

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 16 (1943)

Heft: 12

Buchbesprechung: Umschau

Autor: [s.n.]

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: 04.02.2026

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

heit bot, sind wir da und dort auftauchenden Begehrlichkeiten auch bewusst scharf entgegengetreten. Man kann aber in der Gewährung von kleinen Aufmerksamkeiten dem Unteroffizier gegenüber auch zu sparsam sein. Diese Tendenz halten wir für unrichtig und für die Armee schädlich. Darum treten wir ihr entgegen. Wir geben der Hoffnung Ausdruck, dass der hohe Bundesrat auf seinen Beschluss, das Schlagband für den Unteroffiziersdolch nicht abzugeben, zurückkommen werde.

M.

Nachschrift der Redaktion: Wir können uns den Ausführungen des Verfassers anschliessen, soweit es darum geht, den höheren Uof. die bisherige Auszeichnung in einer der Grösse des Dolches angepassten Form nicht vorzuenthalten. Dem quastenverzierten Türkensäbel werden auch wir keine Träne nachweinen; schon vor Jahren haben wir übrigens auf die Unzulänglichkeit dieser Waffe hingewiesen, mit welcher man nicht einmal richtig stolpern konnte, weil sie doch zu wenig lang war....

Auf eine „Kleinigkeit“ möchten wir Adj. Uof. Möckli doch noch aufmerksam machen. Im Zeitalter der Flugzeuge, Tanks und Fallschirmjäger gibt es keine „vordere“ Front, wo die Adjutanten und Feldweibel heldenmütig mit dem Dolche in der Faust kämpfen, aber auch keine „hintere“, wo vielleicht der Fourier nicht in erster Linie der Gefahr ausgesetzt ist, einen Nahkampf mit dem Dolche in der Hand bestehen zu müssen. W

Umschau

Die vielseitige Feldküche

(Aus „Die Heeresverwaltung“, Berlin, September 1942.)

Im Sinne der einleitenden Worte zum Artikel von Fourier F. Hasler auf Seite 161 in Nr. 7 des „Fourier“, bringen wir im nachfolgenden einen Aufsatz aus der deutschen Zeitschrift „Die Heeresverwaltung“ mit kleinen Kürzungen zum Abdruck. Wir sehen daraus die Anstrengungen, die eine fremde Wehrmacht unternimmt, um eine ausreichende und abwechslungsreiche Verpflegung zu erreichen. (Die Redaktion.)

Im Verlaufe des Krieges haben die umfangreichen Anstrengungen aller Beteiligten, der Heeresverwaltung, der Truppenführung und der Köche selbst, die Feldküchengerichte mit den zur Verfügung stehenden Lebensmitteln immer abwechslungsreicher und schmackhafter zuzubereiten, sehr grosse Fortschritte gemacht. Das tägliche „Feldküchengericht“ an der Front besteht keineswegs immer aus „Eintopf“, obwohl dieses Gericht bei seiner grossen Bedeutung für die vordersten Stellungen und für Einsätze aufs sorgfältigste beobachtet und ständig verbessert wird. Soweit es irgend möglich ist, werden aber die Eintopfsuppen auf ein Mindestmass beschränkt und Gerichte, getrennt gekocht oder gebraten, auf den Speisezettel gesetzt.

Aus den verschiedensten Gründen spielt gutes und reichliches Essen an der Lappland-Front eine ausschlaggebende Rolle. Auf die extremen klimatischen Verhältnisse, bei denen das Thermometer während des langen Winters auf polaren Kältegraden stehenbleibt und in kurzen Sommerwochen bis zur Gluthitze ansteigt, muss in der Ernährung entsprechende Rücksicht genommen werden. Dazu kommt noch die völlige Weltabgeschnittenheit im karelischen Urwald, das Fehlen ziviler Ergänzungsmöglichkeiten — abgesehen von einzelnen Fischen und spärlichem Wild —, so dass die Truppenverpflegung in jeder Weise ausreichend, in Abwechslung und Geschmack zufriedenstellend sein muss.

Für diese besondern Bedürfnisse hat sich der kommandierende General persönlich um einen leistungsfähigen Kochlehrstab bemüht. Er besteht aus nur drei Fachkräften, einem Oberzählmeister, einem Küchenmeister und einem Fleischermüster; seine Wirksamkeit für die Verbesserung der Feldküchengerichte und zur Sammlung praktischer Erfahrungen ist von allergrösstem Wert. Dieser Kochlehrstab wird ständig im Korpsbereich bei den einzelnen Bataillonen zu sechstägigen Kursen eingesetzt.

Jeden Tag werden ausser dem Eintopf fünf verschiedene Gerichte probeweise gekocht; in Zusammenstellungen und mit Neuerfindungen, die auch der besten Hausfrau Ehre machen würden! Ganz hervorragend schmeckten Spinatbratlinge (aus Graupen, Spinat und Bratlingspulver), mit Bratkartoffeln (aus Trockenkartoffeln) und Tunke aus Tomatenmark. Diesem Gericht standen Schnitzel aus Büchsenfleisch mit erfrischendem Kartoffelsalat und Trockenkartoffeln ebenso wenig nach, wie „Weisswürste“ aus Fleischkonserven mit Bratlingspulver zubereitet. Etwas ganz Neues war der Apfelreis mit Zimtzucker, zu dem eben erst das Apfelpulver aus Berlin gekommen ist.

Wichtig ist natürlich, dass die vorhandenen Lebensmittel von Anfang an richtig behandelt und zubereitet werden. Nach den Erfahrungen der Kochkurse erfreuen sich jetzt die vorher weniger beliebten neuartigen Zutaten, wie Sojamehl und Bratlingspulver, grosser Beliebtheit, nachdem die Feldköche ihre vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten kennengelernt haben. Früher schwammen in den Eintopfsuppen Speckschwarten, die jeder „herausfischte“ und wegwarf. Deshalb beschränkte man sich lieber auf kleine, braune Speckstücke und gewinnt aus der Schwarze im Fettopf wertvolles Fett zum Braten.

Bei den Kursen werden selbstverständlich nicht nur die Kochmöglichkeiten in Ruhestellung, sondern auch im Bewegungskrieg erprobt. Alle angeführten Gerichte stammen aus der üblichen Feldküche. Zusätzlich sind nur ganz einfache Feuerstellen im Freien aufgebaut, auf denen in Kochkisten gebraten wird, soweit sich nicht die Köche im Laufe der Kriegsjahre Pfannen beschafft haben.

Was werden nun für Arbeitskräfte zum getrennten, abwechslungsreichen Kochen gebraucht? Ausser dem 1. Koch, dem eine Unteroffiziersstelle zusteht, und dem 2. Koch, genügen im allgemeinen ein bis zwei Hilfskräfte. Jeder Truppenteil, der Interesse an gutem Essen hat, wird schliesslich dafür sorgen, dass ein paar Männer, die augenblicklich nicht anderweitig gebraucht werden, für die Küche zur Verfügung stehen.

Nach Abschluss der sechstägigen Kurse besichtigt der Kochlehrstab die Köche bei den einzelnen Kompanien, um die praktische Anwendung der verschiedenen Probegerichte zu beobachten. Angefangen von der Lagerung der Lebensmittel bis zum Transport durch Tragtiere oder Essensträger wird dann jeder Arbeitsgang genau verfolgt und überprüft. Manche Gerichte, die an Ort und Stelle ausgezeichnet schmecken, eignen sich beispielsweise nicht zum Transport. Und die Hauptsache bleibt immer, dass der Mann vorn, bei den Stellungskompanien, Feldwachen oder Vorposten vielseitiges und gutes Essen bekommt.