

<b>Zeitschrift:</b>	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerischer Fourierverband
<b>Band:</b>	13 (1940)
<b>Heft:</b>	2
 <b>Artikel:</b>	Die Soldatenkost im Aktivdienst
<b>Autor:</b>	Moser, A.
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-516479">https://doi.org/10.5169/seals-516479</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:** 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?

Im Aktivdienst 1939 brachte es unsere Kp. auf vier Kochstellen und ungefähr zehn Essplätze. Das ist für eine Pionier-Kp. noch kein Rekord, aber man kann sich denken, wie viele zuverlässige Küchenleute, die nicht nur kochen, sondern auch rechnen können, wie viel Kocheinrichtungen, Kochkisten und Serviergeschirre das braucht. Wenn es der im Aufsatz von Major Stahel zitierte Fourier fertig-brachte, täglich Suppe, Gemüse, Fleisch und Tee, also in drei bis vier Geschirren Lebensmittel warm auszuteilen oder nachzuführen, so hatte er offenbar seine Leute auf einem einzigen oder zwei Essplätzen, und damit können wir bei den technischen und andern Spezialtruppen im Aktivdienst selten mehr rechnen.

Um diese Schwierigkeit zu beheben, habe ich eine Lösung gefunden, von der ich aber nicht weiß, ob sie Beifall findet: Im ganzen haben wir öfters nur zwei als drei Speisen pro Mahlzeit verpflegt und sind damit nicht schlecht gefahren. Es genügte bei uns vollkommen, im Tag nur einmal Suppe zu kochen. Sind die Knochen und die sauberen Abfälle damit verwertet und wird jedes Fleisch an einer tüchtigen Sauce serviert, so hat der Soldat genug Dünnes, um Reis, Kartoffeln, Teigwaren usw. schmackhaft zu finden. Zu diesem Vorgehen hat mich weniger die Arbeitsersparnis in der Küche und schon gar nicht die minime Geldersparnis, sondern der erwähnte Mangel an Koch- und Verteilungsgeschirren veranlasst. Es schien mir erlaubt, an weniger arbeitsreichen Tagen, etwa am Sonntag, nur Goulasch mit zugehörigen Kartoffeln und der Sauce zu verpflegen. Dies immerhin bloss ausnahmsweise.

In der von Major Stahel zitierten Menus kommt Tee zum Mittag- und Abendessen häufig vor. Wir hatten im Gebirgsdienst den Vorzug, Tee als Zwischenverpflegung stets besonders (eben auf dem „einsamen Küchentier“) auf die Baustellen nachschieben zu können. Tee hat es deshalb nie zu Hauptmahlzeiten gegeben. Die Zwischenmahlzeit hat bei harter Arbeit grosse Bedeutung und da wurde die Beigabe zum z'Nüni für den Fourier ein Problem. Brot, einverstanden. Aber was noch? Käse und Schachtelkäse abwechseln, Schachtelkäse und Käse! Einmal Landjäger, einmal eine warme Servelat, dann ein Stück Schokolade. Mehr als einmal Wurst in der Woche ist zu teuer und so kommt man immer wieder auf den Käse zurück. Hier reichte meine Phantasie nur noch bis zum Wein, den ich bei nassem oder kaltem Wetter eigenhändig und unter Hersagen einer Zauberformel in den Tee schüttete.

Und noch ein anderes Kreuz des Speisezettels, die *fleischlosen Mahlzeiten*. Was soll man am Abend immer Gutes geben? Es braucht eine grosse Zahl solcher Abendmenus und wie froh ist da der Fourier über die vielzitierten, eiweißhaltigen blonden Böhnchen des Bundes und über die währschaften Schwellkartoffeln. Wenn grössere Bratpfannen erhältlich wären, hätten wir häufiger Rösti gemacht. Die Zubereitung gibt viel Arbeit, lohnt sich aber auch bei Verwendung billigen Pflanzenfettes. Was aber hätten meine Landwehrpioniere zu den von Major Stahel gelobten, ärztlich durchaus gerechtfertigten vegetarischen Mittagsmenus gesagt? Die Hauptmahlzeit am Abend, versteht sich. Aber was soll der Pionier auf dem Bau mit Gemüsesuppe, Kabisgemüse, Kohlraben und Tee

im Gamellendeckel? Oder mit Gemüsesuppe, gedämpftem Kohl an weisser Sauce und Blaukraut? Ich fürchte, das hätten mir nicht einmal meine lieben Trains gegessen, weil zu umfangreich und zu gleichartig.

Die Kost ist dann gut, wenn sie der Arbeit angepasst wird. Dies ist mir im Allgemeinen gelungen, weil diesmal keine Granaten in den Nachschub platzten und weil die technische Arbeit die Truppe zwar immer wieder auseinander riss, aber doch einen regelmässigen Verlauf nahm. Was nun eigentlich verpflegt wurde, geht aus dem unten angeführten, unfrisierten Wochenmenu hervor. Es wurde vom 12. - 19. November in einem kleinen Gebirgsdorf, 13 km vom Tal entfernt in 1000 m Höhe durchgeführt. Die Mittagessen wurden ausnahmslos bis auf 1700 m an verschiedene Essplätze zu den Baugruppen geführt. Trotz des guten Erfolges bin ich mir wohl bewusst, dass noch dies und jenes besser gemacht werden könnte, wozu der Aufruf von Major Stahel viel Anregung bietet.

#### Wochenmenu für Gebirgsdienst:

##### M i t t a g

- So. Goulasch mit Kartoffeln
- Mo. Saurer Mocken, Makkaroni
- Di.  $1\frac{1}{2}$  Speck,  $1\frac{1}{2}$  Siedfleisch, Suppe, Sauerkraut und Salzkartoffeln
- Mi. Braten, Schälkartoffeln
- Do. Spatz, Fleischsuppe, bayrisch Kraut
- Fr. Ragout, Salzkartoffeln
- Sa. Voressen, Nudeln

##### A b e n d

- Minestra, Käse
- Pilaff, Kabissalat, Gerstensuppe
- Nudeln, Zwetschgen, Hafersuppe
- Mais mit Hackfleisch, Randensalat
- Milchreis, Aepfel, Gemüsesuppe
- Schüblinge, Gerstensuppe
- Rösti, Kaffee.

Zum Schluss möchte ich noch erwähnen, wie doch fast jeder Fourier oder Küchenchef seine besondern Beiträge zur Verbesserung der Kost zu leisten im Stande ist. Es gibt Gerichte, abgesehen vom stets so beliebten Schlacht-Nebenprodukt, die in einfachen Verhältnissen hergestellt werden können und nicht alle in der „Kochanleitung 1929“ stehen. Der lange Grenzdienst soll diese Speisen in Erinnerung bringen, so das oben erwähnte, fein maschinengehackte bayrische Kraut (Kabis), das Lauchgemüse mit Salzkartoffeln gestreckt, die Rösti, den Gurkensalat. Ungewöhnlichen Erfolg hatten wir mit der Beifügung von etwas Hackfleisch zum Mais oder zu Spaghetti, statt wie das sonst nur zum Reis (als Pilaff) geschieht. An Fleischgerichten empfiehlt sich besonders der „Saure Mocken“, acht Tage zuvor gefasst und eingebetzt. Das Rindfleisch als Geschnetzeltes gedämpft kann wenigstens für kleinere Detachemente hergestellt werden, ebenso richtige Beefsteaks für Patrouillen. Wer die Hackmaschine bis zum Warmlaufen in Bewegung setzt, bereitet seiner Mannschaft wohl auch einmal Fleischkügeli an weisser Sauce, ein ander Mal echten Hackbraten, mit Brotteig gesteift. Das alles kann man sich, vielleicht auch mit Hilfe der grössern Maschinen eines Metzgereigeschäftes leisten, ohne in den Fehler zu verfallen, eine Hotelküche zu betreiben.