

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 25 (1952)

**Heft:** 7

  

**Artikel:** Vom Obst- und Gemüseverbrauch im Truppenhaushalt unserer Armee

**Autor:** Spreng, H.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-517081>

### **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>**

möglichst vollständig aufgenommen und verwertet werden kann. Damit zusammen hängt, weil auch Appetit anregend, das entsprechende Aussehen der Speisen, das mit etwas Sorgfalt sich selbst mit bescheidenen Mitteln erreichen lässt.

Es liegt ohne Zweifel im Aufgabenkreis des Rechnungsführers, die Verteilung der Gerichte über die räumliche Ausdehnung der Küche hinaus zu verfolgen, um wo nötig bestimmend auf sie einzuwirken.

Das gesamte verwendete Koch- und Küchenmaterial und alle mitbenützten Einrichtungen sind nach Beendigung der Kocharbeiten zu reinigen. Das übernommene Küchenmaterial ist von Zeit zu Zeit auf seine Vollständigkeit hin zu prüfen und falls es nur zeitweilig benützt wird, richtig zu lagern (z. B. Kochkisten). Küchenabfälle, Brennmaterial, Packmaterial und Kleidungsstücke der Küchenmannschaft sind geordnet ausserhalb der Küche aufzubewahren. — Die an den Küchendienst gestellten Anforderungen sind nicht gering, in besondern Fällen sogar äusserst hoch, so dass der Einsatz untauglicher in die Küche abgeschobener Ordonanzen wahrlich nicht im Interesse der zu verpflegenden Truppe liegt.

Für alle erwähnten Arbeiten ist Küchenchef und Küchendienst dem Rechnungsführer unterstellt, der sie kontrollierend überwacht und bei Feststellung von Mängeln für Abhilfe sorgt. Die kameradschaftliche Zusammenarbeit zwischen Rechnungsführer und Küchenchef im Hinblick auf das gemeinsame Ziel wird bestimmt zum besten Ergebnis führen. Es wird so in den meisten Fällen möglich sein, den Küchenchef indirekt zu beeinflussen und ihn dadurch zur Anerkennung dessen zu bringen, was nach der Überzeugung des Rechnungsführers für richtig gilt. Welchen Weg er auch immer wählen mag, seine Aufgabe und Pflicht ist es, sich durchzusetzen und seiner vorsorgenden Planung entsprechend die ausreichende und qualitativ beste Verpflegung der Truppe zu gewährleisten.

## **Vom Obst- und Gemüseverbrauch im Truppenhaushalt unserer Armee**

Von Lt. Spreng Hs. Oeschberg

Als im Herbst 1950 eine grosse Obst- und Gemüseernte erwartet wurde, erliess die Sektion Verpflegungswesen des Eidg. Oberkriegskommissariates ein Kreisschreiben an sämtliche militärischen Schulen und Kurse, worin sie die Truppe aufforderte, durch vermehrte Zubereitung von einheimischem Obst und Gemüse ihren Beitrag zur Verwertung der grossen inländischen Ernte zu leisten.

Dieser Aufruf zeugte vom Verständnis der verantwortlichen Organe unseres militärischen Verpflegungsdienstes für die Verwertung einheimischer Landesprodukte. Er zeigte aber auch, dass der Abgabe von inländischem Obst und Gemüse im Truppenhaushalt nicht überall die gewünschte Aufmerksamkeit geschenkt wurde, was vielleicht z. T. auch heute noch der Fall ist.

Es ist sicher nicht uninteressant und für die Verwertung der einheimischen Landesprodukte gar nicht ohne Bedeutung, den Ursachen etwas nachzugehen:

1. Ein grosser Teil der Verpflegungsfunktionäre (Fouriere, Quartiermeister) unserer Armee rekrutieren sich aus dem Kaufmannsstand. Es ist deshalb ganz selbstverständlich, dass ein Teil dieser Funktionäre für die volkswirtschaftliche Bedeutung einer rationellen Verwertung der inländischen Ernten nicht das nötige Verständnis hat. Hier gilt es, durch Aufklärung in den betr. Ausbildungskursen (Fourier- und Quartiermeisterschulen) und durch laufende Orientierung durch alle interessierten Kreise (Produktion und Handel), das nötige Verständnis und die Bereitschaft zur Verwertung solcher Produkte zu wecken.

2. Leider kommt es immer wieder vor, dass die Truppe beim Handel oder auch beim Produzenten selbst, bei der Beschaffung von Produkten und in der Bedienung, nicht auf die nötige Aufmerksamkeit stösst. Dass der Fourier so günstig als möglich einzukaufen sucht, ist ganz selbstverständlich. Wenn der Truppe Produkte zweiter Qualität geliefert werden, so muss ihr unbedingt auch der entsprechend reduzierte Preis verrechnet werden. Es soll nicht versucht werden, möglichst viel zu verdienen, mit der ganz unzutreffenden Begründung, der Staat zahle ja die Kosten der Truppenverpflegung.

Hier müssen unbedingt alle, die in die Lage kommen, die Truppe mit Landesprodukten zu beliefern, ihr Möglichstes beitragen, und durch prompte und reelle Bedienung Propaganda für vermehrte Verwendung von inländischem Obst und Gemüse im Truppenhaushalt zu machen.

Die Beschaffung von Obst und Gemüse erfolgt im Instruktionsdienst durch Selbstsorge, d. h. der Rechnungsführer kauft diese Produkte im Unterkunftsart, in dessen Umgebung oder im nächstgelegenen Produktionsgebiet selbst ein.

Der Rechnungsführer ist in dieser Hinsicht weitgehend selbständig, und es steht ihm ein ansehnlicher Geldbetrag zur Verfügung.

Welche Mengen an Früchten und Gemüsen können verpflegt werden? —  
Nachstehend finden wir eine Zusammenstellung des Verbrauches der wichtigsten Landesprodukte aus einer Rekrutenschule mit total 41 900 Naturalverpflegungstagen.

	Total	pro Vpf.-Tag
Kartoffeln	12 500 kg	0,298 kg
Kabis und Wirz	1 700 „	0,041 „
Rüebli	1700 „	0,041 „
Sellerie	200 „	0,005 „
Zwiebeln	1 550 „	0,038 „
Blumenkohl	500 „	0,012 „
Tomaten	650 „	0,015 „
Bohnen	350 „	0,008 „
Kopfsalat	6 500 Stk.	0,155 Stk.
Aepfel	900 kg	0,021 kg
Birnen	150 „	0,004 „
Zwetschgen	300 „	0,007 „
Kirschen	150 „	0,004 „
Trauben	100 „	0,002 „

Für die Beschaffung der Gemüseportion standen in dieser Schule rund Fr. 35 000.— zur Verfügung. Für die Beschaffung von Früchten und Gemüsen (inkl. Eier etc.) wurden rund Fr. 11 000.— ausgegeben (= ca. 31 %).

Dazu ist zu bemerken, dass es sich um eine motorisierte RS handelte und sehr viele Zwischenverpflegungen abgegeben werden mussten, wobei Gemüse sowieso ausser Betracht fiel. In der Zusammenstellung sind Trockenfrüchte und Konserven nicht enthalten. Zudem war der Herbst 1951 sehr obstarm, und Tafeläpfel und Birnen teilweise schwer erhältlich.

Als Vergleich sei gesagt, dass für Trockengemüse (Teigwaren, Reis, Hülsenfrüchte etc.) in der gleichen RS rund Fr. 21 000.— ausgegeben worden sind.

Zu erwähnen ist ferner, dass die zur Verfügung stehenden Geldmittel durchaus genügend waren, so dass es möglich war, der Truppe gelegentlich auch kleine Desserts abzugeben.

Diese Schule darf in bezug auf den Verbrauch an Gemüse und Obst, soweit es sich nicht um besondere Jahreszeitprodukte (Zwetschgen, Trauben u. a.) handelt, durchaus als durchschnittlich angesehen werden.

Wenn wir nun wissen, dass es pro Jahr in Rekrutenschulen und Kadernschulen rund 4,1 Millionen und in Wiederholungskursen rund 3,5 Millionen Verpflegungstage gibt, so können wir folgenden Verbrauch von Landesprodukten pro Jahr errechnen:

	Verbrauch pro Vpf.Tag	Verbrauch in RS und Kadernschulen	Verbrauch in WK	Total Verbrauch in der Armee
Kartoffeln	298 g	1221 t	1043 t	2264 t
Kabis und Wirz	41 g	168 t	144 t	312 t
Rüebli	41 g	168 t	144 t	312 t
Sellerie	5 g	20 t	18 t	38 t
Zwiebeln	38 g	156 t	133 t	289 t
Äpfel	21 g	86 t	74 t	160 t

Wenn diese Überlegungen auch nur ganz theoretischer Natur sind, so zeigen sie doch, in welcher Grössenordnung die Verbräuche liegen. Sie hängen natürlich sehr vom jeweiligen Angebot und den Preisen ab und lassen sich je nachdem erheblich steigern. Dies gilt hier ganz besonders für die Äpfel.

Dazu kommt der Verbrauch an Früchte- und Gemüsekonserven, der im Hinblick auf die Umsetzung der angelegten Kriegsvorräte, z. T. als Pflichtkonsum erfolgt.

Es ist nicht der Zweck dieses Aufsatzes, statistische Unterlagen zu beschaffen. Als Schlussfolgerung möchte ich aber doch festhalten, dass unsere Armee zu den Grossverbrauchern und sichern Abnehmern von Landesprodukten gehört, ohne damit die Bedeutung im Rahmen der Verwertung der gesamten Produktion überschätzen zu wollen.

Es sollte meiner Auffassung nach in Zukunft möglich werden, bei Ernteüberschüssen gewisser Produkte oder bestimmter Gebiete, vermehrte Absatzmöglichkeiten bei den im Dienst stehenden Truppen, besonders Rekrutenschulen, zu finden.

Der Verbrauch an Landesprodukten in der Armee lässt sich bestimmt noch steigern. — Es ist deshalb Aufgabe aller interessierten Kreise (Verpflegungsfunktionäre, Produzenten, Handel), im Interesse der Erhaltung einer leistungsfähigen, inländischen Produktion, in dieser Richtung ihr Möglichstes zu tun; dies nicht zuletzt im Hinblick auf die Möglichkeit eines erneuten Ausbleibens genügender Lebensmittelzufuhren.

## **Brotsackverpflegung**

Von Fourier Imhof, Thun

Die Erfahrungen der letzten Weltkriege haben gezeigt, dass es infolge der neuen Methoden der Kriegsführung in den meisten Fällen unmöglich sein wird, der im Kampfe stehenden Truppe eine warme Mittagsmahlzeit aus der Truppenküche abzugeben.

Aus diesem Grunde wird auch im Ausbildungsdienst und WK der Truppe bei Gefechtsübungen und Manövern nur noch das Frühstück und die Abendverpflegung (als Hauptmahlzeit) warm abgegeben. Die Mittagsmahlzeit trägt der Mann in Form einer starken Zwischenverpflegung auf sich im Brotsack.

Der Fourier sieht sich hier vor neue Probleme gestellt. Die Brotsackverpflegung sollte einerseits möglichst wenig Platz und Gewicht beanspruchen, andererseits genügend Nährwert und Abwechslung aufweisen. Konserven stehen uns nur in beschränktem Ausmass zur Verfügung. Eine fast ausschliesslich aus Konserven bestehende Verpflegung, wie sie etwa in der amerikanischen Armee üblich ist, kommt für uns aus Material- und Kostengründen nicht in Frage.

Das Kdo. der UOS für Küchenchefs hat praktische Versuche unternommen, um zu erproben, wie unter den gegebenen Verhältnissen mehr Abwechslung und Reichhaltigkeit in die Brotsackverpflegung gebracht werden kann. Es wurde dabei von der Überlegung ausgegangen, dem Mann Verpflegungsmittel mitzugeben, die ohne Nachteil in Gamelle oder Rucksack transportiert und in kürzester Zeit im Einzelkochgeschirr zubereitet oder nötigenfalls auch kalt gegessen werden können.

Hier einige Anregungen:

**Reis mit Tomaten:** Der Reis wird am Vortag auf die übliche Art, aber im Verhältnis 1 : 2 zubereitet, auf Blech oder Tisch ca. 3—4 cm dick ausgebreitet und nach dem Erkalten in Portionen geschnitten. Der Transport erfolgt entweder ohne Verpackung in der Gamelle, oder portionenweise in Pergament verpackt.

**Hörnli:** Die Hörnli werden in siedendem Salzwasser nicht zu weich gekocht und dann mit kaltem Wasser abgekühlt. Nach dem Erkalten mit flüssigem Fett übergossen und gut untereinandermischen und in Gamelle abfüllen.

**Gebackene Maisschnitten:** Gleiche Zubereitung wie für Maisbrei (Polenta). Der Mais wird auf dem Tisch 3—4 cm dick ausgestrichen, in rechteckige Stücke geschnitten und in der Friture gebacken. Er kann auf die gleiche Art gesüsst, mit Zucker- und Zimt zubereitet werden. Verpackung portionenweise in Pergament oder in Gamelle.