

# Der Truppenhaushalt

Objektyp: **Group**

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

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

Heft 6

PDF erstellt am: **05.08.2024**

## **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.



## 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

(7. Folge)

#### *Erste Soldperiode — Fleischgerichte*

Nachdem also die Frühstücke bestimmt sind, stelle ich fest, dass sich deren Kosten zwischen Fr. 81.— und 131.— bewegen. Ein Viertel bis ein Drittel des Verpflegungskredits pro Tag sind demnach bereits beansprucht und es ist notwendig, dass ich die restlichen Mittel überlegt und haushälterisch verteile.

Die Fleischgerichte der Hauptmahlzeiten müssen als nächstes festgelegt werden. Das hat seinen Grund in der Tatsache, dass es nur so möglich ist, eine optimale Abwechslung zu erreichen. Gerade in dieser Phase der Verpflegungsplangestaltung ist es vorteilhaft, wenn der Küchenchef mit seinem fachtechnischen Wissen beigezogen wird. Die Fleischgerichte bilden das Gerippe des Verpflegungsplanes und dieses Gerippe wird nachfolgend umgeben von den andern Gerichten, den Beilagen und den Suppen. Da verschiedene Fleischgerichte aus traditionellen, kochtechnischen und geschmacklichen Gründen bestimmte Beilagen direkt erfordern, ist es begreiflich, dass die Wahl der Fleischgerichte sorgfältig vorgenommen werden muss. Eine wertvolle Hilfe ist die Beachtung der drei Grundzubereitungsarten für Kuhfleisch, nämlich

gebratene, gesottene und gedünstete (geschmorte)

Fleischgerichte. Zu diesen drei Gruppen kommen die Sigelteile, die andern Fleischsorten wie Schweinefleisch, die Wurstwaren, die Konserven, ausnahmsweise auch Wild und Geflügel. Als hauptsächlichste Fleisch-Ersatzgerichte seien die Eier, die Fische und die Pilze erwähnt. An Möglichkeiten fehlt es also nicht — höchstens am Geld — und so bleibt eben nichts anderes übrig, als aus der Fülle des Angebotes das preislich Günstigste und Zweckmässigste auszuwählen (wobei die bekannten Anforderungen wie Nährwert, Beliebtheit und selbstverständlich die Marktlage ihre Wichtigkeit beibehalten).

Durchschnittlich sollen die Fleischgerichte mit etwa einem Franken pro Mann das Budget belasten. Bei unserem Beispiel benötige ich ca. Fr. 1.10 und zwar deshalb, weil am 16. zweimal Fleisch (1 × Ersatz) abgegeben wird und auch die drei letzten Tage alle deutlich über dem Mittel sind. Da aber am 20./21. besondere Verhältnisse vorliegen (siehe Arebitsprogramm des Kdt) müssen auch die noch nicht festgelegten Mahlzeiten dieser Tage etwas Fleisch enthalten, was nochmals einen höheren Durchschnitt ergibt. Nachfolgend eine Begründung und Erklärung zu den einzelnen Fleischgerichten:

#### *Bemerkungen*

##### *Mo Schweinefleisch*

12. Einfach und rasch zubereitbar, es sind auch keine
10. langen Vorbereitungsarbeiten nötig. Für den Mob-Tag geeignet (Schulhausplatz?), keine Beschaffungsschwierigkeiten, hoher Sättigungswert (anschliessender Fussmarsch)

##### *Andere Möglichkeiten:*

- Brühwürste, wie Schüblig, Schweinswürste / heisser Fleischkäse, Sandwiches
- Zwischenverpflegung mit Suppe Eintopfgerichte

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

Datum	Frühstück	Preis	Mittagessen	Preis	Nachessen	Preis	Tagestotal
Mo 12. 10.	Einrücken		Speck, gekocht 120	75.50			
Di 13. 10.	<b>Kakao</b> VMP Butter 10 Konfitüre Tilsiter 20 Brot 300	49.— 13.— 6.— 13.— 27.—	Carbonade HV 150	122.—			
Mi 14. 10.	Milch / Kaffee FM Konfi / Butter 10 Emmentaler 20 <b>Mil-Biscuits</b> 1/2 P Brot 200	31.— 19.— 15.— 32.50 18.—	Rindsleber 130	81.—			
Do 15. 10.	Milch / Kaffee FM Butter 10 Konfitüre Greyerzer 20 Brot 300	31.— 13.— 6.— 15.— 27.—	Hackbraten VV 130	91.—			
Fr 16. 10.	<b>Kakao</b> FM Butter 10 Konfitüre <b>Dosenkäse</b> 1/4 P* Brot 400	35.— 13.— 6.— 15.— 36.—	Curry- Voessen VV 200	130.—	Fischfilets pan. 150	74.—	
Sa 17. 10.	Milch / Kaffee FM Butter 10 Konfitüre Greyerzer 20 Brot 200	31.— 13.— 6.— 15.— 18.—	Wienerli 1 P —.65	65.—			
So 18. 10. 10 %	Milch / Kaffee FM Butter 10 Konfitüre Streichkäse 1/6 Brot 200	3.10 1.30 —.60 2.80 1.80	Schw.Plätzli pan. 120	16.—			
Mo 19. 10.	<b>Kakao</b> VMP Konfi / Butter 10 Emmentaler 20 <b>Mil-Biscuits</b> 1/2 P* Brot 200	49.— 19.— 15.— 30.— 18.—	Siedfleisch VV 200	119.—			
Di 20. 10.	Milch / Kaffee FM Butter 10 Konfitüre Greyerzer 20 Brot 300	31.— 13.— 6.— 15.— 27.—	<b>Fleischkons.</b> 1 P	120.—			
Mi 21. 10.	<b>Frühstückskonserve</b> Butter 20 <b>Dosenkäse</b> 3/4 P* Brot 300	35.— 25.— 45.— 27.—			Paprika-Gul. VV 200	126.—	

\* = aus TNP C

Fr.

- Di *Gedünstetes Fleisch* (Hinterviertel)
13. Gewicht um 50 g reduziert, was sich bei dieser Zubereitung verantworten lässt — Preis entsprechend niedriger. Kochzeit 1 1/2 bis 2 Stunden (Kochrezepte), was für den 1. Tag im Unterkunftsraum vorteilhaft ist. (Kücheneinrichtung, Zeitpunkt der Lieferung)
- praktisch alle Fleischgerichte die eine kurze Kochzeit (und eine relativ kurze Vorbereitungszeit) erfordern (Belastung der Küche)
- Mi *Schlachtnebenprodukte* (Sigelteil)
14. Ausserordentlich gesund (Vitamin-A-Träger), preisgünstig, beliebt (wenn gut und zart zubereitet). — Bewusst wurde die Art der Zubereitung noch nicht definitiv bestimmt (evtl. geschnetzelt, als Leberplätzli oder als Leberspiessli).
- Schweinsleber, je nach Marktlage  
– Kutteln an verschiedenen Saucen oder je nach Witterung auch kalt  
– Kalbskopf gebacken oder Zunge
- Do *Gebratenes Fleisch* (Vorderviertel)
15. preisgünstig, ausgiebig, bei der Trp beliebt, es eignen sich fast alle Beilagen zu diesem Gericht. Allfällig vorhandene Fleisch- zum Teil auch Brotresten — können günstig verwendet werden.
- Hackbeefsteaks,  
– Fleischkugeln, Brätkügel  
– oder auch Braten, (evtl. gespickt)
- Fr *Gedünstetes Fleisch* (Vorderviertel)
16. Sehr geeignet als Abwechslung (ganz andere Geschmacksrichtung / Saucenfarbe). Auch auf dem Felde darf etwas rassiges serviert werden (Gewürze verursachen kein spez. Durstgefühl).
- Je nach Zugsstandort:  
Eintopfgericht oder starke Zw-Verpflegung, als Ergänzung Suppe, Fleischgericht zum Nachtessen
- Fischfilets paniert* (Fleischersatz)
- Hauptmahlzeit = Nachtessen, demnach können die Beilagen zur Mittagsverpflegung leicht reduziert werden. In unserem Fall steht der Küchenmannschaft für Vor- und Zubereitung genügend Zeit zur Verfügung.
- Je nach Gestaltung der Mittagsverpflegung: warmes Fleischgericht mit 2 Beilagen, evtl. Süssspeise
- Sa *Wurstwaren*
17. – gedacht als Bestandteil eines leichten und einfachen Mittagessens vor dem Abtreten. Gelegenheit für die Kü-Mannschaft, sich mit anderen wichtigen Aufgaben zu befassen (Material-Kontrollen, Reinigung von Küche und Magazinen).
- andere Sorten von Brühwürsten  
– Erbsensuppe mit Speck  
– Sandwiches, evtl. mit Suppe und einer Frucht
- So *Schweinefleisch, gebraten*
18. Im Falle, dass zahlreiche Hierbleibende zu verpflegen sind: beliebtes Fleischgericht, rasch zubereitet.
10. Weiterer Vorteil: fast alle Beilagen passen. Erfolgt die Zubereitung durch einen Gasthof, werden diese Vorteile auch dort geschätzt.
- Alle Arten von sogenannten «à la minute – Gerichten», soweit sie mit dem Charakter der Trp-Verpflegung vereinbar sind. Zum Beispiel: Jägerplätzli, Mixed-Grill-Spiessli, Spezial-Bratwurst, Piccata, Koteletten.
- Mo *Gesottenes Fleisch* (Vorderviertel)
19. Es ist, wie mir mein Küchenchef versichert, ein Trugschluss, zu glauben, Siedfleisch sei ein «einfaches» Fleischgericht. Es braucht, neben ständiger Überwachung und Pflege des Kochvorganges ein gutes Mass an fachtechnischen Fähigkeiten, um ein einwandfreies «Gsottigs» zuzubereiten. Aber, und deshalb wurde es für den Montag vorgesehen, es benötigt nur eine kurze Vorbereitungszeit (Nicht nur aus Rücksicht zur Kü-Mannschaft, auch die meist ungenügenden Aufbewahrungsmöglichkeiten sprechen für dieses Gericht).
- Vorerst eine Variante: sollte unverhofft sehr warmes Herbstwetter herrschen, würde ein kaltes Siedfleisch (à la Vinaigrette) der Situation durchaus gerecht.  
– Ein ähnliches Fleischgericht: Blanquette (weisses Voressen) aber auch Hackfleisch und Geschnetzeltes wären, wie die Fleischkonserve, sehr geeignet

Di *Fleischkonserve*

20. Nicht nur die Abwechslung, sondern die Arbeit der  
10. Trp war hier bestimmend. Problemlos, zweckmässig, der Situation angepasst, sind die wichtigsten Eigenschaften. Zudem handelt es sich um einen Pflichtkonsum-Artikel, der auch mit einer raffinierten Zubereitungsart nicht billiger wird.
- Je nach Witterung und Zugstandort wäre auch ein Kochkistenmenu am Platze. Aber auch alle andern, für Zwischenverpflegungen geeigneten Artikel kommen in Frage

Mi *Gedünstetes Fleisch* (Vorderviertel)

21. Natürlich hätte auch ein gebratenes Fleisch, wie Ragout, sehr gut plaziert werden können. Aber gerade dieses «Spezialgericht», in der stationären Küche zubereitet und mit passenden Beilagen versehen, eignet sich sehr gut nach einer zweitägigen Übung und trägt wesentlich zur guten Stimmung bei.
- Ragout, Geschnetzeltes II. Art. Aber es sollte, und das scheint mir wichtig, ein Fleischgericht gewählt werden, das für die Zubereitung in stationären Verhältnissen prädestiniert ist, wie:
    - Braten (evtl. gespickt)
    - Hackbraten, Fleischkugeln.

Diese erste Soldperiode enthält demnach vorläufig:

4 × Vorderviertel	1 × Sigelteile	1 × Würste
1 × Hinterviertel	2 × Schweinefleisch	1 × Fische
		1 × Fleischkonserven

Die Hälfte der Kuhfleischgerichte stammen aus der letzten Zubereitungsgruppe «gedünstete Fleischgerichte», was mit der 1. Soldperiode (stationäre Verhältnisse) begründet werden kann. Das Verhältnis, verglichen mit allen Fleischgerichten, sieht noch günstiger aus und über fehlende Abwechslung wird sich wohl niemand beklagen können.

Und wenn der Metzger Qualität liefert — und mein Küchenchef gut kocht, ist der Erfolg sicher.

## Die Truppenbuchhaltung

In unserem heutigen Beitrag über die Truppenbuchhaltung behandeln wir die Führung der Dienst- und Truppenkasse.

1

### *Dienstkasse*

- Gemäss VR Ziffer 11 ist die Führung einer Dienstkasse und einer Truppenkasse zwingende Vorschrift. Der Rechnungsführer ist daher verpflichtet, diese beiden Kassen zu führen.
- VR Ziffer 23 schreibt zudem vor, dass alle Einnahmen zu Gunsten des Bundes und alle Ausgaben zu dessen Lasten in der Dienstkasse zu verbuchen sind.
- Das Kassenbuch der Dienstkasse bleibt in der Hand des Rechnungsführers und ist *während 5 Jahren* nach Abschluss aufzubewahren.

### *Truppenkasse*

- Ziffer 47 führt alle jene Fälle auf, womit die Truppenkasse gespiesen werden kann.
- Zuwendungen und Schenkungen für besondere Zwecke sind im Truppenkassenbuch unter den Einnahmen und deren Verwendung unter den Ausgaben entsprechend zu bezeichnen; sie können in besondern Konten aufgeführt werden (siehe Beispiel Materialkasse).
- Der Rechnungsführer hat die Richtigkeit aller Abschlüsse des Truppenkassenbuches zu bescheinigen. Der Kommandant nimmt Einsicht in die Abschlüsse und bestätigt dies mit seiner Unterschrift (VR Ziffer 52).
- Die Kassenbücher und Belege sind *während 5 Jahren* nach Abschluss aufzubewahren.