

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	27 (1954)
Heft:	9
Rubrik:	Mitteilungen des Eidg. Oberkriegskommissariats

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: 22.01.2026

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

Rezept
Nr.

4 Stunden

- 20 Bohnensuppe mit Knochenbrühe
- 25 Erbssuppe mit Knochenbrühe
- 31 Gerstensuppe mit Gemüsebrühe
- 39 Mehlsuppe mit Knochenbrühe
- 40 Mehlsuppe mit Gemüsebrühe
- 41 Mehlsuppe mit Backmehl
- 42 Mehlsuppe mit Backmehl, 2. Art
- 53 Fleischkugeln
- 56 Geschnetzeltes Kuhfleisch
- 60 Hackbraten
- 76 Rauchfleisch
- 87 Felchen, Egli
- 100 Bratkartoffeln
- 101 Bratkartoffeln mit Kümmel
- 102 Rösti
- 114 Kohlraben
- 118 Rotkraut
- 119 Rüebli gedämpft mit Kartoffeln
- 121 Rüebli mit Sauce
- 122 Rüebli mit Erbsli
- 123 Sauerkraut
- 125 Spinat gehackt mit Kartoffeln
- 127 Weiße Rüben gedämpft mit Salzkartoffeln
- 128 Zucchetti mit Tomaten und Kartoffeln
- 141 Griespudding
- 156 Weiße Bohnen
- 157 Weiße Bohnen
- 160 Apfelerösti

Rezept
Nr.

4 Stunden 30 Minuten

- 21 Bohnensuppe mit Knochenbrühe
- 26 Erbssuppe mit Gemüsebrühe
- 43 Minestra mit Knochenbrühe
- 44 Minestra ohne Knochenbrühe
- 51 Curry
- 59 Hackbeefsteaks
- 66 Voreessen
- 91 Käseschnitten
- 104 Pommes frites
- 126 Weiße Rüben mit Salzkartoffeln
- 146 Maispudding

5 Stunden

- 27 Siehe Rezept 65
- 50 Braten
- 57 Gulasch
- 58 Paprikagulasch
- 63 Pöt-au-feu
- 64 Ragout
- 65 Siedfleisch
- 67 Voreessen, 2. Art
- 147 Maisschnitten gebacken

6 Stunden

- 55 Fleischvögel
- 176 Randensalat

(Mitgeteilt vom Kdt. der Fourierschulen, Oberst Ed. Béguelin)

Mitteilungen des Eidg. Oberkriegskommissariats

Richtpreise für die Beschaffung von Lebensmitteln und Fourage außerhalb der Waffenplätze, gültig für die Monate September und Oktober 1954

Brot: 2—3 Rp. per kg Ruchbrot unter dem ortsüblichen Detailverkaufspreis, je nach Dauer und Umfang der Lieferung.

Fleisch: bis Fr. 3.70 per kg frisches Fleisch von inländischen Kühen der Kategorie II C, (höchstens 20% Knochen).

Käse: a) Emmentaler- oder Gruyére-Käse, vollfett:
Fr. 491.50 per 100 kg bei Bezug in ganzen Laiben bei Mitgliedern der Schweizerischen Käseunion AG.
Fr. 499.50 per 100 kg bei Bezug in ganzen Laiben bei Nichtmitgliedern der vorgenannten Union.

In Ausnahmefällen kann bei Kleinbezügen (Käse im Anschnitt) bis 15 Rp. per kg mehr bezahlt werden.

b) Tilsiterkäse:
Fr. 4.79 per kg bei Bezug von 1 Laib zu ca. 4 kg;
Fr. 4.69 per kg bei Bezug von 2—5 Laiben zu ca. 4 kg;
Fr. 4.64 per kg bei Bezug von 6—11 Laiben zu ca. 4 kg;
Fr. 4.59 per kg bei Bezügen unter 250 kg, rollenweise (1 Rolle == ca. 50 kg).

Milch: 2 Rp. per Liter unter dem ortsüblichen Kleinverkaufspreis für Konsummilch.

Heu: bis Fr. 23.— per 100 kg in Ballen gepreßt, franko Kantonnement oder Stallungen geliefert;
bis Fr. 19.— per 100 kg offen ab Stock.

Stroh: bis Fr. 13.— per 100 kg in Ballen gepreßt, franko Kantonnement geliefert;
 bis Fr. 9.— per 100 kg Inlandstroh in Garben, franko Kantonnement geliefert.
 Sind *Heu* und *Stroh* zu den vorgenannten Richtpreisen nicht erhältlich, so sind diese Waren frühzeitig beim Eidg. Oberkriegskommissariat in Bern zu bestellen.

Siehe auch «Der Fourier» Januar 1954, Seite 17

Schweiz. Fouriertage 1955

Die Technische Kommission des Schweiz. Fourierverbandes gibt auf diesem Wege allen Sektionen und Mitgliedern jene Auswahl von Truppensignaturen bekannt, die für das Krokieren an den fachtechnischen Wettübungen anlässlich der nächstjährigen Fouriertage Verwendung finden werden:

KP Inf. Rgt.		Füs. Z.	
Füs. oder S. Bat.		Na. Z.	
Stab Füs. (S.) Bat.		Ik. Z.	
Füs. (od. S.) Kp.		Mw. Z.	
Füs. (od. S.) Stabskp.		Mitr. Z.	
Sch. Füs. (oder S.) Kp.		Hb. Btrr.	
Kp.- (Btrr.-) KP		Vpf. Kp.	

(Wir danken der Gst. Abt. für die leihweise Abgabe der Klischees)

Kurznachrichten für Verpflegungsfunktionäre und Rechnungsführer

Verband Schweiz. Militärküchenchefs

Die Verbandsleitung teilt mit: Der Verband schweiz. Militärküchenchefs führt am 11./12. September eine Bergtour, verbunden mit taktischen Uebungen, im Raume Gasterntal durch. Tenue: Zivil, Reise zu $\frac{1}{2}$ Taxe. Kameraden die sich hiefür interessieren, belieben mit dem Verband in Verbindung zu treten. (Postfach Transit, Bern).

Verfügungen des Bundesrates und des EMD

Mit BRB vom 20. 7. 1954 wurde die Bekleidungsverordnung abgeändert, ferner erließ der Bundesrat am gleichen Tag eine Verordnung über die Mannschafts-Ausrüstung.

Aus der Redaktionsstube

Aus technischen Gründen müssen verschiedene, bereits gesetzte Beiträge auf die kommenden Nummern verteilt werden.

Rechnungsführer, die in Gebirgs-WK Dienst leisten, sind gebeten, der Redaktion über ihre Erfahrungen zu berichten.