

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 11 (1938)

Heft: 3

Artikel: 110 Mann, 90 Tage

Autor: Müller, Robert

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-516400>

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: 16.04.2026

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

wie bei einem Schmorbraten, nur soll man hier auch die Marinade (Beize) zur Sauce verwenden. Sicher wird ein solches Gericht für die Mannschaft eine angenehme Ueberraschung sein.

2. Art. Gehackte Beefsteak: Das ausgebeinte Pferdefleisch wird unter Beigabe von ausgeschlagenem Mark, eingeweichtem Brot und den üblichen Gewürzen gehackt und zu einem würzigen Breat verarbeitet. Nachher formt man Beefsteak zu 150—180 gr, die alsdann in einer Pfanne gebraten werden. Die Küchenmannschaft braucht nach einem solchen Essen keine Abfallverwertungs-Vorschriften zu studieren!

110 Mann, 90 Tage.

Von Fourier Müller Robert, Füs. Kp. II/98.

Man spricht soviel von Normalmengen, von der Grösse der Portionen, vom täglichen Bedarf usw., aber es gehört schon eine ansehnliche Vorstellungskraft dazu, um sich die Quantität an Verpflegungsartikeln während einer bestimmten Zeitperiode vorstellen zu können. Ich habe mir die Mühe genommen, die Quantitäten während der Dauer von 90 Tagen zu notieren und schlussendlich zusammenzustellen. Die durchschnittliche Stärke der Kp. war ca. 110 Mann (genau 110,6). Es handelt sich um eine Kp., welche aus Leuten zusammengesetzt war, die zu 60% aus städtischen und zu 40% aus ländlichen Verhältnissen kamen. Zu berücksichtigen ist auch, dass sich ca. 25% der Mannschaften aus Gebirgsgegenden rekrutierte. Die Normalmengen aus der Fourierschule mussten überall bedeutend überschritten werden und der Appetit der Leute grenzte hie und da ans Unermessliche.

Während den 13 Wochen wurden verbraucht:

Brot	5269,5 kg	Suppengemüse	140 kg
Kartoffeln	3100 kg	Fett	130 kg
Milch	2880 lt	Randen	105 kg
Fleisch	2476 kg	Hafergrütze	100 kg
Kabis oder Köhl	720 kg	Haferflocken	100 kg
Käse	684,8 kg	Mais	100 kg
Aepfel (frische)	520 kg	Salz	80 kg
Zucker	520 kg	Kohlraben	70 kg
Salat (Kopfs. u. Endiv.)	455 St.	Kaffee	60 kg
Reis	440 kg	ged. Zwetschgen	50 kg
Teigwaren	413 kg	ger. Mehl	50 kg
Frühstückskonserven	400 St.	Spinat	35 kg
Rübchen	370 kg	Birnen (frische)	35 kg
Zwiebeln	300 kg	Gerste	25 kg
Schokolade	270 kg	Tee	22,5 kg
Bohnen, weisse	150 kg		

Es ist zu berücksichtigen, dass die Schule während eines ertragreichen Herbstes stattfand und dass frisches Gemüse gut erhältlich war. Nur daraus ist

erklärlich, dass an Grün-Gemüsen 5550 kg und an Trocken-Gemüsen nur 1084 kg verbraucht wurden.

Pro Mann und pro Tag wurden verbraucht:

<u>Vpf. Artikel</u>	<u>Pro Mann</u>	<u>Pro Mann u. Tag</u>
Brot	47,904 kg	530 gr
Kartoffeln	28,190 kg	313 gr
Milch	26,2 lt	2,9 dl
Fleisch	22,509 kg	250 gr
Kabis	6,545 kg	72 gr
Käse	6,226 kg	69,2 gr
Aepfel	4,540 kg	50 gr
Zucker	4,540 kg	50 gr
Salat	4,1 St.	—
Reis	4,0 kg	44,4 gr
Teigwaren	3,750 kg	41,7 gr
Frühstückskonserven	3,630 St.	—
Rübchen	3,360 kg	37,3 gr
Zwiebeln	2,720 kg	30,3 gr
Schokolade	2,450 kg	27,2 gr
Bohnen, weisse	2,450 kg	15,1 gr
Suppengemüse	1,270 kg	14,1 gr
Fett	1,180 kg	13,1 gr
Randen	0,950 kg	10,6 gr
Hafergrütze	0,909 kg	10,1 gr
Haferflocken	0,909 kg	10,1 gr
Mais	0,909 kg	10,1 gr
Salz	0,727 kg	8,0 gr
Kohlraben	0,630 kg	7,0 gr
Kaffee	0,540 kg	6,0 gr
ged. Zwetschgen	0,454 kg	5,0 gr
ger. Mehl	0,450 kg	5,0 gr
Spinat	0,318 kg	3,5 gr
Birnen	0,318 kg	3,5 gr
Gerste	0,227 kg	2,5 gr
Tee	0,204 kg	2,2 gr
Total	147,855 kg	1640,0 gr

Der einzelne Mann hat also durchschnittlich 147,855 kg Nahrung zu sich genommen, was auf den Tag 1 kg 640 gr ausmacht.

Für den Nachschub ergeben sich hier Zahlen, die man sich nie vorstellt. Dass innert 13 Wochen 110 Mann mehr als 5 Tonnen Brot, 3 Tonnen Kartoffeln, sowie 28 hl Milch und über 2 Tonnen Fleisch verschlingen, kann einem nur eine Zusammenstellung vergegenwärtigen.