

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 11 (1938)

Heft: 10

Buchbesprechung: Umschau

Autor: Corecco

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>

Praxis heisst es, sie betrage das, was nach der Lage zur Verfügung steht, das können einmal 20, ein andermal 400 Schuss sein. So auch bei der Ernährung. Aus diesem Grunde ist es recht gefährlich, im Instruktionsdienst die Wehrmänner mit Bezug auf Abwechslung in der Verköstigung allzusehr zu verwöhnen. Eine Verwöhnung findet in der Tat nicht selten statt, indem zu den Hauptverpflegungen eine Reihe von sog. Zwischenverpflegungen kommen und sich der Mann mit seinem guten Geld im friedlichen Land noch allerlei zukaufft. Jeder, der sich daher mit der Frage der Ernährung der Armee zu beschäftigen hat, muss dabei einigermassen auch volkswirtschaftlich und besonders aber kriegswirtschaftlich denken, da das Problem nur physiologisch überhaupt nicht angegangen werden sollte.

Umschau

bearbeitet von Hptm. Corecco, O. K. K., Bern

Neuzeitliche Truppenküche. Die Zeitschrift für die Heeresverwaltung, Stuttgart, bringt in den Heften Nr. 2 und 3 des Jahres zwei interessante Aufsätze von Intendanturrat Dr. Rothnagel, über die neuzeitliche Truppenküche, Bau, Einrichtungsfragen, Küchenpersonal, Lehrgang für die Leitung der Küchenverwaltungen, für Kochfrauen, Köche und Feldköche usw. Im Kasernendienst ist der Kommandeur für den Küchenbetrieb verantwortlich. — Der Truppenarzt hat bei der Aufstellung des Speiseplanes mitzuwirken. — Der Truppenveterinär hat häufig bei der Abnahme der Fleischwaren zugegen zu sein.

Die Tagesportion der belgischen Truppen.

	Kaserne	Feld
	g	g
Brot	600	750
Fleisch	300	450
Kaffee	10	25
Zichorie	5	—
Milch	dl 2	—
Margarine oder Schweinefett	25	40
Reis (oder Erbsen oder Teigwaren)	25	25
Salz	20	20
Pfeffer	1/4	1/4
Kartoffel	1.200	1.200
Zucker	—	30
Fett und weitere Zutaten	20 Rappen pro Tag	—

Ein Speisezettel, mit dem wir nicht in allen Teilen einig gehen.

Speisezettel

für die Küche des I. Artillerie-Regiments 23 vom 15. 8. bis 21. 8. 1938

Tag	Morgens	g	Mittags	g	Abends	g	Bemerkung.
Sonntag	Mischkaffee	13	Rhabarbersuppe	150	Kakao	35	getrennt
			Schweinebraten (Natursosse)	180	Zucker	45	gekochtes
			Salzkartoffeln	1000	Butter	60	Gericht
			Gurkensalat	200	Feine Mettwurst	125	
Montag	Mischkaffee	13	Erbsen	200	Mischkaffee	10	Eintopf
			Suppengrün	30	Magermilch	1 dl	
			Speck	20	Butter	60	
			Fleischkonserv.	150	Krabben	150	
Dienstag	Mischkaffee	13	Salzkartoffeln	1000	Tee/Zucker	2/40	getrennt
			Kohlrouladen gehackt, Rind- u. Schw. Fleisch je	60	Margarine	83 1/2	gekochtes
			Sojamehl	10	Weissen Käse mit Zwiebel und Kümmel	250	Gericht
			Weisskohl	200			
Mittwoch	Roggen- mehlsuppe	30	Salzkartoffeln	1000	Mischkaffee	10	getrennt
	Magermilch	1/2 lt	Specksosse	30	Magermilch	1 dl	gekochtes
			Rührei	2 Stck.	Fleischkonserv.	40	Gericht
Donnerstag	Mischkaffee	10	Kalbsfrikasse (Holländ. Sosse)	150	Mischkaffee	10	getrennt
			Reis mit Kirschen	30/100	Schmalzkons.	75	gekochtes
					Bratkartoffeln	1000	Gericht
					Speck	30	
Freitag	Mischkaffee	10	Rinderbraten (Mehlsosse)	180	Mischkaffee	10	getrennt
			Salzkartoffeln	1000	Magermilch		gekochtes
			Gem. Gemüse, Mohrrüben und Schoten je	100	Butter	60	Gericht
					Thür. Rotwurst	125	
Samstag	Mischkaffee	10	Labskaus		Kakao/Zucker	45/45	Eintopf
			Fisch	200	Schmalz	80	
			Kartoffeln	1500	Harzer Käse	250	
			Suppengrün	30			

Die Verpflegung des deutschen Soldaten.

„Militär-Wochenblatt, 26. August 1938“, Berlin