

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 27 (1954)

**Heft:** 2

**Rubrik:** Zusammenstellung der Kostenberechnungen 1954

### **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:** 17.04.2026

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

mandieren, um sie ein wenig in Sachen Küchenchef üben zu lassen. Zivilküchenchefs hatten die Zöglinge in die Geheimnisse der Kochkunst einzuweihen. Gemäß Dienstreglement 1900.08, das bis 1932 Geltung hatte, mußte der Einheitskommandant einen Küchenchef «bezeichnen» der mit mehr oder weniger Vorkenntnissen seine Charge zu erfüllen hatte. Neben geeigneten Leuten wurden natürlich oft auch «Gefreite, Korporale oder Wachtmeister» zur Küche abkommandiert, die keineswegs genügen konnten. Erst Ende 1932 wurde festgelegt, daß auch die Küchenchefs einer besondern Fachausbildung, zuerst in Fachkursen und später in Unteroffizierschulen für Küchenchefs, zu unterziehen seien.

In der Studie von Erlachs sind auch dessen Anmerkungen über die «Beischaffung der Verpflegung» interessant. Solche erfolgt hauptsächlich und bequemerweise durch die Quartiergeber. Diese wurde natürlich vom Verfasser als nicht mehr zeitgemäß betrachtet. «Es soll dafür gesorgt werden, daß nicht nur im Lager, sondern auch auf Märschen, die Truppe daran gewöhnt wird, sich die Nahrungsmittel in rohem Zustande selber zu beschaffen und selber zuzubereiten. Die Gemeinden wären zur Erreichung dieses Zweckes vor dem Durchmarsch der Truppen zu avisieren, die nötigen Portionen Fleisch, Brot, Gemüse, Salz etc. bereit zu halten, nebst einem geeigneten Lokal als Küche». Endlich verlangte der Autor der Preisschrift, daß die Militärfuhren nicht mehr von privaten Fuhrleuten, sondern durch truppeneigene Fuhrwerke und Trainsoldaten durchgeführt werden sollten.

## Zusammenstellung der Kostenberechnungen 1954

Das Kommando UOS für Küchenchefs in Thun hat uns wiederum die nachstehende Zusammenstellung zur Verfügung gestellt. Die Berechnungen basieren auf

Armeeproviand: Preisliste gültig ab 1. Januar 1954

Früchte, Gemüse, Milch, Eier etc.: Ortspreise in Thun

*Wir hoffen, mit diesen Unterlagen unsern Lesern die WK-Vorbereitungen zu erleichtern; machen jedoch darauf aufmerksam, daß je nach Gegenstand und Saison die Berechnungen den Ortspreisen anzupassen sind.*

<i>Pro 100 Mann</i>	<i>Fr.</i>	<i>Pro 100 Mann</i>	<i>Fr.</i>
<b>1. Getränke</b>		<b>2. Suppen</b>	
Kaffee mit Frischmilch	26.65	Bohnensuppe	K 7.90
Kaffee mit Kondensmilch	45.05	Bohnensuppe	G 11.05
Kaffee mit Milchpulver	36.05	Bouillon	K 8.10
Schwarzer Kaffee (Ersatz)	10.65	Bouillon	G 8.10
Schwarzer Kaffee (Marsch)	8.35	Brotsuppe	K 7.30
Kakao mit Frischmilch	30.—	Brotsuppe	G 10.45
Kakao mit Kondensmilch	43.80	Fleischsuppe	K 1.90
Kakao mit Milchpulver	38.50	Gemüsesuppe	K 5.30
Kakao ohne Milch (Ersatz)	25.20	Gemüsesuppe	G 8.45
Schwarztee (Mahlzeiten)	5.05	Gerstensuppe	K 5.70
Schwarztee (Marsch)	3.85	Gerstensuppe	G 5.70
Lindenblütentee	5.10	Griessuppe	K 11.05
Apfeltee	8.20	Griessuppe	G 11.05
Frühstückkonserven	35.—	Hafersuppe	K 2.75

<i>Pro 100 Mann</i>		<i>Fr.</i>
Hafersuppe	G	5.90
Kartoffelsuppe	K	5.85
Kartoffelsuppe	G	9.—
Konservensuppe (stationär)		11.20
(Einzelkochgeschirr)		16.—
Mehlsuppe (Röstmehl)	K	7.55
Mehlsuppe (Röstmehl)	G	7.55
Mehlsuppe (Halbw. Mehl)	K	14.45
Mehlsuppe (Halbw. Mehl)	G	14.45
Minestra	K	11.95
Minestra	G	14.20
Reissuppe	K	5.50
Reissuppe	G	11.35
Teigwarensuppe	K	4.90
K = Zubereitung mit Knochenbrühe		
G = Zubereitung mit Gemüsebrühe		

### 3. Fleischgerichte

Braten		4.30
Curry-Voressen		11.50
Fleischbrät		1.35
Fleischkugeln		15.35
Fleischvögel 1. Art		3.95
Fleischvögel 2. Art		8.25
Geschnitztes Kuhfleisch		8.45
Gulasch		12.60
Gulasch/Paprica		3.05
Hackbeefsteaks		6.85
Hackbraten		6.85
Hackfleisch		8.45
Pilaff mit Reis oder Teigwaren		13.60
Pot-au-Feu		14.10
Ragout		5.90
Siedfleisch		—.—
Voressen 1. Art		3.20
Voressen 2. Art		8.40
Geräucherter, oder gesalzener Speck		—.—
Pfeffer		8.90
Sauerbraten		8.90
Kutteln mit Tomatensauce		8.15
Kutteln mit weißer Sauce		6.85
Leber geschneuzelt		11.15
Leberschnitten		11.15
Bratwürste		8.10
Servelat gebraten		8.10
Felchen oder Egli gebacken		12.55
Fischfilets gebacken		24.55
Fischfilets paniert		27.65

### 4. Käsespeisen

Käsesalat		7.10
Käseschnitten		30.10

### 5. Eierspeisen

Saucen-Eier (nur Sauce)		9.95
-------------------------	--	------

### 6. Kartoffeln und Grüngemüse

Bratkartoffeln		35.90
Bratkartoffeln mit Kümmel		30.75
Rösti		30.75
Kartoffelstock		29.25
Pommes frites		45.50
Salzkartoffeln		10.—
Saucenkartoffeln		19.75

<i>Pro 100 Mann</i>		<i>Fr.</i>
Schälkartoffeln		7.50
Blumenkohl mit Kartoffeln		30.50
Grüne Bohnen mit Kartoffeln		25.30
Kabis oder Kohl mit ged. Kartoffeln		17.80
Kabis oder Kohl mit gehackten Kart.		23.50
Kohlraben mit Kartoffeln		27.20
Krautstiele mit Kartoffeln		22.25
Lattich mit Kartoffeln		17.80
Lauchgemüse mit Kartoffeln		23.75
Rotkraut mit Kartoffeln		21.50
Rübli mit Kartoffeln		19.05
Rübli mit gedämpften Kartoffeln		19.05
Rübli mit Sauce u. Kartoffeln		24.70
Rübli mit Erbsli, Sauce u. Kartoffeln		33.50
Sauerkraut oder Rüben mit Kartoffeln		22.30
Spinat gedämpft u. Kartoffeln		24.30
Spinat gehackt und Kartoffeln		25.25
Weißer Rüben und Kartoffeln		21.75
Weißer Rüben mit ged. Kartoffeln		16.55
Zuchetti mit Tomaten und Kartoffeln		20.85

### 7. Trockengemüse

Grießpudding		30.10
Haferbrei		15.85
Mais zu Saucenfleisch		8.05
Mais mit Milch		10.90
Mais-Pudding		24.70
Mais-Schnitten gebacken		33.55
Milchreis		24.25
Risotto		18.45
Reis mit Tomatensauce		22.05
Risotto mit Tomaten		22.45
Teigwaren mit Käse		16.05
Teigwaren mit Tomatensauce		21.—
Teigwaren mit Kartoffeln		15.05
Weißer Bohnen 1. Art		14.95
Weißer Bohnen 2. Art		18.95

### 8. Süßspeisen

Apfelrösti		56.50
Birchermüsli		63.75
Fotzelschnitten		31.95

### 9. Salate

Endiviensalat		10.95
Gemüsesalat mit Mayonaise		45.15
Kabissalat		12.45
Kartoffelsalat		14.30
Kopfsalat		12.15
Kuttelsalat		4.90
Randensalat		12.45
Rüblisalat		15.45
Tomatensalat		17.45

### 10. Früchte

Apfelmus frische Äpfel		15.—
Apfelmus Büchsen		31.30
Apfelschnitze frische		15.—
Birnen frische		17.60
Kirschenkompot		23.55
Obisec (Apfelpulver)		16.—
Rhabarber		24.—
Zwetschgen frisch		24.50
Zwetschgen gedörrt		22.20

<i>Pro 100 Mann</i>	<i>Fr.</i>	<i>Pro 100 Mann</i>	<i>Fr.</i>
<b>11. Dessert</b>		<b>12. Verschiedenes</b>	
Fruchtsalat	33.55	Käsesauce	9.25
Haselnußcrème	64.—	Mayonaise	25.15
Schokoladecrème	59.50	Tomatensauce	8.55
Vanille-Crème	46.90	Velouté	4.35
		Béchamel	9.25
		Butter zum Frühstück 20	19.40
		Confitüre zum Frühstück 80	11.20
		Gewürze, Reinigungs- u. Brennmaterial*	11.50

\* Diese Ausgaben sind in der Kostenberechnung täglich aufzuführen.

## Verzeichnis des Instruktionspersonals der Vpf. Truppen, gültig ab 1. 1. 1954

	Dienstadresse:
Oberst Corecco Guido, Kdt. Vpf. OS 2 (Qm.)	Bern, Viktoriastr. 85
Oberst Juilland Maurice, Kdt. Vpf. RS und UOS, Mag. Fourier-Schule, Vpf. OS I	Thun, Kaserne
Oberst Mühlemann Rudolf, Kdt. UOS für K'chefs	Thun, Kaserne
Oberst Béguelin Edouard, Kdt. Fourierschulen	Thun, Kaserne
Major Fenner Max, Instr.-Of.	Thun, Kaserne
Major Bernasconi Miro, Instr.-Of.	Thun, Kaserne
Hptm. Müller Edmund, Instr.-Of.	Thun, Kaserne
Adj. Uof. Schmutz Ernst, Instr.-Uof.	Thun, Kaserne
Adj. Uof. Bisig Meinrad, Instr.-Uof.	Thun, Kaserne
Adj. Uof. Planta Eduard, Instr.-Uof.	Thun, Kaserne
Adj. Uof. Rickenbacher Hans, Instr.-Uof.	Thun, Kaserne
Adj. Uof. Diehl Hans, Instr.-Uof.	Thun, Kaserne
Fw. Gelchsheimer Willi, Instr.-Uof.	Thun, Kaserne
Fourier Imhof Arthur, Instr.-Uof.	Thun, Kaserne
Fourier von Siebenthal Eduard, Instr.-Uof.	Thun, Kaserne
Fourier Scherrer Werner, Instr.-Uof.-Asp.	Thun, Kaserne

### Telefonnummern der Schulbüros:

Kdo. Vpf. OS 1; Kdo. Mag. Four. Schule; Kdo. Vpf. UOS; Kdo. Vpf. RS	Thun 033/ 2 46 36
Kdo. Vpf. OS 2 (Qm.); OKK 4. Sektion	Bern 031/61 38 65
Kdo. Fourierschulen	Thun 033/ 2 13 80
Kdo. UOS für Küchenchefs	Thun 033/ 2 46 70

## Militärische Beförderungen mit Brevet 1. 1. 1954

### Offiziere der Verpflegungstruppe

*Zum Hauptmann wurde befördert:* Müller Edmund, Thun.

*Zu Oberleutnants wurden befördert:* Crevoisier Claude, Bern; Henzi Kurt, Solothurn; Kohler Willy, Spiez; Matti Ernst, Zweisimmen; Jakob Willy, Bern; Köchli Armin, Bern; Lauper Peter, Biel; Rapin Robert, Payerne; Stuby Roger, Vevey; Stucki Paul, Matzingen (TG); Valentin Walter, Bern; Weder Eugen, Zürich 2; Zwahlen Otto, Schwarzenburg; Kraushaar Franz, Bellinzona.

### Quartiermeister

*Zu Hauptleuten wurden befördert:* Handschin Hans, Sissach; Meuter Edwin, Bern-Bümpliz; Brogli Werner, Riehen b. Basel; Morgenthaler Robert, Bienne; Schneuwly Othmar, St. Gallen; Kämpf Roger, Muri (BE); Saxer Otto, Bern.

*Zu Oberleutnants wurden befördert:* Jenni Hugo, Bern; Zeier Fritz, Bern; Senn Alfred, Gümligen; Gottstein Albert, Bern; Reber Ernest, Bulle; Isliker Ernst, Dübendorf; Ruffieux Louis, Fribourg; Widder Bernard, Fribourg; Züst Emil, Altdorf; Schärer Hans, Basel; Laubscher André, Neuchâtel; Ryser Hans, Langenthal; Wenger Erwin, Bern; Augustoni Argeo, Basel; Bösch Clémentz, Luzern;