

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: 25.01.2026

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 Unteroffiziersschulen 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 Militärführen 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

Armeeproviant: 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>
1. Getränke		2. Suppen	
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
Frühstückskonserven	35.—	Haferuppe	K 2.75

<i>Pro 100 Mann</i>		<i>Fr.</i>
Haferuppe	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
Geschnetzeltes 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 geschnetzelt	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
Zucchetti 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 gedörft	22.20

Pro 100 Mann

Fr.

11. Dessert

Fruchtsalat	33.55
Haselnußcrème	64.—
Schokoladecrème	59.50
Vanille-Crème	46.90

* Diese Ausgaben sind in der Kostenberechnung täglich aufzuführen.

Pro 100 Mann

Fr.

12. Verschiedenes

Käsesauce	9.25
Mayonaise	25.15
Tomatensauce	8.55
Velouté	4.35
Béchamel	9.25
Butter zum Frühstück 20	19.40
Confitüre zum Frühstück 80	11.20
Gewürze, Reinigungs- u. Brennmaterial*	11.50

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 1	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 Verpflegungsgruppe

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;