

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	11 (1938)
Heft:	9
Artikel:	VIII. Scheiz. Fouriertag : zum Festspiel
Autor:	Gerber, Fritz
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-516419

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: 05.02.2026

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

gegessen haben). Dann wissen wir, ob die Kompagnie richtig verpflegt wird oder nicht. Es können dann auch folgende Sachen nicht mehr passieren, deretwegen ich eigentlich diese Zeilen schreibe:

Die Militär-Ovomaltine (Frühstückskonserve, Zwischenverpflegung, Notportion) ist jetzt nach langen Versuchen und Vergleichen zu einem wichtigen Bestandteil der Truppenverpflegung geworden, nicht zuletzt wegen ihrer vielseitigen Verwendungsmöglichkeit und der Einfachheit in der Zubereitung. Und nun höre und staune man über folgende Begebenheiten:

Freund X, Soldat, kommt aus dem W.K. Wir kommen auf die Verpflegung zu sprechen. Die neue Frühstücksverpflegung hätten sie auch bekommen. So ein Bruch! — Ich staune. Dann kommt die Erklärung. Der Küchenchef hat die Militär-Ovomaltine unter Hinzufügen von Milch und Zucker richtiggehend wie Kakao gekocht. Vielleicht hat der Fourier dann an der Haushaltungskasse gemerkt, dass etwas nicht klappte bei seinen Morgenverpflegungen.

Ein Korporal von einer andern Einheit erzählt, die ganze Kp. habe auf Anweisung des Küchenchefs (!) beim Selbstabkochen die beiden Ovomaltine-Tafeln zerrieben und dieses Pulver dann ins stark kochende Wasser der Gamelle geworfen! Auf den Fehler aufmerksam gemacht, meinte er naiv: „Ja, man macht es doch mit der Suppe auch so“

Ich habe auch noch von andern, weniger krassen Fällen gehört, sei es dass der Mannschaft einfach das Päckli in die Hand gedrückt wurde ohne Erklärung, oder dass kochendes Wasser verwendet oder die Tafeln zerkleinert wurden. Dabei liegt in jeder Kiste obenauf ein grosser, gelber Zettel (der allerdings meistens von einem Küchenmann weggeschmissen wird) und der deutlich und klar besagt, dass nie kochendes Wasser verwendet werden darf, weil damit die wertvollsten Bestandteile der Ovomaltine zerstört werden. Die Tafeln werden derart ins Wasser gelegt, wie sie aus der Packung gezogen werden, ohne sie zu zerbröckeln oder zu zerreiben. — Es ist die Pflicht eines jeden Fouriers, sich einer solchen Sache anzunehmen und sie nicht einfach dem Küchenchef zuzuschieben. Er muss sich selbst und die Mannschaft über Verwendungsmöglichkeiten und Zubereitungsarten informieren. Sonst werden alle Anstrengungen, die höhern Orts gemacht wurden, um uns ein wirklich in jeder Beziehung wertvolles Nahrungsmittel in die Hand zu geben, durch Gleichgültigkeit zunichte gemacht.

Ich bin überzeugt, dass das doch noch wichtiger ist, als wenn die berühmte Sackkontrolle halt wieder einmal um zwei kostbare Exemplare nicht stimmt.

VIII. Schweiz. Fouriertag.

Zum Festspiel, verfasst von Fourier Fritz Gerber, Bern:

Auf eine etwas eingehendere Würdigung des Festspiels musste bei der Rückschau auf die VIII. Tagung raumeswegen verzichtet werden. Betrachten wir die Darstellung nochmals gesondert von den übrigen Veranstaltungen, so entrollt sich

vor unsfern Augen der Werdegang eines Fouriers, angefangen bei den Besprechungen zu Hause, fortfahrend mit den Erlebnissen der Rekruten-, Unteroffiziers- und Fourierschule und endigend mit der Tätigkeit als Einheitsfourier im W.K. Begeistert von der schönen, verantwortungsvollen zukünftigen Aufgabe wird der junge Bürger Rekrut, Korporal und Fourieraspirant, um schliesslich als begabter und aufgeschlossener Eidgenosse ans Ziel zu gelangen. Von dem Idealbild, das der Verfasser zeichnen will, gibt es im praktischen Leben hunderterlei Variationen, die aber doch immer das Eine wiederspiegeln: den guten, pflichtbewussten und nie versagenden Fourier, der in aller Stille und Bescheidenheit seine Pflicht erfüllt, ohne davon viel Wesens zu machen. Erfrischend wirkte die unverfälschte Soldatensprache und der Lokalkolorit, ohne die man sich den Eidgenossen im Wehrkleide trotz aller Zentralisation nicht denken kann.

Wie verwende ich die Käseportion?

Rezept für Käseschnitten. Man schneidet Brottranchen von ca. 1 cm Durchmesser, legt je zwei aufeinander und zwischenhinein eine Scheibe Käse. Die Schnitten werden mit dünnen Schnüren gebunden und in heissem Oel oder Fett gebacken.

Verbrauch für 200 Mann ca. 40 kg Brot, 20 kg Käse, 12 Liter Oel (geruchloses Arachide Oel).

Kosten: 12 Liter Oel à Fr. 1.20	Fr. 14.40
---------------------------------	-----------

Für die H.K.: Brennmaterial	„ 3.—
	Fr. 17.40

Die Schnitten müssen, nachdem sie gebacken sind, warm aufbewahrt werden. Von event. verbleibenden Resten bereitet man eine vorzügliche Brotsuppe zu. Als Beigaben eignen sich: Salat, Suppe oder auch Apfelmus.

(Rezept aus einer Rekrutenschule.)

Buchbesprechung

Die Versorgung der kriegsführenden Armeen mit Verpflegung während des Weltkrieges 1914/18.

Da und dort findet man in der Literatur über den Weltkrieg vereinzelt Angaben über die Verpflegungsbeschaffung, den Verpflegungsnachschub oder die Verpflegungsausrüstung. Diese Angaben sind aber meist sehr spärlich. Im grossen Völkerringen stehen die taktischen Probleme im Vordergrund des Interesses. — Es ist das Verdienst von Hptm. Guido Corecco, Revisor am O.K.K. in Bern, eine Fülle von Literaturangaben über die Verpflegungsbeschaffung und die Verpflegungsverteilung in den an die Schweiz angrenzenden Staaten während des Weltkrieges zusammengestellt zu haben.