

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 2 (1929)

Heft: 4

Artikel: Der Speisezettel im Wiederholungskurs : zeitgemässe Zusammenstellung

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-516060>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 29.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



DER FOURIER

Mitteilungsblatt für Mitglieder
des
Schweizerischen Fourierverbandes

Redaktion u. Verlag:
Fourier WEILENMANN PAUL
Zürcherstrasse 21, Höngg

Jährlicher Abonnementspreis:
5 Fr. für Nichtmitglieder des Verbandes.
Herausgabe Mitte des Monats.

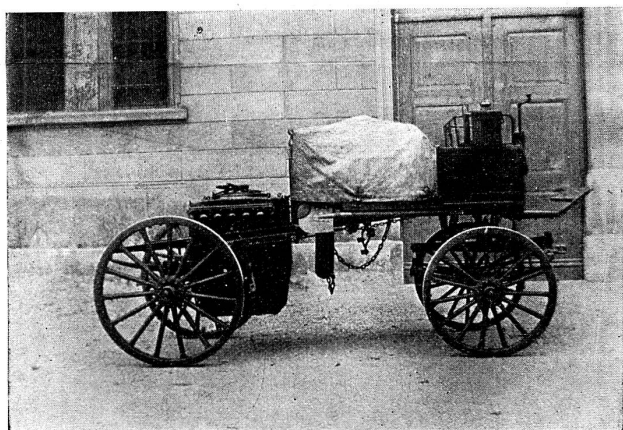
Druck u. Expedition:
GEBR. MOOS, Buchdruckerei, Höngg
Sonneggstr. 36, Tel. H. 96.37

Der Speisezettel im Wiederholungskurs.

(Zeitgemäße Zusammenstellung)

Ernährungsgrundsätze.

Die Nahrung muss ausreichend und leicht verdaulich, ferner schmackhaft, richtig zubereitet und dermassen zusammengesetzt sein, dass sie imstande ist, den Kräfte- und Wärmeverbrauch zu ersetzen und den richtigen Stoffwechsel zu ermöglichen.



Infanterie-Fahrküche

Von grosser Bedeutung ist die Abwechslung, sowohl in der Zusammensetzung der Speisen als auch in der Zubereitung derselben, hierbei darf aber im Militärdienste nicht zu weit gegangen werden.

In der Auswahl der Speisen und in der Festsetzung der Mahlzeiten ist möglichst den zivilen Lebensgewohnheiten Rechnung zu tragen. Für die Ernährungsweise ist auch die Jahreszeit von Bedeutung. Die kalte Jahreszeit verlangt eine grössere Nahrungsaufnahme und fettreichere Nahrungsmittel als die Sommerszeit. Warme Witterung erfordert dagegen eine grössere Flüssigkeitsaufnahme.

Die dem Mann zuzuführende Nahrung muss die im Stoffwechsel und in der Wärmeentwicklung verbrauchten Stoffe ersetzen können und daher nach Menge und Zusammensetzung gewissen Bedingungen entsprechen.

Haushalt und Küchendienst.

Der Einheitskommandant hat dafür zu sorgen, dass die Einheit stets einen tüchtigen, zuverlässigen Küchenchef besitzt und dazu einen Stellvertreter, der, als Nachfolger bestimmt, rechtzeitig hierzu ausgebildet werden muss.

Die Militärküchenchefs werden in den Rekrutenschulen und Unteroffiziersschulen durch die Zivilküchenchefs ausgebildet.

Die Speisen müssen sauber und warm aufgetragen (serviert) werden; kalt gewordene, herumgestandene Speisen sind unappetitlich und wirken abstoßend.

Speisenüberreste, die nicht schon aufgetragen worden sind, sollen nach Möglichkeit ausgenützt und daher sorgfältig und sauber zur nächsten Mahlzeit aufbewahrt werden.

Von den Truppen zurückgelieferte (schon ausgeteilte), ferner die in der Küche entstandenen Speiseabfälle, sind aus der Küche zu entfernen und zu verwerten (Viehfutter) oder zu verkaufen oder an Bedürftige auszuteilen.

Die Küche steht unter der besonderen Aufsicht des Fouriers, welchem der Küchenchef unterstellt ist. Nicht der Küchenchef, sondern der Fourier besorgt die Einkäufe und verkehrt mit den Lieferanten, soweit es nicht durch den Quartiermeister geschieht.

Der Fourier verwaltet das Lebensmittelmagazin und gibt dem Küchenchef täglich die erforderlichen abgemessenen Nahrungsmittel heraus. Er hat bei jeder einzelnen Lieferung von Verpflegungsmitteln (Fleisch, Brot usw.) anwesend zu sein und in Gegenwart des Lieferanten oder dessen Stellvertreters strenge Kontrolle auszuüben, nach Menge, Gewicht und Beschaffenheit und den Knochengehalt des Fleisches.

Das Fleisch soll erst bei der Annahme ausgebeint werden, wenn möglich durch den Lieferanten.

Das Brot muss bei der Uebernahme mindestens 12 Stunden alt sein und noch das vorgeschriebene Gewicht (1100 Gr.) haben. Es sind einzelne Bröte und auch ganze Säcke auf das Gewicht zu kontrollieren.

Eine genaue Kontrolle erfordert auch der Käse. Man unterscheidet fetten, halbfetten und mageren Käse. Für die Lieferungen an die Truppen kommen, wenn nichts anderes besonders vorgeschrieben wird, nur in Betracht: gute, vollfette, reinschmeckende Inlandkäse, die im Anschnitte nicht bröckeln. Käse mit hartem Teige sind von den Lieferungen auszuschliessen. Bei der Kontrolle ist darauf zu achten, ob der Käse nicht bitter schmeckt und reif genug ist, ob die Lochung normal ist und ob Blähungen oder Risse vorhanden sind.

Die Haushaltsartikel, die aus den eidg. Magazinen geliefert werden, sind zunächst beim Empfang an der Bahnstation mit Bezug auf das Gewicht, Anzahl Säcke (Kisten) und Zustand (Vernässung) zu prüfen. Zeigt sich eine Unregelmässigkeit, so ist der Stationsverwaltung sofort Kenntnis zu geben. Bei der Ankunft im Magazin ist auch die Qualität zu kontrollieren.

In der Küche, besser im Lebensmittelmagazin oder wo die Uebernahme stattfindet, soll eine zuverlässige Gewichtswage vorhanden sein.

Niemand darf sich in der Küche aufhalten, der nicht zum Küchenpersonal gehört. Speisen dürfen nur an die hierzu berechtigten, durch den Fourier bezeichneten Personen abgegeben werden. Allfällige

Zivilisten (Zivilhilfspersonal) haben ihre Portionen zu empfangen wie die Truppen und ausserhalb der Küche zu essen.

Verpflegungsplan.

Der Verpflegungsplan setzt sich zusammen aus: der Zusammenstellung der Menus (Speisezettel), der Mengen- und Kostenberechnung, der Beschaffung, bzw. Bestellung der Haushaltsartikel.

Wenn möglich ist zum voraus für mehrere Tage, für eine ganze Woche, allenfalls für den ganzen Kurs ein Verpflegungsplan aufzustellen. Gestützt hierauf ist der Bedarf an Haushaltsartikeln (Gemüseportion) zu berechnen. Diese Berechnung bildet die Grundlage für die Beschaffung der Lebensmittel und für die Bestellung beim Oberkriegskommissariat hinsichtlich der aus den Armeemagazinen zu beziehenden Proviantartikel.

In den längern Diensten ist der Verpflegungsplan periodenweise aufzustellen.

Im Bewegungsverhältnis werden sich die Mahlzeiten nach den örtlich und zeitlich verfügbaren Mitteln zu richten haben.

In der Vorkurswoche.

Tag	Morgenessen	Mittagessen	Abendessen
Montag	Schokolade	Fleischsuppe Siedfleisch (200 gr.) gehackter Kohl Schälkartoffeln	Haferflockensuppe Spaghetti napol.
Dienstag	Milchkaffee Käse 70 gr. $\frac{1}{2}$ Zwieback, $\frac{1}{2}$ Brot	Reissuppe Ragout (200 gr.) Erbsmus	Gemüsesuppe Kutteln (180 gr.) Salzkartoffeln
Mittwoch	Milchkaffee Käse	Sternlisuppe Fleischknödel (170 gr. Fleisch) Risotto grüner Salat	Maggisuppe Tafelbutter (30 gr.) Schälkartoffeln, heiss
Donnerstag	Milchkaffee Konfitüre	Konservensuppe $\frac{1}{2}$ Fleischkonserve warm Salzkartoffeln	Kartoffelsuppe (60-80 gr.) $\frac{1}{2}$ Fleischkonserve als Salat Teigwaren
Freitag	Schokolade $\frac{1}{2}$ Zwieback, $\frac{1}{2}$ Brot	Erbssuppe Reisgoulage (200 gr.) Randensalat	Gemüsesuppe 1 Servelat oder Schüblig Kartoffelsalat
Samstag	Milchkaffee Käse	Griessuppe 1) Hackfleisch (180 gr.) Saucenkartoffeln	Thee Milchreis Zwetschgen
Sonntag	Schokolade Tafelbutter	Haferuppe Rindsbraten (200 gr.) Nudeln, Salat	Milchkaffee Käse (50 gr.) Schälkartoffeln

In der Gefechtswochen (zweite Woche).

Montag	Milchkaffee Käse	Fleischsuppe $\frac{2}{3}$ Spätz (180 gr.) weisse Bohnen	Haferuppe Spaghetti napol. Wurst
Dienstag	Milchkaffee Käse	Reissuppe $\frac{2}{3}$ Rindsbraten (180 gr.) Teigwaren	Milchreis Dörrobst
Mittwoch	Schokolade $\frac{1}{2}$ Zwieback, $\frac{1}{2}$ Brot	2) Ganze Konserve (Notportion)	Konservensuppe 3) Maccaroni Wurst
Donnerstag	Milchkaffee Käse	Griessuppe Hackfleisch (180 gr.) Mais mit Käse	Haferuppe 4) Pilaff
Freitag	Milchkaffee Konfitüre	Brotsuppe Goulasch	Minestra Käse
Samstag	Schokolade $\frac{1}{2}$ Zwieback, $\frac{1}{2}$ Brot		

1) Hackbraten, Brätkügel, mit gesottenen Kartoffeln, Hackbeefsteak. 2) weil meist im Gefecht verpflegt werden muß. 3) mit Käse oder Tomaten.

4) Fleisch 40-50 gr. gehackt mit Reis.