

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 23 (1950)

Heft: 7

Artikel: Verpflegungspläne für die verschiedenen Jahreszeiten

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-516991>

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: 18.04.2026

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

Bei kalter Witterung sollte der Truppe, wenn immer möglich, warmer Tee oder eine Suppe (Minestra, Mehlsuppe) aus den Kochkisten zusätzlich verabreicht werden.

Verpflegungspläne für die verschiedenen Jahreszeiten

Um die Anfangsschwierigkeiten zu überwinden, welche Fourieren bei der Aufstellung von geeigneten Verpflegungsplänen für die verschiedenen Jahreszeiten begegnen können, hat das **Kdo. Fourierschulen** und **Kdo. U. O. S. f. Küchenchefs** 3 Beispiele (je 20 verschiedene Tagesmenüs) aufgestellt. Dem gleichen Zweck dient die vorstehende Zusammenstellung über die Zwischenverpflegung.

Die Beispiele beziehen sich auf drei Zeitabschnitte, wie sie sich auf Grund der saisonbedingten Gemüseanfänge ergeben.

Nachstehend wird derjenige für die Monate Juli bis Dezember veröffentlicht. Die Pläne für die Monate Januar bis April bzw. April bis Juli folgen.

Um das Korpsmaterial zu schonen, ist grundsätzlich in Kasernen oder in zivilen Küchen zu kochen. Aber mit Rücksicht auf das ebenfalls notwendige, übungsweise Kochen in den Kochkisten, wurden in die Vpf.-Pläne eine grössere Anzahl Tagesmenüs aufgenommen, die auch in den Kochkisten zubereitet werden können. Die entsprechenden Mahlzeiten sind besonders bezeichnet worden.

Das Anpassen der einzelnen Speisefolgen an die erforderlichen Mengen, an die besonderen Dienstereignisse, an die zivilen Essensgewohnheiten, an die Dienstegend und an die Wochentage, bleibt nach wie vor der Initiative jedes einzelnen Fouriers überlassen.

Weil die Preise ständigem Wechsel unterworfen sind, wurde die unumgänglich notwendige Kostenberechnung weggelassen. Sie ist unter allen Umständen zuverlässig vorzunehmen. Zeigt sich eine Verbilligung des Menuplanes als notwendig, so sollen in erster Linie die mit einem * bezeichneten Speisen weggelassen werden.

Muster eines Verpflegungsplanes für zwei Soldperioden während den Monaten Juli — Dezember

Datum Tage	Frühstück	Mittagessen	Nachtessen	Port. Verbr. pro 100 Mann		
				Br.	Fl.	Ks.
1.	Schokolade Zwieback 1/2 Port.	Einlagesuppe Braten 200 Kartoffelstock End.-Salat	Tee Milchreis Kirschenkompott	80	—	—
2.	Milchkaffee Käse 50	Konservensuppe Voressen 200 Schälkartoffeln	Gemüsesuppe Spaghetti-Bolognese Kopfsalat 80+40	80 32	100	—

Datum Tage	Frühstück	Mittagessen	Nachtessen	Port. Verbr. pro 100 Mann		
				Br.	Fl.	Ks.
3.	Ovomaltine Butter 20	Bohnensuppe Fleischkonserve 1 Port Kartoffel u. Kopf-Salat	Minestra Käse 20 60	100	114	
4.	Schokolade Konfitüre	Kartoffelsuppe Ragout 200 Risotto *1 Crèmeschnitte -.25	Milchkaffee Käse u. Apfelkuchen 40	80	57	
5.	Milchkaffee Käse 50	Gerstensuppe Speck Fr. 7.— 100 Grüne Bohnen Salzkartoffeln	Tee Maisschnitten Apfelmus	77	71	
6.	Schokolade Butter 20 Konfitüre 80	Hafergrützsuppe Hackbraten 130 Rübli-Kartoffeln	Gemüsesuppe Nudeln m. Käse 20 Kopfsalat	52	29	
7.	Milchkaffee Käse 50	Bouillon m. Gemüse Felchen geb. Fr. 3.— Salzkartoffeln Salat	Geröstete Brotsuppe Cervelat gebr. —.35 Saucenkartoffeln	39	71	
8.	Schokolade Knäckebröt 1 1/2 Port. Konfitüre 80	Konservensuppe Goulage 200 frische Äpfel	Milchkaffee Käseschnitten 80	80	114	
9.	Milchkaffee Käse 50	Fleischsuppe Siedfleisch 200 Spinat gehackt Salzkartoffeln	Gemüsesuppe Hörnli-Pilaff End.-Salat	80	71	
10.	Schokolade Konfitüre 80	Haferflockensuppe Geschnetzeltes 200 Kartoffelstock	Mehlsuppe 20 Schälkärtoffeln Käse 60	80	114	
11.	Milchkaffee Käse 50	Gerstensuppe Bratwurst —.80 Petersilienkartoffeln Randensalat	Lindentee Haferbrei frische Zwetschgen	88	71	
12.	Schokolade Zwieback 1 1/2 Port.	Gemüsesuppe Curry 200 Risotto 20	Reissuppe 1 Paar Wienerli —.50 Kartoffelsalat	80	55	29
13.	Milchkaffee Butter 20 Konfitüre 80	Konservensuppe Hackbeefsteak 130 Kohlraben in w. Sauce Kartoffeln	Bohnensuppe Spaghetti nap. 20 Kabissalat	52	29	
14.	Ovomaltine Konfitüre 80	Gerst.Hafergrützs. Fleischvögel 150 Kartoffelstock + 30 Blumenkohl mit Käse 20	Milchkaffee Rösti Käse 60	60	23	114

Datum Tage	Frühstück	Mittagessen	Nachtessen	Port. Verbr. pro 100 Mann		
				Br.	Fl.	Ks.
15. Schokolade Käse	50	Pot-au-feu 250 frische Äpfel	Gemüsesuppe Risotto m. Tomaten Kopf-Salat 20	100	100	100
16. Milchkaffee Konfitüre	Kondm. 80	Bouillon m. Einlage 1 Schweinsplätzli 100 Pommes frites Salat	Tee Fleischkäse kalt 100 Gemischter Salat	75	55	
17. Schokolade Butter	20	Lauchsuppe Ragout 200 Weisse Bohnen Kartoffeln	Bohnensuppe Käsesalat 120 Schälkartoffeln	80	171	
18. Milchkaffee Käse	50	Reissuppe Fleischkugeln in w. Sauce Maccaroni 130 End.-Salat	Konservensuppe 1 Schüblig —.70 Saucenkartoffeln	52	71	77
19. Schokolade 1/2 Knäckebrötchen		Erbsensuppe Sauerbraten 200 Kartoffelstock Rübli-Salat	Milchkaffee Brotschnitten m. Ei Apfelkompott	80	—	
20. Milchkaffee Käse	50	Einlagensuppe 1 Fleischkonserve Lauchgemüse- Kartoffeln * Haselnusscrème	Gemüsesuppe Mais m. Käse 20 End.-Salat	100	100	

Die mit ||| gekennzeichneten Menus können auch in Kochkisten gekocht werden.

Der Schweiz. Fourierverband

Von Fourier H. Hintermeister, Zentralpräsident des SFV, Winterthur

Gelegentlich schon hat etwa ein Bürger den Kopf geschüttelt, wenn er an Samstagnachmittag oder an Sonntagen eine Gruppe Fouriere angetroffen hat, die, obwohl kein Militär in der Gegend war, in Feld und Wald herumstreiften, Croquis machten, Aufgaben lösten, diskutierten über die zweckmässige Verpflegung der Truppe, die über Buchhaltungsfragen stritten, die auch mit der Pistole schossen und die dann am Schluss in soldatischer Fröhlichkeit beisammensassen. Waren das noch die „Federfuchser“, wie man sie früher etwa nannte? Nein. Es sind diejenigen, die keine Büromenschen sein wollen, die sich, obwohl Spezialisten im militärischen Betrieb, sich zuerst als Soldaten fühlen genau gleich wie jeder Offizier, Unteroffizier oder Soldat.

Die Fouriere haben schon vor dem ersten Weltkrieg erkannt, dass die ihnen zugedachten Aufgaben im Rahmen der ordentlichen Dienstzeiten, wie sie eben