

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 5 (1932)

**Heft:** 9

  

**Artikel:** Aus einem Landwehrwiederholungskurs

**Autor:** Stalder, A.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-516186>

### **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:** 08.02.2026

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

## Aus einem Landwehrwiederholungskurs.

Von Fourier A. Stalder, schw. F. Hb. Pk. Kp. 5

Die schw. F. Hb. Pk. Kp. 5 bestand in der Zeit vom 11. bis 23. Juli in Rain ihren Wiederholungskurs. Bestand 6 Offiziere, 83 Mann, 53 Pferde. Der Kostenvoranschlag für die Haushaltungskasse sah vor:

### Einnahmen:

1. Gem. Port.: 80 Mann à 13 Tage à 48 Rp.	Fr. 499.20
2. Soldabzug: 80 Mann à 13 Tage à 20 Rp.	Fr. 208.—
3. Zulage aus der Haushaltungskasse der Kp.	Fr. 100.—
Einnahmen	<u>Fr. 807.20</u>

### Ausgaben:

laut Verpflegungsplan . . . . .	Fr. 800.30
Einnahmen=Ueberschuss . . . . .	Fr. 6.90
Ausgaben	<u>Fr. 807.20</u>

### Aus dem Verpflegungsplan:

#### 1. Frühstück:

abwechslungsweise Schokolade, Butter und Konfitüre;  
Kaffee und Käse;  
in Manöverwoche: 2 mal Schachtel-Käse.

#### 2. Mittagessen:

2 mal Hackbeefsteak, Reis, Suppe und grüner Salat.  
1 mal Bratwurst, Hafergrütz-Suppe und Spaghetti mit Tomaten.  
2 mal Braten, Erbsensuppe, Makkaroni oder Kartoffelstock, Salat.  
2 mal Pilaff mit Reis, Hafergrütz-Suppe, grüner Salat.  
1 mal Fleischkonserven (Goulasch), Teigwaren-Suppe, grüner Salat.  
1 mal Fleischkonserven en vinaigrette, Gemüse-Suppe, Schwellkartoffeln.  
2 mal Schübling (am Einrückungs- und Entlassungs-Tag), Suppe.  
2 mal Suppe mit Spatz (Marsch).

#### 3. Nachtessen:

2 mal Suppe, Käse, Schwellkartoffeln mit Salz.  
1 mal Minestra, geschnitztes Fleisch und Hörnli.  
2 mal Käskuchen und 1/2 Liter Bier (Port. à 45 Rp.).  
1 mal Kutteln, Schwellkartoffeln, Suppe.  
2 mal Pilaff mit Reis, Salat, Suppe.  
2 mal Suppe, Hörnli mit Fleisch.  
1 mal (Sonntag) kalter Braten, Hörnli mit Käse.  
1 mal Suppe, Hörnli und Wurst (heiss).

Für die Durchführung dieses Verpflegungsplanes ist erste Voraussetzung, dass dem Küchenchef neben zwei fahrbaren Kesseln der Fahrküche noch ein gutes Kochkessi zur Verfügung steht, das im allgemeinen bei gutem Willen überall erhältlich sein dürfte. Wenn nicht, können solche auch gemietet werden. An Kochfett wurde verwendet: 4 kg Butter und 5 kg Schweine-Fett gemischt.

Eine genaue Berechnung des Bedarfes an Trocken-gemüse, Milch, Grüngemüse, des Brennmaterials und der Zutaten ist eine der wichtigsten Bedingungen, die für die Ermöglichung einer derartigen Verpflegung erforderlich sind. Jeder Fourier des Auszuges und der Landwehr sollte sich vor dem W. K. die Mühe nehmen, genaue Kostenberechnungen anzustellen, damit kein Defizit entsteht. Vor allem ist aber auch wichtig die richtige Zubereitung der Menus, und soll sich der Fourier Zeit nehmen, diese zu überwachen und dem Küchenchef wenn nötig an die Hand zu gehen und ihm die Kochanleitung zu übergeben.

Diese Verpflegung sprach bei der Truppe ausserordentlich gut an. Selbstredend durfte an der erforderlichen Küchenmannschaft nicht geknausert werden, die Zubereitung der Speisen gab Arbeit. Nur ein Beispiel: die Hackbeefsteaks. Das Fleisch wurde beim Metzger gehackt, mit Brot, Gewürz, Eiern etc. vermengt. Um 8 Uhr wurde das Hackfleisch dann als Hackbeefsteak hergestellt (3—4 Mann) und bis 12 Uhr gab es Arbeit nur mit dem gehörigen Anbraten desselben und der Zubereitung einer guten Sauce.

Suppe und Reis wurden in der Fahrküche zubereitet und nebenbei der Salat. Das war jeweils ein Menu, an dem sich auch die Herren Offiziere gerne beteiligt hätten! Wenn beim Frühstück Butter und Konfitüre vorgesehen war, wurde der Butter mittelst einer einfachen Vorrichtung gerollt (wie in Hotels) und pro Mann 5—6 solcher Röllchen abgegeben (ca. 30 Gramm). Den Käskuchen lieferte die Bäckerei tadellos und schmackhaft, wobei auch die Butter wiederum nicht fehlen durfte. Das Bier lieferte die Wirtschaft und die Küchenmannschaft schenkte es aus.

Dass es noch Truppen gibt, die fast jeden Tag nur Spatz und Suppe und vielleicht etwas Teigwaren verpflegen, sollte nicht mehr denkbar sein, dazu zum Frühstück weder Käse noch Butter oder Konfitüre.

Um der Truppe einen Dienst zu erweisen, stelle ich jedem Fourier, gleich welcher Waffengattung, meine Menus und Kostenberechnungen jederzeit gerne zur Verfügung, da und dort kann sogar noch verbessert werden. Das Endresultat dieser Verpflegung war dann noch ein Ueberschuss von Fr. 70.— zugunsten der Haushaltungskasse. Gefasst wurde an Fleisch, Brot und Käse gemäss Berechtigung; für Käse wurde die Haushaltungskasse mit rund Fr. 25.— über die Berechtigung hinaus belastet.

Wenn eine Truppe reichlich und nahrhaft verpflegt wird, ist sie auch widerstandsfähig und willig und versagt schliesslich auch dann nicht, wenn einmal etwas verspätet oder nicht gemäss Menu verpflegt werden kann. Jeder Fourier sollte seinem Einheiskommandanten oder einer zu bezeichnenden Aufsichtsstelle einen genauen Verpflegungsplan mit Kostenberechnung einreichen müssen, die auch einer Sanktion des O. K. K. unterstellt sein sollten. Es wäre da noch viel zu verbessern und es könnte noch viel erreicht werden, wenn sich Fouriere und Kommandanten der Verpflegung ihrer Einheiten mehr widmen würden. Es gibt auch noch Einheiten, die stolz darauf sind, 1000 und mehr Franken auf ihren Sparkassaheften nachzuführen und wenn möglich noch Jahr für Jahr zuzulegen, dies alles auf Kosten der Mannschaft und ihrer Verpflegung. Den Soldabzug hat die Truppe dank dieser einwandfreien Verpflegung sehr begrüsst. In den Wirtschaften wurde sozusagen nie etwas an Speise konsumiert, der Soldat hatte nicht das Bedürfnis dazu; dafür wurde ihm zum Mittagessen und Nachtessen auch ein Schoppen Wein, Bier oder Most gerne gestattet, die Gastwirte kamen trotzdem voll auf ihre Rechnung und geklagt wurde nach dieser Richtung nie. So blieb denn auch die Stimmung der Truppe von Anfang bis Ende des Kurses eine ausgezeichnete, wobei auch erwähnt werden darf, dass das Verhältnis zwischen Offizieren und Mannschaft ein vorbildliches war.

**Nachschrift der Redaktion.** Alle Achtung vor dem tüchtigen Landwehr-Fourier, der es als alter Routinier vortrefflich verstanden hat, seinen Mannen volle und schmeichelhafte Töpfe vorzusetzen. Das hohe Verpflegungs-Niveau hat immerhin mit dem beträchtlichen Soldabzug von 20 Rappen pro Mann und Tag erkaufte werden müssen. Das werden sich nur wenige Einheiten, insbesondere nicht diejenigen des Auszuges leisten können. Grundsätzlich wird sich überhaupt darüber diskutieren lassen, ob es gut ist, im Friedensdienst den Mann mit einer allzu gepflegten, fast hotelmässigen Küche zu verwöhnen und ihn damit in die Illusion eines Verpflegungs-Standards zu versetzen, der im Ernstfall niemals aufrecht erhalten werden könnte.