

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 13 (1940)

**Heft:** 2

## **Titelseiten**

### **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:** 28.12.2025

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

# DER **FOURIER**

---

OFFIZIELLES ORGAN DES SCHWEIZ. FOURIERVERBANDES

---

## **Die Soldatenkost im Aktivdienst.**

Von A. Moser, Fourier einer Tg. Kp.

Der Aufruf des Regimentsarztes des Geb. Inf. Rgt. 37 über die Soldatenkost in Nr. 1 des „Fourier“ wird manchem Verpflegungsmann einen tiefen Eindruck gemacht haben. Wir standen im Aktivdienst und mussten anwenden und zeigen, was die langen Ausbildungsjahre vorbereitet haben. Und wirklich wird sich in der Art und Weise der Verpflegung zeigen, ob hier Soldaten am Werke sind oder nur „Milizen“. Ich gestehe nun offen, dass ich nie mit grösserer innerer Befriedigung Dienst getan habe, als jetzt, wo es galt. Wie es der oben erwähnte Aufruf ausspricht, habe auch ich wieder erfahren, dass sich die sorgfältige Verpflegung einmal kameradschaftlich, dann aber auch in der Arbeit der Truppe reichlich lohnt. Richtig ist, dass, selbst wenn die Gemüseportionsvergütung ausreicht, noch viele Schwierigkeiten der Soldatenkost schaden können.

Gefährlich kann die Uebermüdung oder der Ueberdruss der Küchenmannschaft werden. Sie hat es ja in mancher Hinsicht viel schwerer, als die Mannschaft im Feld. Das ewige Eingeschlossensein in der Küche, immer nasse Schuhe, immer im Kampf gegen den Schmutz, stets später Feierabend, früh auf und keine Ausspannung! Müssen wir nicht versuchen, bei hundert und mehr Tagen Dienst die Küchenmannschaft, vielleicht sogar den Herrn Küchenchef, ins Feld zu schicken und zeitweise andere Leute in die Küche zu kommandieren? Wie schwer das auch sei — diese grundlegende Frage muss zum Thema der Soldatenkost erwähnt werden.

Von einem Punkte her wird die Soldatenkost, wenn nicht ungünstig beeinflusst, so doch notwendigerweise stark vereinfacht. Daran denkt oft weder der Fourier, noch der Qm. oder der Truppenoffizier: Man gibt sich nicht immer Rechenschaft, wieviel Geschirr die Zubereitung und das Verteilen eines vielfältigen, abwechslungsreichen Essens braucht. Wir haben in unserer Kp. im Korpsmaterial Kochkisten und Kessel, die meist nur für zwei Gänge reichen, für Fleisch und Gemüse, wenn nämlich die Truppe in sechs Partien fasst und speist. Das ist in unserer Kp. häufig der Fall, hatten wir doch meistens drei Essplätze der Pioniere. Dazu fassen Unteroffiziere, Wache oder Krankenzimmer und die Trainsoldaten für sich. Da muss ich ein Dutzend Konfitüren- und Fettkessel gebrauchen, oder soll ich zuletzt die Salatblätter mit Waschklämmerli servieren?