Konfitüre	11.20
Risotto	18.50	Teigwarensuppe	4.90
Salat	12.15	Braten	4.35
	94.50	Kartoffelstock	29.25
4. Tag		Kartoffelsuppe	5.80
Schokolade	30.10	Hackbeefsteaks	6.90
Butter	20.—	Risotto	18.50
Kartoffelsuppe	5.85	111.—	
Voressen	3.20	10. Tag	
Nudeln	15.—	Milchkaffee	26.70
Brotsuppe	7.40	Erbsensuppe	7.90
Kartoffel-Salat	14.—	Kabis / Kartoffeln	17.85
	95.55	Reissuppe	5.50
5. Tag		Geschnetzeltes	8.55
Milchkaffee	26.70	Salzkartoffeln	10.—
Konservensuppe	11.20	76.50	
Weisse Bohnen / Kartoffeln	15.—	Brennmaterial, Gew., Reinigungsmat.	115.—
Bohnensuppe	5.—	Total Ausgaben	1031.55
Spaghetti nap.	19.45		
Salat	12.15	<b>Einnahmen:</b>	
	89.50	1000 Gemüseportionen à —.75 =	750.—
6. Tag		190 Brotportionen à —.235 =	44.65
Schokolade	30.10	221 Fleischportionen à —.85 =	187.85
Konfitüre	11.20	268 Käseportionen à —.295 =	79.05
Haferrgrützsuppe	2.85	Total Einnahmen	1061.55
Goulage	12.65		
Kabissalat	12.95	<b>Bilanz:</b>	
Gemüsesuppe	5.30	Total der Einnahmen	Fr. 1061.55
Hackfleisch	8.55	Total der Ausgaben	Fr. 1031.55
Mais	8.05	Aktiv-Saldo	Fr. 30.—
Übertrag	544.30		