

<b>Zeitschrift:</b>	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerischer Fourierverband
<b>Band:</b>	11 (1938)
<b>Heft:</b>	7
<b>Artikel:</b>	Rationelle Verwendung der Suppenkonserven
<b>Autor:</b>	Krienbühl, Franz
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-516413">https://doi.org/10.5169/seals-516413</a>

### 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:** 03.02.2026

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

## Rationelle Verwendung der Suppenkonserven.

Von Wachtmeister Franz Krienbühl, Küchenchef Stab Inf. Rgt. 28, Schwyz.

In der neuen I. V. wird in Art. 147 erstmals bestimmt, dass es

im Interesse einer genügenden Vorratshaltung als Kriegsproviant-Reserve liege, wenn mehr als die vorgeschriebenen Mindestmengen an Frühstückskonserven, Kondensmilch und Suppenkonserven bezogen und verbraucht werden.

Wir Verpflegungsfunktionäre dürfen diese Weisung, die im Interesse unserer heute so wichtigen wirtschaftlichen Kriegsbereitschaft erlassen wurde, nicht übersehen. Je mehr wir von den genannten Konserven verbrauchen, ein desto grösseres Lager können unsere Armeemagazine davon halten und umso besser sind wir in einem plötzlich ausbrechenden Kriege ausgerüstet.

In welcher Weise aber lässt sich ein Mehrverbrauch in unseren Militärküchen erzielen, ohne dass dadurch die Menus einseitig gestaltet und unsere Haushaltungskassen zu stark belastet werden? Prüfen wir für heute einmal die Möglichkeiten zur rationellen Verwertung der Suppenkonserven. Es ist vorgeschrieben, dass in den Wiederholungskursen und in allen Schulen pro Mann und pro Dienstwoche mindestens 1 Portion Suppenkonserve (1 Würfel = 1 Portion; eine Militärpackung enthält bekanntlich 2 Würfel und somit 2 Portionen) zu verpflegen ist. Eigentlich ist es nicht zu verstehen, dass die meisten Truppen-Haushaltungen (abgesehen von den Gebirgstruppen) bisher nicht mehr als nur gerade die vorgeschriebene Mindestmenge an Suppen-Portionen konsumierten, obschon dieser Pflichtverbrauch mit nur 1 Portion pro Mann und Woche mässig genug angesetzt ist. Die Fourier, zumal die jüngeren unter ihnen, scheinen die Suppenkonserven als reichlich teuer für ihre schmaldotierten Haushaltungskassen anzusehen. Das ist aber ein Fehlschluss, der sich aus dem begreiflichen Umstand erklärt, dass Fourier und auch vielen Küchenchefs zu wenig bekannt ist, wie man die Suppenkonserven zweckmässig verwerten und mit ihnen sogar Ersparnisse erzielen kann. So lange die Verpflegungsfunktionäre hierüber zu wenig Bescheid wissen, muss der Appell des O. K. K. zur vermehrten Verwendung der Suppenkonserven natürlich wirkungslos bleiben.

Mit der Abgabe der Suppenkonserven an den Mann als Notportion sind die vielen Vorteile dieses praktischen Verpflegungsmittels noch keineswegs erschöpfend ausgenützt. Auch nicht damit, dass man im Gebirgsdienst mit seinem häufigen Abkochen aus der Gamelle meistens mehr als nur 1 Suppenkonserve, an Patrouillen und sonstige Detachierte sogar 3 und 4 austeilt. Die Suppenkonserve ist nicht nur gut und nützlich, wenn der Soldat sein eigener Koch sein muss, sondern man kann auch in der Kasernenküche, auf der Fahrküche und in den Kochkisten viel mit ihr machen. Am Einrückungstag zum Beispiel, wenn die Hast der Mobilmachung nur wenig Zeit lässt, sind die Konservensuppen dank ihrer einfachen und raschen Zubereitungsweise die einzige Möglichkeit, um überhaupt zu einer Suppe zu kommen. Der Fourier muss nur dafür sorgen, dass sie

mit dem übrigen für den Korps-Sammelplatz benötigten O. K. K.-Proviant rechtzeitig zur Verfügung stehen.

Aber auch an Marsch- und Manövertagen, wenn die Küche auf Fahrt ist und für lange Zurüstungen keine Zeit bleibt, sind die rasch hergestellten Konservensuppen unentbehrliche Helfer des Küchenchefs. In allen diesen Fällen kann von einer „teuren Suppe“ nicht die Rede sein. Nach meinen Berechnungen kostet eine nach Rezept Nr. 14 der „Kochanleitung“ aus Erbsen mit den nötigen Zutaten zubereitete Erbsensuppe Fr. 8.65 pro 100 Mann (Kosten für Feuerung und Putzmaterial inbegriffen). Eine Konserven-Erbsensuppe, zu der es für 100 Mann nicht mehr als 80—90 Portionen braucht, kostet mit Einschluss der Feuerungs- und Putzmaterial-Kosten ungefähr gleich viel. Dabei erfordert eine Konservensuppe wesentlich weniger Arbeit und ist, wenn sie der Küchenchef nur ein wenig mit Liebe zubereitet, einer selbstgemachten Suppe an Güte und Ausgiebigkeit nicht unterlegen. Noch billiger kommt allerdings die obligate Fleischsuppe mit Spatz, aber wer wollte seiner Einheit tagtäglich dieses Gericht zumuten?

Noch viel zu wenig bekannt ist, dass die Suppenkonserven auch nützliche Dienste bei der für die Militärküche so wichtigen und vielfach vernachlässigten Resten-Verwertung leisten. Aus verbliebenen sauberem Gemüse-, Suppen- und andern Speiseresten, die in geschickter Weise mit Suppenkonserven vermischt werden, lassen sich meistens noch die besten Suppen hervorzaubern. So verwendet sind die Suppenkonserven ein eigentliches Sparmittel, denn sie erlauben die Verwertung von sonst zu nichts mehr brauchbaren Speiseresten wie übergebliebenen Suppen, Ueberbleibseln von Reis, Teigwaren, Bohnen, ferner grünen Gemüsen, wie Kohl, Kabis, Rübli usw., Kartoffeln und nicht zuletzt auch Fleischresten. Ich habe eine Anzahl Rezepte über diese Resten-Verwertung zusammengestellt und stelle sie meinen Kameraden auf Verlangen gerne zur Verfügung. Im allgemeinen muss man so vorgehen, dass man für 100 Mann je nach dem Restenvorrat 30—60 Portionen Suppenkonserven verwendet, aus diesen in der vorgeschriebenen einfachen Weise eine Suppe kocht, jedoch unter Verwendung von so viel mehr Wasser, als der Mitverwertung von Resten entspricht. Dieser Suppe fügt man dann die Resten bei, kocht nochmals 5—10 Minuten, würzt nach Notwendigkeit und richtet an. Beim Kochen in Kochkisten lässt sich die Kochdauer über dem offenen Feuer wesentlich abkürzen; die Suppe kocht dann in der gut verschlossenen Kochkiste weiter.

Um die Menus nicht einseitig zu gestalten, sollen nach Möglichkeit die beispielsweise vom Mittag verbliebenen Resten nicht schon für das Abendessen verwertet, sondern gut gedeckt in ein kühles Küchenmagazin oder einen Keller gestellt und erst anderntags gebraucht werden. Besonders aufpassen muss man auf das Anbrennen der Suppe.

Ich bin davon überzeugt, dass es im Interesse einer wirtschaftlichen Truppen-Haushaltführung liegt, im dreiwöchigen Wiederholungskurs wenigstens 4 Portionen Suppenkonserven pro Mann zu verwenden, im Gebirgsdienst entsprechend mehr. Davon ist eine Portion als Notportion für den Mann zu reservieren und, falls sie

während der Manövertage nicht konsumiert wird, am Freitag vor der Entlassung einzuziehen und in der Küche zu verwerten. Nach der I. V. ist es nicht gestattet, dem Wehrmann Konserven nach Hause mitzugeben.

Mit einer Verwertung der Suppenkonserven in der geschilderten Weise nützen die Verpflegungsfunktionäre zugleich unsrern Haushaltungskassen, dem Wohle unserer Truppe und unserer wirtschaftlichen Kriegsbereitschaft. Natürlich würde es der Militärkoch begrüssen, wenn speziell für die Zwecke der Restenverwertung die Suppenkonserven von den Armeemagazinen auch in Paketen zu 1 Kilo geliefert werden könnten, wie sie im Handel erhältlich sind. Solche Grosspackungen wären vorteilhafter für den Küchendienst als die kleinen Militär-Portionen, deren Auspacken bei grösserem Bedarf recht umständlich ist. Auch diese Kilopackungen liessen sich bei genügender Wetterfestigkeit als Kriegsreserve anlegen und speziell für den Etappendienst (Krankendepots usw.) verwenden.

### **Festschrift zum 25-jährigen Jubiläum des Schweiz. Fourierverbandes.**

Unser Ehrenmitglied, Kav. Fourier Fritz Meyenrock, Basel, hat es in verdankenswerter Weise unternommen, zu der diesjährigen VIII. Fouriertagung in Bern die Geschichte unseres Verbandes vom Gründungsjahr 1913 bis zur unmittelbaren Gegenwart aufzuzeichnen und als Jubiläumsschrift zusammenzustellen. In den 25 Jahren des Bestehens unserer Sektionen und unseres Verbandes hat sich mancherlei ereignet; Zeiten erfreulicher Entwicklung wechseln ab mit Perioden des Niederganges und am Anfang unserer ausserdienstlichen Tätigkeit stand wuchtig und schwer der Weltkrieg 1914/18. Es war gewiss nicht mehr zu früh, dass ein Gründer und prominenter Vertreter unseres Verbandes einmal in die Vergangenheit zurückgriff um den Ereignissen nachzugehen, längst verklungene Namen wieder ins Gedächtnis zurückzurufen und um darzutun, wieviel es brauchte, bis der Verband so dastand, wie er sich heute präsentiert. Das Mühen war nicht umsonst, denn es war Dienst am Vaterland, der äussere Rahmen lediglich das Mittel, um dem Zweck zu genügen.

Eine Besprechung der Festschrift, die jedem Mitglied hübsch broschiert zugesellt wird, behalten wir uns noch vor. Die Kosten werden gemeinsam getragen vom Zentralvorstand, den Sektionen und unserer Zeitschrift „Der Fourier“. — Wir empfehlen die Schrift der Aufmerksamkeit der Kameraden. W

### **Buchbesprechung**

**Heereskunde der Schweiz.** Systematische Darstellung und Handbuch des Heeres der Schweizerischen Eidgenossenschaft. Von Oberstlt. Karl Brunner. 467 Seiten. Verlag Schulthess & Co., Zürich 1938. Preis in Ganzleinen geb. Fr. 8.80.

Nachdem am 1. Januar 1938 die neue Truppenordnung von 1936 in Kraft getreten ist, kommt dem jedem Wehrmann bekannten Buch „Schweiz. Heereskunde“ von Oberst i. Gst. Egli zum grössten Teil nur noch historische Bedeutung