

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 9 (1936)

Heft: 2

Artikel: Die Ausbildung in unseren Fourierschulen und im Fachkurs für Küchenchefs

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-516312>

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**

OFFIZIELLES ORGAN DES SCHWEIZ. FOURIERVERBANDES

Die Ausbildung in unseren Fourierschulen und im Fachkurs für Küchenchefs.

Über die Art der Ausbildung in unseren Fourierschulen ist in unserm Verband schon viel diskutiert und in unserem Fachorgan auch schon viel geschrieben worden. Besonders häufig hörte man kritische Äusserungen wie: Die Ausbildung des Fouriers sei noch zu theoretisch; die Instruktion sollte praktischer gestaltet werden. Es werde viel zu viel geschrieben. Der Unterricht sei zu einseitig und zu schematisch, weshalb Fouriere im praktischen Dienst oft versagen. — Um zu zeigen, dass diese Kritik heute nicht mehr angebracht ist, hat der Kommandant der Fourierschulen und der Fachkurse für Küchenchefs, Herr Oberst Suter, die Herren Divisions-Kriegskommissäre, den Zentralvorstand, die Präsidenten und die technischen Leiter der Sektionen des Schweiz. Fourierverbandes, sowie die Redaktion des „Fourier“ zu einer Besichtigung der Fourierschule I und des ersten Fachkurses für Küchenchefs auf den 30./31. Januar 1936 eingeladen. Der Tagung wohnte auch der Oberkriegskommissär, Herr Oberst Richner und der Chef der Sektion Unterricht und Unterkunftswesen des O.K.K., Herr Oberst Merkli bei. Anschliessend an diese Besichtigung hielten die neu geschaffene technische Kommission, der die Herren Oberst Suter, Major Hug und ad int. Zentralpräsident Fourier Künzler angehören, sowie die Sektionspräsidenten mit den technischen Leitern Sitzungen ab, in welchen hauptsächlich über die Ziele der künftigen ausserdienstlichen Tätigkeit im Schweiz. Fourierverband diskutiert wurde.

1. Die Fourierschule.

In einem Referat, das die Zusammenkunft eröffnete, stellte Herr Oberst Suter, Kdt. der Fourierschulen, als oberstes Prinzip der Fourierausbildung auf: die Erziehung von gewissenhaften, verantwortungsfreudigen Unteroffizieren, die im Komptabilitätsdienst genau und sicher arbeiten und für den Haushaltungs- und Küchendienst praktisch vorbereitet sind. Eine zielbewusste und straffe Instruktion soll die Unteroffiziere zu selbstständigen Persönlichkeiten erziehen, die auch in schwierigen Lagen ohne genaue Anleitung und Befehle disponieren können. Überdies sollen die Fourierschüler auch geistig und körperlich derart gefestigt werden, dass sie die Strapazen eines Dienstes freudig auf sich nehmen. — Auf die einzelnen Disziplinen eintretend, führte Hr. Oberst Suter u.a. folgendes aus:

1. Der Komptabilitätsdienst.

Die Musterkomptabilität wurde in den Jahren 1928 und 1935 umgearbeitet, um sie den jeweiligen Bedürfnissen anzupassen. Bis 1935 wurde die Komptabilität einer Frd. Mitr. Kp. erstellt. Heute dient als Schulbeispiel die Komptabilität einer Mineur-Kp. Diese Einheit wurde gewählt, weil neben den Pferden auch die Motorfahrzeuge unbedingt berücksichtigt werden mussten.— Bei jeder Neubearbeitung wurde darauf Bedacht genommen, die Komptabilität zu kürzen, d.h. sie in der Weise zu gestalten, dass einerseits die Schreibarbeiten auf ein Minimum begrenzt und andererseits nur das in die Komptabilität aufgenommen wurde, was der Fourier absolut wissen muss. So sind beispielsweise folgende Änderungen eingetreten:

- a. Soldperioden: bei der alten Komptabilität deren vier, dann drei, heute nur noch zwei.
- b. Mannschaftskontrolle: früher 220, heute nur noch 108 Mann.
- c. Pferdekontrolle: früher 76, heute 49 Pferde.
- d. Soldliste: Während früher nur die zweite und dritte Soldliste summarisch, die erste aber namentlich erstellt wurde, werden heute beide nur noch summarisch aufgestellt.
- e. Richtigkeitsbescheinigung: Die Richtigkeitsbescheinigung mit Ort und Datum ist ersetzt durch das Wort „visiert“.
- f. Kassen: Die Eintragungen in der Allgemeinen und in der Haushaltungskasse sind um die Hälfte vermindert worden.
- g. Mutationen: Die selten vorkommenden Mutationen, wie Auslieferung an ein Militärgericht, Vermisste usw. werden nur noch besprochen, in der Komptabilität aber nicht mehr durchgeführt.
- h. Weisungen und Anleitungen: Eine ganze Reihe von Weisungen, Vorschriften und Anleitungen, die den Fourierschülern früher diktiert worden sind, werden ihnen heute vervielfältigt abgegeben, wie z.B.:

Kursprogramm des W.K. der Mi.Kp. mit den Bemerkungen hiezu,
Administrativer Befehl No. 1,

Umfang der Lieferungen vom Platzkdo.,

Kantonnementsvorbereitungen,

Arbeiten des Fouriers vor dem Einrücken, am Einrückungstag, tägliche Arbeiten, Arbeiten am Sold- und am Entlassungstag.

Eine einheitliche, planmässige Unterrichtserteilung durch die Instruktions-Offiziere wird erreicht auf der Grundlage einer besondern Anleitung, in welcher der Unterrichtsgang genau festgelegt ist.

2. Der Verpflegungsdienst.

Der Verpflegungsdienst ist hauptsächlich durch den Unterricht über praktische Warenkenntnis ergänzt worden. Schon am ersten Dienstag setzt er mit der Demonstration der Tagesportion ein. Besonders behandelt werden:

- a. Brot: Vorräte im Magazin und Brotkollektionen aus den Bäckerschulen dienen dem Anschauungsunterricht.

- b. **Fleisch**: Der Fleischlieferant stellt der Schule für den Unterricht einen vorderen und hinteren Viertel eines geschlachteten Tieres zur Verfügung. Diese Viertel werden in einzelne Fleischstücke zerlegt und dann wieder zusammengesetzt. Der Unterricht erstreckt sich auch auf die Herkunft des Fleisches, die Fleischschau, die Qualitätsbeurteilung, sowie die Benennung der einzelnen Fleischteile gemäss einer besonderen, vom Schweiz. Metzgersekretariat ausgearbeiteten Anleitung, die jeder Fourierschüler und Küchenchef-Aspirant erhält. Ferner werden die Eignung der verschiedenen Fleischstücke zur Zubereitung einzelner Fleischgerichte und die Behandlung resp. Aufbewahrung des Fleisches erörtert. In einer besonderen Unterrichtsstunde lernen die Fourierschüler in einem Schlachthaus auch noch die verschiedenen Teile des Siegels kennen.
- c. **Fett**: Besonderes Gewicht wird auf die Verwendung des überflüssigen Fettes von Fleischlieferungen gelegt. In der Fourierschule I selbst ergab sich durch die Verwendung dieses Fettes ein Minderbedarf an zugekauftem Fett (in der Regel halb Schweinefett und halb Nierenfett) von mehr als der Hälfte.
- e. **Käse**: Auch hier werden die Schüler angelehrt, guten von mittlerem oder schlechtem Käse zu unterscheiden. Ferner wird die rationelle Abgabe des Käses an die Truppe instruiert.
- f. **Trockengemüse**: Ein Besuch im Armeemagazin gestattet, die angehenden Fouriere über die Qualität der Trockengemüse zu orientieren.

Die Fourierschüler werden ferner gründlich darüber unterrichtet, wie sämtliche Waren zu übernehmen sind. Sie werden instruiert, dass sie dem Einheitskommandanten im Tagesbericht über jede Warenübernahme Mitteilung zu erstatten haben. Um auch endgültig den Einkauf und die Bestellungen der Waren durch die Küchenchefs zu unterbinden, hat Herr Oberst Suter in seiner Anleitung für die Küchenchefs-Aspiranten folgendes verfügt:

„Der Küchenchef darf keine Bestellungen machen und auch keine Lieferungen entgegennehmen, es sei denn, der Fourier sei abwesend und hätte ihn ausdrücklich dazu beauftragt. Bei jeder Ankunft von Lieferungen hat er den Fourier sofort zu benachrichtigen“.

3. Der Haushalts- und Küchendienst.

Für den Haushalts- und Küchendienst sind massgebend:

- a. Die Anleitung der Fouriere,
- b. Normalmengen und Kostenberechnungen für 100 Mann,
- c. Die Kochanleitung,
- d. Die Vorschriften über Verpflegung durch Lieferanten.

Im Haushalts- und Küchendienst werden die Fouriere nach den Direktiven des Herrn Oberkriegskommissärs erzogen. Diese Direktiven verlangen, dass der Haushalt durch die Fouriere umsichtig, gewissenhaft und einfach, aber gut geführt wird. Der Haushalt ist in Rekruten- und Kaderschulen genau so zu gestalten, wie er im W.K. und im Felddienst geführt werden muss, d.h. die Mannschaft darf in Rekruten- und Kaderschulen nicht an Ansprüche gewöhnt werden, die

im Felddienst nicht mehr befriedigt werden können.— Gestützt auf diese Direktiven sind die Verpflegungspläne, die in den Fourierschulen als Muster aufgestellt werden, bedeutend vereinfacht worden. Gerichte und Zutaten, wie sie in der Hotelküche zu finden sind, wurden eliminiert, z. B.:

- a. Das Hackfleisch wird vom Verpflegungsplan abgesetzt. Veranlassung dazu gab der Umstand, dass immer wieder versucht wird, mit dem Hackfleisch Teile des Siegels zu liefern.
- b. Die übermässige Beigabe von Suppen- und Speisewürzen soll unterbleiben.
- c. Tomatenpurée ist nur ausnahmsweise, der Abwechslung halber zu verwenden.
- d. Die Abgabe von Nebenprodukten, Kutteln und Würsten ist auf ein Minimum zu beschränken, da diese Produkte im Vergleich zum Lieferungsfleisch zu teuer sind und ihm auch an Nährwert nachstehen. Es ist nicht ersichtlich, warum bei den vielen Zubereitungsarten des Fleisches (Siedfleisch, Eintopfgericht, Braten, Ragout, Voressen weiss und Gulasch), wozu noch die Konserven kommen, um Abwechslung zu schaffen, viel Ersatz notwendig ist.

Der Unterricht im Haushalts- und Küchendienst ist vollständig auf die spätere praktische Tätigkeit des Fouriers eingestellt. Jede Klasse wird in täglichem Wechsel vier bis fünf mal pro Schule je eine Stunde zum Küchendienst kommandiert. Im praktischen Küchendienst werden die Schüler vertraut gemacht mit Fahrküchen und Kochkisten. Die Instruktion ist in der Weise geordnet, dass in der ersten Theoriestunde in der Kasernenküche, in der zweiten in der Fahrküche und in zwei folgenden in den Kochkisten gekocht wird. Der Fourier von heute ist also somit über das gesamte Material der Fahrküche und die Kochkisten genau orientiert. Zudem wird jede Klasse zweimal pro Schule vor Dienstbeginn in die Küche befohlen zur Erlernung der Zubereitung der Milchschokolade und des Milchkaffees. Überdies erhalten die Fourierschüler während 14 Tagen täglich eine Stunde Instruktion über Kochdienst durch die Küchenmeister. Zum Schluss erfolgt täglich während dreier Wochen Unterricht über den praktischen Dienst und die Führung des Fouriers in der Einheit durch den Schulkommandanten.— Der theoretische Dienst im Haushalt- und Verpflegungsdienst wird durch die Klassenlehrer, parallel mit dem Komptabilitätsdienst, erteilt.

Als Neuerungen im Haushaltsdienst sind eingeführt:

- a. Die Vereinfachung des Verpflegungsplanes verbunden mit Kostenberechnung,
- b. Die Abgabe der Bestellungen für Trockengemüse und Hafer für den W. K. auf einheitlichem Formular und zwar je getrennt für die Lieferungen auf den Korpssammelplatz, zum Vorkurskantonement und durch die Vpf.-Kp.
- c. Die Warenkontrolle auf einheitlichem Formular „Magazinbuch für Haushaltsartikel“.
- d. Einrichten eines Lebensmittelmagazines einer Einheit.

(Die unter b und c angeführten Formulare werden künftig den Formularpaketen der Bat.- und Abt.-Q. M. beigelegt).

Herr Oberst Suter äusserte sich auch noch über die Zwischenverpflegungen. Diese werden oft zu stark bemessen (doppelte Z. V.). Dadurch wird

die Verpflegung der Truppe aus Fahrküche und Kochkisten vernachlässigt. Die Abgabe an Zwischenverpflegungen hat sich mehr der Arbeit der Truppe anpassen. Quartiermeister und Fouriere haben sich daher viel mehr um die Arbeit ihrer Truppe zu kümmern. Die Zwischenverpflegung soll in der Regel aus Tee und Käse, eventuell kaltem Fleisch bestehen. Mit der Abgabe von Fleischersatz, Würsten, muss zurückgehalten werden. Auch Käse und Landjäger zusammen können nie eine warme Verpflegung aus Fahrküche oder Kochkiste ersetzen.

4. Die Felddienstübungen.

Es werden jetzt in den Fourierschulen folgende Übungen durchgeführt:

1. Übung: Unterkunftsübung zusammen mit den Küchenchef-Aspiranten. Rekognoszierung und vollständige Einrichtung einer Zivilküche für den militärischen Kochdienst. Die Küchenchef-Aspiranten kochen daneben für sich und die Fourierschüler.
2. Übung: Eine Kantonnements- und Verpflegungsübung (Verpflegungsbeschaffung und Fassung) verbunden mit einer Kartenleseübung (Aufsuchen des Standortes einer Kp. im Gefecht. Nachziehen der Fahrküche). Auch an dieser zweiten Übung nehmen die Küchenchef-Aspiranten teil. Jedem Fourier sind ein bis zwei angehende Küchenchefs zur Rekognoszierung und zur Einrichtung einer Kochstelle zugeteilt.
3. Übung: Die dritte Übung gliedert sich in eine Fassungsübung (Verpflegungsnachschub) und in die Übung in Bezug auf die Verpflegung einer Vorposten-Kp. (Übernahme, Abgabe der Vpfl., Bat.-Verteilungsplatz, Ressourcen-Aufnahme und deren Verwertung).

5. Dienstreglement und Kartenlesen.

Die Korporale erhalten in 6 Stunden eine Einführung in ihre Pflichten als höhere Uof. sowie in die Militärorganisation. Auch für diesen Unterricht ist eine besondere Anleitung ausgearbeitet.— Vier Stunden werden verwendet für die Theorie des Kartenlesens. Das praktische Kartenlesen wird in den Felddienstübungen gelehrt.

Da nach der neuen Beförderungsverordnung den künftigen Fourieren ihre Pistole erst in der anschliessenden Rekrutenschule abgegeben wird, konnte auf die Theorie in Pistolen- und Revolverkenntnis, die sie dort erhalten, verzichtet werden.

2. Der Fachkurs für Küchenchefs.

Anschliessend an die Ausführungen über die Fourierausbildung orientierte Herr Oberst Suter noch kurz über den erstmals durchgeführten Fachkurs für Küchenchefs.

Die Frage der Ausbildung der Küchenchefs ist wohl so alt, wie unsere Armee. Im Aktivdienst und nach demselben wurde viel über dieses Thema gesprochen und geschrieben. Indessen gelang es erst Herrn Oberst Richner praktische Lösungen dieser Frage zu finden. Die erste Neuerung brachte im Jahre 1933 die Ernennung der Küchenmeister der Divisionen und des Waffenplatzes Thun. Im Jahr 1935 wurde auf Veranlassung des Herrn Oberkriegskommissärs der Beschluss

gefasst, die Ausbildung der Küchenchefs der ganzen Armee zu zentralisieren und deren Durchführung der Instruktion der Verpfl.-Truppen zu übertragen.

Der Ausbildungsgang der künftigen Küchenchefs ist im Militäramtsblatt No. 4 1935 festgelegt. Wir haben in der Dezember-Nummer 1935 unseres Blattes darauf hingewiesen. Er sieht vor: 42 Tage soldatische Ausbildung in der Rekrutenschule, dann 27 Tage Dienst als Küchenordonnanz in dieser Schule, worauf der Rekrut entlassen wird. Nachher wird der Küchenchef-Aspirant in den Fachkurs für Küchenchefs einberufen, der 27 Tage dauert. Am Schlusse dieser Schule erfolgt bei Eignung die Beförderung zum Küchenchef-Korporal.

Die Vorbereitungen für den I. Fachkurs wurden in der Fourierschule III/1935 getroffen, an der die Küchenmeister teilnahmen. Im Anschluss an diese Schule wurden auch die Anleitung für Küchenchefs ausgearbeitet, sowie die Richtlinien für die Ausbildung der Schüler aufgestellt.

Die Organisation des Fachkurses I/1936 ist folgende: Es wurden 4 Klassen gebildet. Je eine Klasse kocht ständig für die Fourierschule, für die Train-Rekrutenschule, für die Uof.-Schule des M.W.D. und den Hufschmiedkurs. Der Kochdienst wird durch Küchenmeister erteilt, die Theorie über Dienstreglement und Militärorganisation, über Kartenlesen und die soldatische Ausbildung durch einen Of. der Vpf.-Truppen. Das Arbeitsprogramm strebt die Ausbildung zu selbstständigen, gewissenhaften Küchenchefs an, die im Stande sind, einer Einheitsküche vorzustehen und die das Kochen in Kasernenküchen, in Fahrküchen und Kochkisten gelernt haben. Als „Drill“ wird verlangt, dass sie die Kochrezepte der wichtigsten Militärküchen-Gerichte auswendig wissen.

Die erste Schule hat nach Aussagen des Herrn Schulkdten. erfreuliche Resultate gezeigt. Besonders fälle die Kameradschaftlichkeit und der gesunde Korpsgeist auf. Auch haben alle Soldaten Freude an ihrer Tätigkeit.— Interessant ist die berufliche Zusammensetzung der 42 Schüler: 19 Köche, 12 Metzger, 3 Konditoren, 2 Käser und je ein Barman, Landwirt, Schneider, Drogist, Elektriker und Schmied.

An dieser Stelle sei auch noch eine Neuerung erwähnt, die sich auf das Kochen mit Kochkisten bezieht: In der Schule sind Versuche gemacht worden mit Bratpfannen, die in den Kochkisten verpackt werden können. Damit kann nicht nur das Kochen für gewisse Gerichte vereinfacht werden, sondern es werden zudem die Kochkisten geschont. Die Versuche haben voll befriedigt. Es ist vorgesehen künftig von den 8 Kochkisten der Geb. I. Kp. je 4 Kochkisten mit diesen Bratpfannen, die von gewissen Einheiten schon auf Kosten der Haushaltungskasse angeschafft worden sind, auszurüsten.

Die anschliessende Besichtigung der beiden Schulen hinterliess bei allen Teilnehmern den besten Eindruck. Sie zeigte, dass gegenüber früher einerseits der Komptabilitätsdienst wesentlich vereinfacht worden ist und dass anderseits auf das praktische Arbeiten und Erfassen, insbesondere im Haushaltungs- und Küchendienst, mehr Gewicht gelegt wird. Auch die Schüler des Küchenchef-Fachkurses werden durch ihre Fachlehrer, die Küchenmeister der Divisionen, weit-

gehend praktisch in ihre Arbeit eingeführt. Ganz besonders fiel die stramme Haltung und das soldatische Auftreten der Schüler beider Kurse auf. Aufgabe des Fourierverbandes ist es, anlässlich seiner Felddienstübungen dafür zu sorgen, dass mit der Beförderung zum Fourier diese soldatische Haltung nicht abgelegt und die oft gesehene zivilistische Bürolisten-Haltung angenommen wird.

Zum Schlusse sei dem Herrn Oberkriegskommissär und dem Kommandanten der beiden Schulen, Herrn Oberst Suter, auch an dieser Stelle der Dank dafür ausgesprochen, dass den Eingeladenen Gelegenheit geboten worden ist, einen Einblick zu erhalten in den gegenwärtigen Stand der Ausbildung unserer Fourierschüler und Küchenchef-Aspiranten. Dieser Einblick ist für die technischen Leiter der Sektionen insofern wertvoll, als er zeigt, auf welche Grundlage die ausserdienstliche Tätigkeit aufgebaut werden kann. Wir sind überzeugt, dass durch die Bereitwilligkeit von Herrn Oberst Suter, die Leitung in der technischen Kommission des Verbandes zu übernehmen, die ausserdienstliche Weiterbildung unserer Fouriere in enger Anlehnung an die Instruktion in den Fourierschulen ihre Früchte tragen wird. Le.

Nachtrag I zur I. V. 1934.

Im Januar 1936 ist zur bisherigen I. V. der erste Nachtrag herausgegeben worden, der 20 Ziffern ergänzt bzw. abändert. Wir empfehlen unsern Lesern dringend diesen Nachtrag von ihren Kommandanten zu fordern, sofern sie ihn nicht rechtzeitig erhalten, und in ihrer I. V. bei den betreffenden Ziffern einen Hinweis auf den Nachtrag anzubringen bzw. diese entsprechend zu ändern. Es zeigt sich immer wieder, dass öfters solche Nachträge nicht genau beachtet, und alte, abgeänderte Bestimmungen in Anwendung gebracht werden.

Der Nachtrag I ist bedingt einmal durch die im Februar 1935 vom Volk beschlossene Änderung der Militärorganisation (Verlängerung der Ausbildungsdauer), dann durch weitere Sparmassnahmen und schliesslich durch notwendig gewordene Präzisierungen und Ergänzungen einzelner bisheriger Bestimmungen. Wenn wir nachstehend auszugsweise auf einige Änderungen hinweisen, so geschieht dies nicht, um dem Einzelnen das notwendige Studium des Nachtrages zu ersparen, sondern um einen Überblick zu geben über die wichtigsten neuen Vorschriften.

Durch die **Reorganisation der Ausbildung** ergab sich die Notwendigkeit, die Anzahl der in Schulen und Kursen zu konsumierenden Konserven neu festzusetzen. Es sind nunmehr in Rekrutenschulen von 90 und mehr Tagen je 10, in Rekrutenschulen von weniger als 90 Tagen je 7 (bisher total je 6), und in Kaderschulen, sowie in Schulen und Kursen zur Fachausbildung pro Mann und Woche je 1 Fleischkonserve und 1 Portion Zwieback zu konsumieren, ferner unverändert pro Mann und pro Dienstwoche allgemein mindestens 1 Portion Suppenkonserve. Die Dotation für den W.K. (2 Fleisch- und 1 Brotkonserve) bleibt dieselbe (Ziff. 97).— Auch die Berittenmachung der Ärzte und Quartier-