

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 4 (1931)

Heft: 7

Artikel: Verpflegungsdienst : Anleitung für Fouriere

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-516142>

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

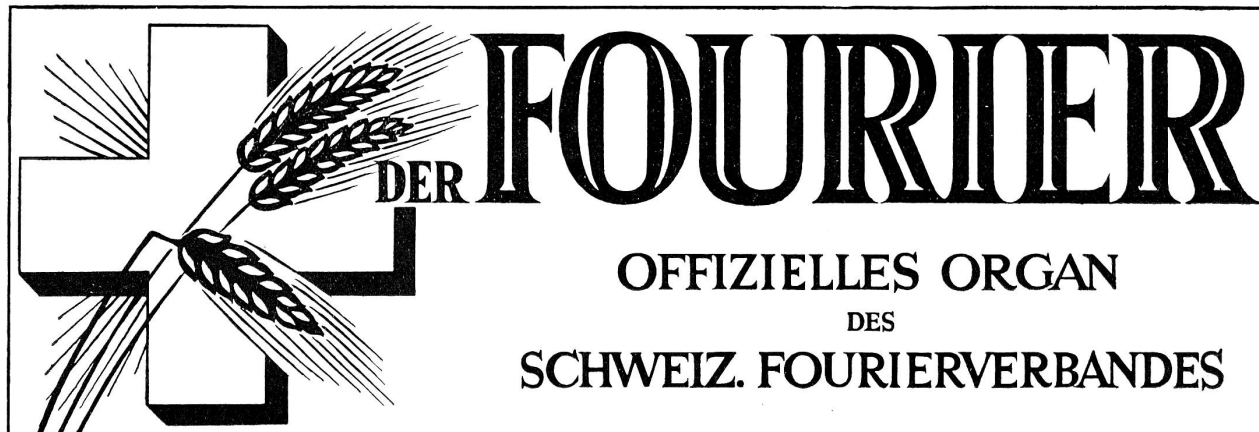
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 07.01.2026

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



Redaktion:
Lt. Q. M. Brem Max (Fachtechnisches)
Fourier Weber Willy (Verbandsangelegenheiten)
Fourier Riess Max (Sekretariat)

Alleinige Briefadresse:
Redaktion des „Fourier“
Postfach 74, Hauptpost Zürich 1

Jährlicher Abonnementspreis
für Einzel-Abonnenten Fr. 3.50
Postchek-Konto VIII/18908

Druck und Annoncen-Regie: E. Nägeli & Co., Milchbuckstrasse 15, Zürich 6

Entwurf

1931

Verpflegungsdienst.

Anleitung für Fouriere.

Vorbemerkung der Redaktion. Das Eidgenössische Oberkriegs-kommissariat hat uns in liebenswürdiger Weise den *Entwurf* für eine Anleitung, die in den Fourierschulen künftig die Unterlage für den Unterricht im Verpflegungs-, Haushaltungs- und Küchendienst bilden soll, zur Verfügung gestellt. Da voraussichtlich noch längere Zeit vergehen wird, bis dieser Entwurf gedruckt jedem Fourier abgegeben werden kann, veröffentlichen wir ihn nachstehend im vollen Wortlaut. Wir sind überzeugt, dass er in seiner klaren, aus der erprobten Praxis schöpfenden Abfassung allen Kameraden, vor allem auch den älteren, manche nützliche und wertvolle Winke, vielleicht auch Anregung zur Kritik, zu geben vermag.

Abkürzungen: A. K. = Allgemeine Kasse; D. R. = Dienstreglement; F. Mob. V. = Friedensmobilmachungsvorschrift; H. K. = Haushaltungskasse; I. R. = Infanterie-Regiment; I. V. = Instruktion über die Verwaltung der Unterrichtskurse; K. Mob. V. = Kriegsmobilmachungsvorschrift; O. K. K. = Oberkriegskommissariat; R. S. Rekrutenschule; Vpf. Kp. = Verpflegungskompagnie; V. V. L. = Vorschriften über die Verpflegung der Armee durch Lieferanten; W. K. = Wiederholungskurse.

I. Ernährungsgrundsätze.

Siehe Seiten 5–7 der Kochanleitung für den militärischen Haushalt. Die Tagesportion enthält die bei mittlerer Arbeitsleistung notwendigen Mengen Eiweiss, Fett und Kohlenhydrate in reichlicher Masse. Reicher an Nährsalzen und Vitaminen wird die Tagesportion durch Verwendung von frischem Gemüse und Obst, das saisonmässig zu erschwinglichen Preisen an Stelle von Trockengemüsen von den Truppen beschafft und verwendet werden soll.

Eiweisshaltige Nahrungsmittel sind: Fleisch und Fleischwaren, Milch, Käse, Butter, Eier, Brot, Teigwaren und Hülsenfrüchte. *Fettthaltige* Nahrungsmittel sind im allgemeinen alle eiweisshaltigen tierischen Nahrungsmittel, besonders Speck, Butter und fetter Käse. *Kohlenhydrate* enthalten besonders die pflanzlichen Nahrungsmittel.

Die Truppen müssen in ihren Ernährungsansprüchen den jeweiligen Landesvorräten Rechnung tragen. Alle im Verpflegungsdienst Tätigen haben Vergeudung und durch unzuweckmässige Lagerung und Behandlung entstehende Schäden zu verhüten. Man vergesse nie, dass im Kriege, im Interesse einer ausreichenden Verpflegung der Armee die Zivilbevölkerung ihren Verbrauch einschränken, sogar Entbehrungen ertragen muss. Der sorgfältigen Verwendung der Lebensmittel, die der Krieg erfordert, müssen sich alle Verpflegungsorgane auch im Instruktionsdienste befleissen. Die Ernährung der Truppen

muss stets reichlich, schmackhaft und bekömmlich, aber einfach und frei von Übertreibung und Extravaganzen sein.

II. Die Tagesportion.

(Ziffer 93 und 94 I. V.). Betreffend Qualitätsanforderungen siehe V. V. L., Ziffer 27–38 und 49–51.

Die Brottration: Der Fourier ist verantwortlich, dass nicht mehr Brot an die Mannschaft abgegeben wird, als diese *effektiv konsumiert*. Es darf nicht vorkommen, dass viertel, halbe oder sogar ganze Brotportionen als Pferdefutter abgegeben, oder als Abfälle verkauft werden.

Der Brotkonsum wird beeinflusst durch die Jahreszeit, die Arbeitsleistung (R. S., Kaderkurs, Détail- oder Manöver W. K.) und den Standort der Truppe (Höhebene oder Gebirge).

Für den Brotkonsum fallen im weiteren in Betracht: Die zivile Betätigung der Truppe (Landwirt, Arbeiter oder Angestellte) und die Landesgegend, aus der die Truppe stammt (Tessiner und Westschweizer essen in der Regel mehr Brot als die Deutschweizer).

Nur eine ständige Kontrolle befähigt den Fourier zu verhüten, dass Brot dem Konsum verloren geht. Brot kann in der Regel eingespart werden: a. Zu Beginn der R. S.; b. In Kadernschulen mit wenig körperlichen Anstrengungen; c. Im W. K. event. im Vorkurs.

Wo die dienstlichen Verhältnisse es erlauben, ist von Vorteil, wenn dem Manne die Brottration nicht auf einmal abgegeben wird. Am besten werden vor jeder Mahlzeit auf jedem Tische einige Brote bereitgestellt. So kann sich jedermann entsprechend seinem Bedürfnis mit Brot für die Mahlzeit und nötigenfalls auch für die Zwischenzeit bedienen. Bei dieser Art der Verteilung geht am wenigsten Brot für den Konsum verloren.

Die zu Beginn einer R. S. oder eines W. K. eingesparten Brotportionen dürfen im Laufe des Dienstes – wenn nötig – als Verpflegungszulagen nachgefasst werden (zum Beispiel bei Ausmärschen, Felddienstübungen, während der Manöverperiode etc., siehe Ziffer 98 I. V., letzter Absatz).

Reicht die Brotportion von 500 gr nicht aus, z. B. im Gebirge, so kann die Berechtigung überschritten werden. Es werden dem Mehrbedarf entsprechend mehr Brotportionen à 500 gr (Laibe von 1000 oder 500 gr, je nach

dem, ob das Brot vom Zivilbäcker oder einer Bäckerkompagnie geliefert wird) bezogen, bis auf das durch die I. V. bestimmte Höchstmass der Ueberschreitung.

Die Fleischportion: In der Regel Kuhfleisch von guter Qualität. Die Fleischportion braucht nicht jeden Tag voll bezogen zu werden. Je nach Arbeit der Truppe, Zubereitungsart (z. B. Ragoût, Goulage, Braten, Hackfleisch) und Beigabe von Gemüse genügen 180–220 gr (für Siedefleisch 230–250 gr). An einzelnen Tagen eingesparte Fleischportionen können nachgefasst oder ersetzt werden (siehe I. V. Ziffer 98, letzter Absatz).

Pferdefleisch kommt in Friedenszeiten nur dann in Betracht, wenn Dienstpferde abgeschlachtet werden müssen. Durch den Verbrauch des Fleisches wird der Schaden bedeutend gemildert. Bei Pferdefleisch ist die Berechtigung die Gleiche wie bei Kuhfleisch (250 gr). Das Pferdefleisch hat einen süsslichen Geschmack. Es eignet sich deshalb nicht zum Sieden. Ist aber keine andere Zubereitungsart möglich, muss die Suppe stark gewürzt werden. Das Pferdefleisch wird mit Vorteil als Sauerbraten oder Sauerragoût zubereitet, es wird vorher in Essig gelegt. Zu empfehlen ist auch das Einsalzen (Pöckeln).

Die Käseportion: Die Käseportion braucht nicht jeden Tag ganz konsumiert zu werden. *Käse wird verwendet:* Zum Frühstück mit Milchkaffee (40–50 gr), zum Nachtessen mit Kaffee, Suppe, Gemüse 70–100 gr, als Zwischen-Verpflegung (70–100 gr), als Kochkäse (20–30 gr). An einzelnen Tagen eingesparte Käseportionen können nachgefasst und vorteilhaft als Zwischenverpflegung verwendet werden.

Die Gemüseportion: Durch die Geldvergütung (I. V. Ziffer 93/4) ist der Truppe die Möglichkeit gegeben, den Speisezettel abwechslungsreich zu gestalten, wenn möglich unter Verwendung von Grüngemüsen (I. V. Ziffer 74). Die Abgabe von *Grüngemüse* hängt von der Jahreszeit ab. Am schwierigsten gertaltet sich die Abgabe in der Zeit vom Januar bis Mitte Mai. Die Truppe darf für Grüngemüse keine Luxuspreise bezahlen. Als zulässige Preise sind zu betrachten:

Für Kopfsalat . . .	10–15 Cts. per Stück
Für Spinat . . .	40–50 Cts. per Kilo
Für Kabis und Kohl . . .	40–50 Cts. per Kilo
Für Rübli . . .	30 Cts. per Kilo

Die Tagesportion kann im Aktivdienst und in besondern Fällen des Instruktionsdienstes (Teuerung, Mangel an einzelnen Nahrungsmitteln) durch das eidg. Militärdepartement verändert werden. Im Kriegsfall kann an Stelle der Gemüseportions-Vergütung der Naturalbezug, auf Kosten der allgemeinen Kasse, verfügt werden. Als Normalansätze für die Gemüseportion sind zu rechnen: 200 gr Trockengemüse, 30 gr Speisefett (in erster Linie das in den Feldschlächtereien gewonnene Fett, sonst Schmalz, Speck oder Oel), 20 gr Kochsalz, 30 gr Zucker, 3 dl frische Milch und 15 gr gerösteter Kaffee, oder 2 dl frische Milch und 50 gr Schokolade, 6 gr Tee. Gewürze und das zum Kochen nötige Brennmaterial.

Die Konserven- oder Notportion (I. V. Ziffer 99 und 100) ersetzen die entsprechenden Teile der Tagesportion, wenn diese nicht in normaler Zusammensetzung beschafft werden kann. Daher haben sämtliche Wehrmänner im Aktivdienste stets mindestens eine Notportion auf sich zu tragen, wobei in diesem Falle 2 Portionen Suppenkonserven = 150 gr zur Notration gehören.

Durch den für den Friedensdienst vorgeschriebenen Bezug und Konsum werden die für den Kriegsfall angelegten Bestände der Armeemagazine umgesetzt und erneuert. Gleichzeitig werden die Truppen an den Konsum der Konserven gewöhnt.

Zwiebackportion (250 gr netto = 1 Portion frisches Brot). 6–8 Schnitten, in Pergamentpapier eingewickelt, sind in einer Kartonschachtel verpackt, 80 solcher Schachteln (Portionen) in einer Kiste, im Bruttogewichte von 30 kg. Der Zwieback wird am vorteilhaftesten zum Frühstück mit Schokolade abgegeben und zwar auf zwei Mann eine Portion. Dazu wird für den betreffenden Tag pro zwei Mann eine Portion frisches Brot gefasst, bestimmt zum Mittagessen und Nachtessen.

Die Mannschaft ist zu belehren, dass nicht konsumierter Zwieback nicht verunreinigt wird. Dieser ist durch die Fassmannschaft oder vom einzelnen Mann in der Küche abzugeben. Nicht konsumierter Zwieback kann verwendet werden: als Paniermehl, zum Mischen mit Hackfleisch, als Beigabe in die Suppe, im Fett gebacken als Beigabe zu Zwetschgen, Apfelkompott und Teigwaren.

Die Fleischkonserve (250 gr netto in einer Blechdose = 1 Portion frisches Fleisch). 100 Dosen (Portionen) sind in einer Kiste verpackt, im Bruttogewichte von 40 kg. Die Fleischkonserve soll in der Regel ohne besondere Zubereitung konsumiert werden. Sie eignet sich als Mittagsverpflegung auf Ausmärschen, bei Felddienstübungen etc. Die Fleischkonserven können auch aufgewärmt werden. Aufgewärmte Konserven dürfen nicht mehr an die Armeemagazine zurückgegeben werden. Es gibt folgende Fleischkonservensorten:

1. Fleischpastete ($\frac{1}{2}$ Kuh- u. $\frac{1}{2}$ Schweinefleisch);
2. Hackbraten ($\frac{1}{2}$ Kuh- und $\frac{1}{2}$ Schweinefleisch);
3. Gesottenes Rindfleisch;
4. Kalbsragoût.

Die Truppe kann nicht eine bestimmte Sorte verlangen. Die Lieferung erfolgt nach der Notwendigkeit des Umsatzes der Vorräte.

Die Suppenkonserve wird in gepressten, in Pergament und Staniol eingewickelten Würfeln von 75 gr geliefert (Friedensportion). Zwei solcher Würfel sind in einer Kartonschachtel (Kriegsportion) verpackt. Hundert Schachteln befinden sich in einer Kiste im Bruttogewicht von 20 kg. Ein Würfel Suppenkonserve ergibt $\frac{3}{4}$ Liter Suppe von grosser Konsistenz, sehr geeignet als warme Zwischenverpflegung. Für die Herstellung einer Konservensuppe zum Mittag- oder Abendessen mit reichlich Gemüse und allenfalls Fleisch genügen 3 Würfel für 4 Portionen Suppe. In allen Schulen und Kursen ist pro Mann und pro Woche mindestens 1 Würfel à 75 g zu verbrauchen. Bezug und Bezahlung auf Rechnung der H. K.

III. Die Futterration für Pferde und Maultiere.

I. V. Ziffer 106–111; Stallstroh Ziffer 127.

Betreffend Qualitätsanforderungen siehe V. V. L., Ziffer 52–55.

IV. Beschaffung der Verpflegungsmittel.

1. Auf ständigen Waffenplätzen. Bezug von Brot, Fleisch, Käse von den vom O. K. K. bestellten Lieferanten (I. V. Ziffer 112, 123 und V. V. L.). Bezahlung der Bezüge an Brot und Fleisch an jedem Soldtag, gegen Rückzug der den Lieferanten ausgestellten Gutscheine, die sofort zu vernichten sind. Der Käsebezug erfolgt in ganzen Laiben gegen sofortige Bezahlung.

2. Ausserhalb ständiger Waffenplätze. a) Auf Ausmärschen und bei Verlegung von Schulen, sowie für Wiederholungskurse in Verbänden, denen keine Bäcker- und Vpf. Kp. zugeteilt sind, bestellt der Quartiermeister, bei selbständigen Einheiten der Fourier im Auftrag des Einheitskommandanten, Lieferanten für Brot, Fleisch und Käse (I. V. Ziffer 114 und 115).

Den Verträgen, bei nur einmaligen Bezügen auf dem Durchmarsch den Bestellungen, sind die V. V. L. zu

Grunde zu legen. Die zu vereinbarenden Preise müssen niedriger sein, als die ortsüblichen Détailpreise. Wenn die Preise der nächstgelegenen Waffenplatz-Lieferanten nicht erreichbar sind, so ist doch, je nach Dauer und Grösse der Lieferung, auf dem Détailpreise eine angemessene Ermässigung zu erwirken. Die Abrechnung erfolgt wie mit den Waffenplatzlieferanten.

b) In Wiederholungskursen von Verbänden, denen Bäcker- und Vpf. Kp. zugeteilt werden, liefern diese Brot, Fleisch und Käse entweder schon im Anschluss an die Mobilmachungsverpflegung, oder erst nach einigen Tagen. Bis zum Einsetzen dieser Lieferung ist nach Lit. a zu verfahren. Die Truppen erhalten hierüber Weisungen durch die Kriegskommissäre oder Quartiermeister.

Fortsetzung folgt.

Lebensmittelkontrolle.

Von Fourier O. Koch, Experte der städtischen Lebensmittel-Kontrolle, Zürich.

Es ist oft gar keine so einfache Sache, Verfälschungen oder Verdorbenheit feststellen zu können, ohne die betreffenden verdächtigen Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände der amtlichen Nahrungsmitteluntersuchungs-Anstalt einsenden zu müssen. Theorie allein genügt nicht, da macht nur Uebung den Meister, wie in jedem Berufe. In Zweifelsfällen wird im Militärdienst der Arzt oder der Tierarzt in der Lage sein, die Sache zu prüfen und die nötigen Weisungen zu geben.

In jeder Ortsgemeinde steht zudem bei Bedarf eine Ortsgesundheitsbehörde mit einem Ortsexperten zur Verfügung. Jeder Kanton unterhält eine amtliche Nahrungsmitteluntersuchungs-Anstalt, deren Führung dem Kantonschemiker anvertraut ist. Für das Gebiet der Stadt Zürich ist der Stadtdemiker als Vorstand des städtischen chemischen Laboratoriums bemüht, den verschiedenen Gesetzesbestimmungen über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände zum Nutzen der Allgemeinheit gebührende Nachachtung zu verschaffen. Jedem, der auch nur ein wenig Interesse für dieses überaus wichtige Gebiet hat, kann ich aus eigener Erfahrung das reichhaltige, auch für den Laien leicht verständliche, sehr vortreffliche Buch: „*Lebensvorgänge und Lebensmittel*“, 1928 verfasst von Dr. Carl Schenk, kantonaler Lebensmittel-Inspektor in Interlaken, bestens empfehlen.

Milch.

Gerade hier spielt die Erfahrung eine Hauptrolle. Wer sich die Mühe nimmt, die Kontrolle einige Zeit auszuüben, erhält eine gewisse Sicherheit, die ihm eine gefälschte Milch nicht leicht entgehen lässt. Vorerst ist zu prüfen, ob die Milch normal im Aussehen und Geschmack ist. Blaue, rote, blutige, zigerige, schleimige oder fadenziehende Milch, besonders aber Milch mit Kotteilchen, Stallunrat, säuerlichem, scharfem Beigeschmack ist als abnormal zu betrachten. Gewässerte Milch macht sich durch ihr dünnes, blaues Aussehen kenntlich. Abgerahmte Milch ist schwerer nachzuweisen. Die Schwierigkeit hat ihren Grund in dem Umstande, dass der Fettgehalt der Milch oft grossen Schwankungen unterworfen ist. Neben dem absichtlichen Abrahmen können ungenügendes Aufrühren vor einer Verteilung, wasserreiche Fütterung oder neumelkende Kühe Grund zu abgerahmter, gehaltarmer Milch sein. Hier ist eine gründliche Untersuchung durch die amtlichen Fachorgane unumgänglich. Genau zu besichtigen sind die Gefässe, in denen Milch gebracht und aufbewahrt wird. Das Umwickeln der Gefässdeckel mit Zeitungspapier, schmutzigen, übelriechenden Stofflappen etc. ist selbstverständlich verboten. Die Räume, in denen Milch aufbewahrt wird, sind ganz besonders sauber zu halten, gut lüftbar, ausser Milch sollte nichts darin lagern, besonders keine riechenden Sachen. Schimmelige, mit Bakterien Schleim überzogene Wände oder Fussböden bilden eine muffige, übelriechende Luft, die der Milch einen schlechten Geruch und Geschmack geben kann und durch Säurebakterien die Haltbarkeit der Milch sehr beeinträchtigt. Sauber gewonnene Milch von gesunden Kühen ist ein ausgezeichnetes, sehr preiswürdiges Nahrungsmittel, dem im Militärdienst leider noch

viel zu wenig Beachtung geschenkt wird. Die ungenügende Verwendung von Milch durch die falschen Sparrückichten bei der Zubereitung von Kaffee, Schokolade, Milchreis etc. ist ein ganz gewaltiger Fehler. Mehr Milch im Kaffee und in der Schokolade würden bestimmt den Sättigungswert erhöhen, den Geschmack verbessern und die oft nur zu berechtigten Klagen über diese wasserreichen Verpflegungsmittel vermindern. Statt 3 dl sollten es pro Mann mindestens 5 dl sein. Um ihren hohen Nährwert, ihre Verdaulichkeit und ihren Geschmack nicht zu vermindern, darf Milch von gesunden Kühen, sauber gewonnen, *nicht gesotten*, sondern nur auf ca. 50 Grad erwärmt werden. Auch in dieser Beziehung wird in der Militärküche schwer gesündigt.

Käse.

Im Militärdienst handelt es sich meistens um den sogenannten Emmentalerkäse. Verfälschungen sind mir nicht bekannt. Bei weichen und in starker Zersetzung befindlichen Käsen kann sich ein dem Wurstgift ähnlicher Giftstoff bilden. Für nicht Vollfettkäse sind, gemäss der eidg. Lebensmittelverordnung, entsprechende Fettgehaltsangaben in Rechnungen, Ausschreibungen und auf Anschlägen nötig. Fachleute verlangen von einem guten Emmentalerkäse einen geschmeidigen, nicht bröckelnden, im Munde leicht zergehenden Teig mit feinem Nusskernaroma. Die regelmässig verteilten, rundlichen Löcher sollten ungefähr 1–2 cm gross und mit etwas Saft (Salzwasser) gefüllt sein, Järbseite gewölbt und die beiden flachen Seiten gegen die Mitte leicht erhöht.

Querspalten, grosse Hohlräume, viele kleine, unregelmässig geformte Löcher deuten auf Gährungsfehler hin. Der Teig dieser Käse kann doch weich und fein sein, zeigt aber oft einen etwas säuerlichen oder bitteren Geschmack. Trockener, harter, bröckelnder Käse ist oft die Folge von unrichtigem Salzen. Bei Hartkäsen hauptsächlich setzen sich gerne Käsemilben an und verwandeln diesen in feines Pulver. Als Vorbeugungsmittel dient die Lagerung in trockenem, luftigem Raume auf Holz – nicht Metall – Unterlage, gedeckt mit einem reinen, im Salzwasser genässen Tuche. Ausschwefeln des Raumes, Abwaschen der Lager mit Salzwasser und Verbrennen der pulverigen Rückstände vertilgt die gelblich-weissen, prallen, von blossem Auge kaum sichtbaren Schmarotzer. Der Käse verdient durch seinen sehr bedeutenden Gehalt an Nährstoffen einen umfangreichen Gebrauch in der Militärverpflegung. Für die Zwischenverpflegung, die der Mann im Brotsack mit sich trägt, ist das Einwickeln der Käseportion in unbedrucktes, feuchtes Papier sehr zu empfehlen. Das erhält den Käse viel appetitlicher, schützt ihn etwas besser vor Verunreinigungen und vor dem Austrocknen. Eine kleine Mehrarbeit, die sich sehr wohl lohnen dürfte.

Butter.

Diese fehlt des hohen Preises wegen fast gänzlich in der Militärküche. Ihr niedriger Schmelzpunkt macht sie leicht verdaulich und ihr vorzügliches Aroma zu einem sehr geschätzten Nahrungsmittel. Gute Butter zeigt sehr charakteristischen Geschmack und Geruch, schönes, gleich-