

# Pflichtkonsum-Verwendungsmöglichkeiten

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **50 (1977)**

Heft 7

PDF erstellt am: **17.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-518594>

## **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.

## Pflichtkonsum - Verwendungsmöglichkeiten

VR Zif 148, AW OKK, TH Zif 13 + 145

### Einleitung

In der Juniausgabe unseres Fachorgans veröffentlichen wir eine Pflichtkonsumtabelle, welche die Sektion Aargau des Schweizerischen Fourierverbandes ausgearbeitet hat (technischer Leiter Oblt Prisi). Anlässlich seines Referates über die neue Verpflegung und die *Zubereitungsmöglichkeiten* hat Adjutant Wohler eine weitere umfangreiche Liste abgegeben. Diese erscheint in der Folge, eingeflochten sind auch einige Tips eines jungen Quartiermeisters und Küchenchefs für die weitere Verbesserung des Pflichtkonsums. Diese drucken wir nicht zuletzt wegen ihrer Originalität (Exklusivität?) ab. Als fachtechnischer Redaktor nehme ich gerne weitere Tips entgegen, den Verfassern Adj Wohler, Lt Braun und Kü Chef Gfr Roth sei im Namen der Leser der beste Dank ausgesprochen.

St.

### Militärbiscuits

Karton zu 50 Port  
1 Port = 200 g  
= 2 Päckli  
= 740 kal  
RS 15 / WK 3 Port

= Bestandteil der Kampfportionen

### Zum Frühstück

- anstelle von Frischbrot (vorwiegend im Felddienst)
- als Ergänzung zum Frischbrot in sta Verhältnissen (appetitlich angerichtet)

### Als Bestandteil einer Zwischenverpflegung

- bei starker körperlicher Anstrengung, nach Leistungsmärschen, während Arbeitspausen, nach dem Einrücken, für die Wache oder das Krankenzimmer (ansprechende Bereitstellung — wer will bedient sich), zur Herstellung von Schokoladewaffeln oder Waffeln mit Zitronenbuttercrème

### Weitere Verwendungsarten

- sorgfältig bestreichen mit schaumig geschlagener Butter und belegen mit: Dosenkäse, Fleischkonservenscheiben, Leberpain, Gurkenscheiben, Kräuterquark, gekochten Eiern, Tomaten, Salzgurken, Radieschen
- Herstellung von Paniermehl (evtl. mit angekauftem Paniermehl im Verhältnis  $\frac{2}{3}$  zu  $\frac{1}{3}$  mischen), für kleinere Bestände Käseschnitten (R 111), Bruchstücke fein reiben und zum Binden von Suppen verwenden, kleine Mengen unter das Fleischbrät mischen
- Punschkugeln — Zutaten: 50 Tafeln Militärschokolade, 25 Päckli Militärbiscuits, 1 kg Kochbutter, 1,2 kg Speisefett, 8 dl alkoholfreier Rumpunsch, 300 g Zucker, 3,5 dl Wasser, 700 g Schokoladestreusel.

Zubereitung: Biscuits fein reiben, Zucker und Wasser aufkochen, mit Punsch und Biscuits mischen, Butter und Fett schaumig rühren, mit der im Wasserbad aufgelösten Schokolade mischen, mit der Biscuitmasse gut kneten, ca. 1 Stunde kühl stellen, gleichmässige Kugeln formen, mit Streusel einfassen. Ergibt 100 Kugeln zu ca. 450 kal Fr. —.50 pro Stück

*Fleischkonserve*

Karton zu 50 Port  
1 Port = 120 g  
= 313 kal  
RS 10 / WK 2 Port

- = Bestandteil der Kampfportionen
- ganze Portion als Bestandteil einer starken Zwischenverpflegung
- ganze Portion zu einer Hauptmahlzeit, Zubereitungsmöglichkeiten gemäss R 75
- Teil einer Portion zu Nebenmahlzeiten

*Schweinefleischkonserve*

Karton zu 8 Dosen  
1 Dose = ca. 1400 g  
= 12 Port  
RS 4 / WK 1 Port

- = Bestandteil der Reserveportion
- kalt, in Portionen geschnitten (als Hauptgericht mit warmen Beilagen für stationäre und mobile Verhältnisse)
- in Portionen geschnitten, einzeln verpackt (als Zwischenverpflegung)
- als Hauptbestandteil bei Nebenmahlzeiten, wobei die Portionen reduziert werden können

*Beispiele* Hauptmahlzeiten stationäre Verhältnisse

<i>Konservensuppe</i>	Gerstensuppe
<i>Schweinefleischkonserve</i>	<i>Schweinefleischkonserve</i>
1 Port	1 Port
Dörrbohnen	Blumenkohl
Salzkartoffeln	Bratkartoffeln

*Beispiele* Hauptmahlzeiten mobile Verhältnisse

Minestrone K 20	<i>Konservensuppe</i>
Schwarztee	Schwarztee
<i>Schweinefleischkonserve</i>	<i>Schweinefleischkonserve</i>
1 Port	1 Port
1 Apfel (Brot)	Kabis-Kartoffeln

*Beispiele* Nebenmahlzeiten stationäre Verhältnisse

<i>Konservensuppe</i>	Gemüsesuppe
<i>Schweinefleischkonserve</i>	Rösti mit
$\frac{1}{2}$ Port	<i>Schweinefleischkonserve</i>
Gemüsesalat	$\frac{1}{2}$ Port
1 Ei gekocht	grüner Salat

*Beispiele* Nebenmahlzeiten mobile Verhältnisse

Haferflockensuppe	Erbsensuppe mit
Schwarztee	<i>Schweinefleischkonserve</i>
Bauernkartoffeln mit	$\frac{1}{2}$ Port
<i>Schweinefleischkonserve</i>	Tilsiter 50
$\frac{1}{2}$ Port	Schwarztee

Dazu weitere erhaltene Anregungen

*Anwendung kalt*

- aufgeschnitten in Portionen mit verschiedenen Salaten (Kartoffel-, Rüebli-, Bohnen- und grünen Salat), dazu eine Senfsauce auf Basis Mayonnaise.

- fein aufgeschnitten mit andern Fleischarten als Aufschnitt (Fleischkäse, Siedefleisch, Käse usw.)
- als Einlage in verschiedene Salate (Hörnlisalat, Zigeunersalat, Fleisch-Käsesalat usw.)

*Anwendung warm*

- in Dose aufgewärmt und aufgeschnitten in Portionen, dazu gedämpfte Bohnen (frisch oder gedörrt), Kabis gedämpft, Lauchgemüse (mit dem Gemüse heiss machen), zu weissen Bohnen.
- zu diesem Fleisch als Beilage z. B. eine braune Senfsauce, Rotwein-, Madera- oder Zigeunersauce.
- Kartoffeln: Bouillon-, Kräuter-, Gemüsekartoffeln, Lyoner oder sogar Krokette oder Kartoffeltätschli.
- im Backteig mit Tomatensauce und Risotto (mit Erbsli, Pilzen usw.)
- Spiessli mit Schinkenwurst, Käse und Pilzen im Ei gewendet und gebraten, mit Teigwaren.
- zu Biergerichten Spinat, Schinkenwurst, Wachseier «Monnay» und Bratkartoffeln.
- in Kuchen (Quiche Lorraine)

*Fleischkäsekonserve*

Karton zu 8 Dosen  
 1 Dose = ca. 1350 g  
           = 12 Port  
 RS 4 / WK 1 Port

- = Bestandteil der Reserveportion
- als Bestandteil einer Hauptmahlzeit, Zubereitungsmöglichkeiten gemäss R 75
- kalt, in Portionen geschnitten, einzeln verpackt als Zwischenverpflegung
- als Hauptbestandteil zu Nebenmahlzeiten, warme oder kalte Zubereitung, wobei die Portionen reduziert werden können
- als Bestandteil von Kochkistenmenüs (mob Verhältnisse)

*Beispiele*

<i>Konservensuppe</i>	Gemüsesuppe
<i>Fleischkäsekonserve 1 Port</i>	Schwarztee
an Currysauce	<i>Fleischkäsekonserve 1/2 Port</i>
Trockenreis	Tomatensauce (separat)
1 Apfel / Schwarztee	Hörnli
	1 Apfel

dazu nochmals einige Tips

*Anwendung kalt*

- kalt aufgeschnitten und reich garniert
- als Einlage in Fleisch-Käsesalat
- Zwischenverpflegung

### *Anwendung warm*

- aus der Dose genommen und gebraten
- in der Dose aufgewärmt und aufgeschnitten zu weissen Bohnen, Rösti, Spiegeleiern, (Risotto und Teigwaren, Polenta, aber immer mit Sauce dazu)
- in Tranchen geschnitten, im Backteig gebacken, im Jus gedämpft
- Stängelchen mit Senf eingestrichen und im Brotteig gebacken
- feine Tranchen geschnitten, Schinken und Käse dazwischen, paniert als Cordon bleu
- in Scheiben geschnitten im Eikäse gewendet = Piccata
- in Scheiben geschnitten paniert
- mit Pilzen und Fleischkäse in Würfel geschnitten für Pastetli

### *Fertiggerichte*

#### *- Gulasch mit Reis*

Karton zu 30 Port

1 Port = 675 kal

#### *- Zunge, grüne Bohnen*

Karton zu 30 Port

1 Port = 902 kal

#### *- Ragout, weisse Bohnen*

Karton zu 30 Port

1 Port = 1794 kal

RS je 5 / WK je 1

### *Leberpastete*

Karton zu 50 Port

1 Port = 60 g

= 165 kal

RS 5 / WK 1 Port

### *Dosenkäse*

Karton zu 50 Port

1 Port = 70 g

= 280 kal

RS 10 / WK 2 Port

= Bestandteil von Kampfportionen (Dosen zu 420 g netto)

- ganze Mahlzeit (Dose) auf Mann. Dose ungeöffnet in heissem Wasser in der Gamelle durch Biwakfeuer oder Notkocher erhitzen oder in der Kochkiste wärmen. Beim Fehlen von Wasser ist es empfehlenswert, den Doseninhalt direkt in der Gamelle zu erwärmen

- Fertiggerichte je nach Nahrungsbedürfnis mit Suppe, Käse, Früchten, Brot und Süssigkeiten ergänzen

- in sta Verhältnissen (z. B. Einrückungstag, unvorhergesehene Bestandesänderungen) ungeöffnete Dosen während 15 – 20 Minuten in kochendem Wasser erwärmen, mit kaltem Wasser abschrecken, Dosen öffnen und servieren.

- Vervollständigung der Mahlzeit wie in mob Verhältnissen (siehe oben)

= Bestandteil einer Kampfportion

- Verwendung als Bestandteil einer Zwischenverpflegung

- belegte Brote

- als Aufstrich auf Militärbiscuits

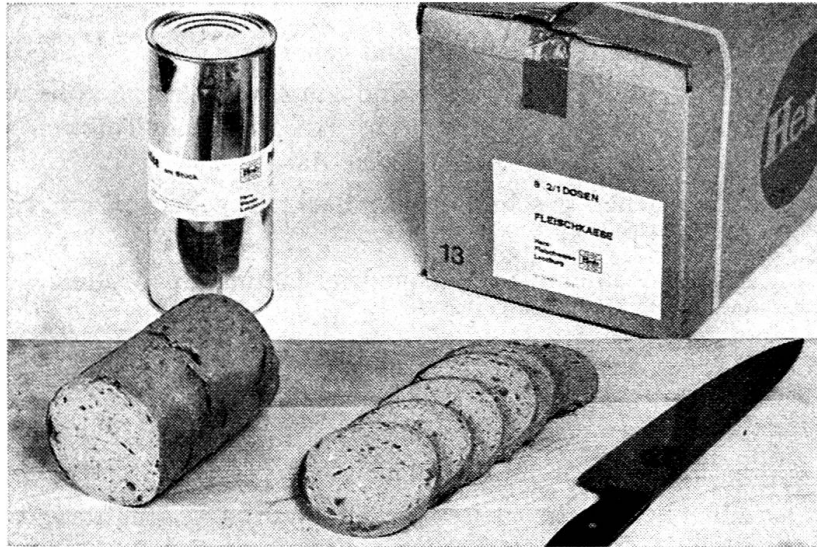
= Bestandteil einer Kampfportion

- ganze Portion als Bestandteil von Zwischenverpflegungen

- ganze Portion oder Teile davon zum Frühstück (vorwiegend im Felddienst)

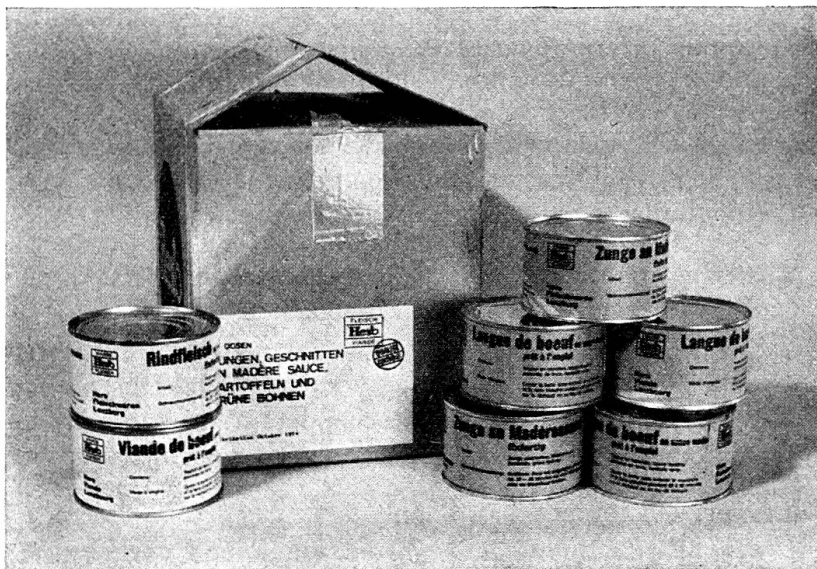
- als Beilage zu Nebenmahlzeiten

- für belegte Brote, Käsespiessli, Käserissolen, Käseplatten

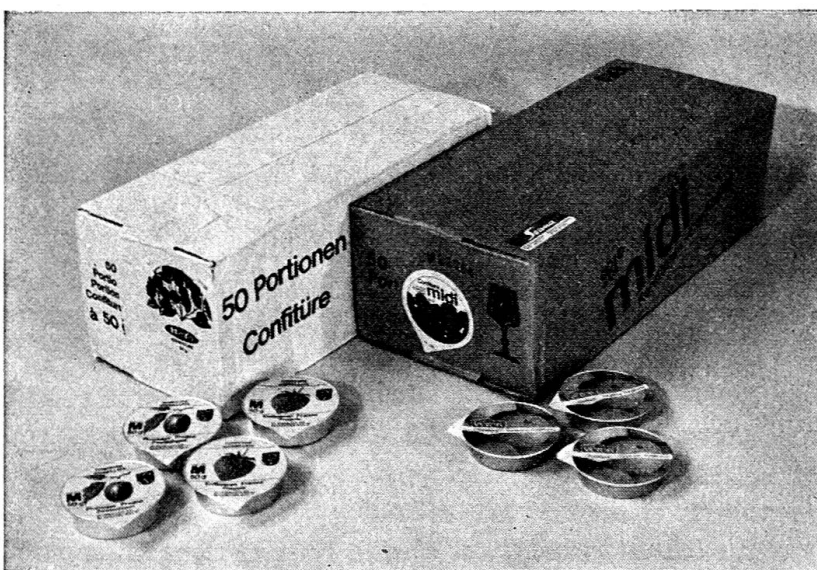


Neue Verpflegungsartikel

Fleischkäse-Konserven  
zu 1350 g



Fertiggerichte in Dosen  
zu 240 g



Konfitüre in Portionen  
zu 50 g

### *Sofortkaffee*

Karton zu 50 Port  
1 Port = 2 g  
= ca. 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl  
RS 10 / WK 2 Port

- = Bestandteil einer Kampfportion
- zur individuellen Herstellung von Kaffee in Feldverhältnissen. Dosierung: 1 – 2 Port Sofortkaffee, 1 Port Kondensmilch, 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> – 3 dl *abgekochtes* Wasser
- Restbestände zur Zubereitung von Mokka-cremen (analog R 211)

### *Kakaopulver*

Karton zu 20 Pakete  
à 1 kg = 20 l  
100 g = 395 kal  
RS 600 / WK 100 g

- = Bestandteil der Reserveportion
- zur Zubereitung von Kakao mit Frischmilch oder Vollmilchpulver in sta oder mob Verhältnissen
- in Notlagen zur Herstellung von Kakao ohne Milch
- zur Herstellung von Schokoladecremes gemäss R 210

### *Schokolademilchpulver*

Karton zu 12 Dosen  
1 Dose = 8 – 12 l  
100 g = 430 kal  
RS 1200 / WK 200 g

- = Bestandteil der Reserveportion
- ideales Produkt zur raschen Frühstückszubereitung im Felddienst, aber auch in sta Verhältnissen vorteilhaft
- als warmes oder kaltes Getränk zu Zwischenverpflegungen
- zur Herstellung von Schokoladecremes

### *Vollmilchpulver*

Karton zu 24 Dosen  
1 Dose = 500 g  
100 g = 500 kal  
RS 500 / WK 80 g

- = Bestandteil der K Mob Verpflegung
- Milchkanne als Ersatz für Frischmilch zur Zubereitung von Frühstücksgetränken sowie zur Verwendung beim Kochen (z. B. für Milchsauces, Kartoffelstock, Süspeisen)
- 1 Dose entspricht 4 l Frischmilch

### *Kondensmilch*

Karton zu 50 Port  
1 Port = 80 g  
= 2 dl Milch  
= 110 kal  
RS 10 / WK 2 Port

- = Bestandteil einer Kampfportion
- zur individuellen Frühstückszubereitung im Felddienst (empfehlenswert in Verbindung mit Sofortkaffee)
- die Kondensmilch ist nicht gezuckert (evtl. Abgabe von zusätzlichem Würfelzucker)
- zum Verdünnen: *abgekochtes* Wasser verwenden
- Restbestände zum Kochen verwenden (wie Frischmilch)

### *Frühstückskanve*

Karton zu 50 Port  
1 Port = 5 dl  
= 280 kal  
RS 10 / WK 2 Port

- = Bestandteil einer Kampfportion
- zur individuellen Frühstückszubereitung im Felddienst
- zur Zubereitung von Frühstücksgetränken in sta und mob Verhältnissen
- als Bestandteil von Zwischenverpflegungen



- Tee in Portionen*
- Karton zu 50 Port
  - 1 Beutel = 2 g
  - = 6 dl
  - RS 30 / WK 6 Port
- = Bestandteil von Kampfportionen
  - zur individuellen Herstellung von Tee in Feldverhältnissen
  - zur Zubereitung von Tee in sta Verhältnissen und Kochkisten
- Suppenkonserve*
- Karton zu 50 Port
  - 1 Port = 40 g
  - = 4 dl
  - = 100 kal
  - RS 15 / WK 3 Port
- = Bestandteil von Kampfportionen
  - zur individuellen Herstellung von Konservensuppe in Feldverhältnissen
  - zur Zubereitung von Konservensuppe in sta und mob Verhältnissen
  - es sind verschiedene Sorten in wechselnder Zusammensetzung erhältlich. Die Sorte «Oxtail» kann zur Zubereitung von braunen Saucen verwendet werden.
- Suppenmehl*
- Karton zu 6 Pakete
  - 1 Paket = 1 kg
  - = ca. 13 l
  - 100 g = 250 kal
  - RS 600 / WK 100 g
- = Bestandteil der Reserveportion
  - für Konservensuppen in sta Verhältnissen und Kochkisten
  - Ergiebigkeit bis 25 % mehr als Angaben auf Packung
  - pro Karton 4 Pakete à 3 verschiedene Sorten. Die Sorte «Oxtail» kann zur Zubereitung von braunen Saucen, «Tomatensuppe» zur Zubereitung von Tomatensauce verwendet werden.
- Würfelzucker*
- Karton zu 50 Port
  - 1 Port = 40 g
  - = 165 kal
  - RS 15 / WK 3 Port
- = Bestandteil von Kampfportionen
  - zum individuellen Süßen von Getränken (vorwiegend in Feldverhältnissen — 1 Beutel Tee und 1/2 Port Würfelzucker)
  - zum Süßen von Getränken und warmen Speisen in der Küche
  - als Bestandteil von Zwischenverpflegungen oder als Beigabe zum Frühstück
- Konfitüre in Port*
- Karton zu 50 Port
  - 1 Port = 50 g
  - = 115 kal
  - RS 15 / WK 3 Port
- = Bestandteil von Kampfportionen
  - als Beilage zum Frühstück in einfachen Unterkunftsverhältnissen oder evtl. im Felddienst
  - es sind verschiedene Sorten erhältlich, diese können jedoch nicht bestimmt werden
- Konfitüre in Dosen*
- Karton zu 6 Dosen
  - 1 Dose = 3,750 kg
  - 100 g = 230 kal
  - RS 900 / WK 150 g
- = Bestandteil der Reserveportion
  - zum Frühstück in sta Verhältnissen (Abwechslung innerhalb der Sorten beachten)
  - Ergiebigkeit: bei normaler Zusammensetzung des Frühstücks in sta Verhältnissen pro 100 Mann 1/2 Dose



<i>Caramel</i>	= Bestandteil einer Kampfportion
Karton zu 50 Port	– als Bestandteil von Zwischenverpflegungen
1 Port = 140 kal	
RS 5 / WK 1 Port	
<i>Militärschokolade</i>	= Bestandteil einer Kampfportion
Karton zu 50 Port	– als Bestandteil von Zwischenverpflegungen
1 Port = 50 g	– als Nachspeise, anstelle eines Desserts
= 265 kal	– zur Herstellung von Crèmen, Waffeln und Punschkugeln
RS 5 / WK 1 Port	
<i>Notportion</i>	= Notverpflegung des Mannes
Karton zu 50 Port	= Spezierschokolade in 2 Packungen à 6 Tafelchen
1 Port = 192 g	– ganze oder <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Packung als Notverpflegung auf Mann für eine bestimmte Übungsdauer
= 1000 kal	– einzelne Tafelchen als Bestandteil von Zwischenverpflegungen
RS 6 / WK 1,5 Port	– Restbestände zur Herstellung von Crèmen, Waffeln und Punschkugeln
<i>Schokoladecrème</i>	= Bestandteil einer Kampfportion
Karton zu 50 Port	– als Dessert, vorwiegend im Felddienst (zur Ergänzung einer eher schwachen Mahlzeit)
1 Port = 160 g	– als Bestandteil einer Zwischenverpflegung
= 285 kal	– in der Truppenküche hergestellte Crèmen können mit Restbeständen ergänzt werden
RS 5 / WK 1 Port	



### Ostschweizerische Versorgungsoffiziers-Gesellschaft (OVOG)

Präsident Oberstlt Weishaupt W., Zschokkestr. 8, 9000 St. Gallen ☎ P 071 28 32 05 G 071 20 71 11

Samstag / Sonntag, 20. / 21. August	<i>OVOG-Übung</i> im Raume Oberalppass — Maighels — Unteralptal
	1600 Übungsbeginn Andermatt Bahnhof (für Autofahrer)
	1630 Treffpunkt für Bahnreisende: Haltestelle Oberalppass FOB
	Rückkehr 21. August ca. 16 Uhr Andermatt Bahnhof
	Marschzeit Samstag ca. 2 Std., Sonntag ca. 5 Std.
	Die Übung findet bei jeder Witterung statt (Schlechtwettervariante: Treffpunkt für Autofahrer und Bahnbenützer 1636 Uhr Haltestelle Oberalppass FOB)
	Anmeldung an Hptm Moog Axel, Postfach, 9042 Speicher