

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	31 (1958)
Heft:	2
Artikel:	Die Verpflegung der Truppe während den Manövern
Autor:	Rickenbacher
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-517293

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: 18.02.2026

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

6. Servitute besonderer Art bieten die verschiedenen *kirchlichen Feiertage* und sonstigen *lokalen und wirtschaftlichen Anlässe*, an denen unser Land reich ist. In der Kar- und Osterwoche beispielsweise sollten womöglich keine Truppen im Dienst stehen, da sonst die Ausbildungszeit allzu grosse Beschränkungen erführe. Nach besonderen *Feiertagen* wie Ostern, Pfingsten und Eidg. Bntag sollten keine Kurse beginnen, da an diesen Sonntagen die Kaderkurse kaum durchgeführt werden können und die Mobilmachungen durch die meist noch als Feiertage geltenden Montage beeinträchtigt werden.

Auf grössere *lokale Anlässe*, von den Landsgemeinden bis zur Basler Fastnacht, muss bei der Festlegung der Dienstleistungen der Truppen der betreffenden Landesgegenden ebenfalls Rücksicht genommen werden, wenn sich das WK-Programm nicht dem Vorwurf der Missachtung regionaler Interessen aussetzen will. Das ist namentlich bei den *wirtschaftlichen Grossveranstaltungen* wie den grossen Warenmessen des Landes der Fall: der Mustermesse Basel, dem Comptoir Suisse in Lausanne und der Fiera Svizzera in Lugano sowie auch der OLMA in St. Gallen.

Ähnliches gilt schliesslich auch bei grossen *Wahlen und Abstimmungen* von kantonalem oder vor allem gesamteidgenössischem Interesse wie beispielsweise den *Nationalratswahlen*. Solchen Anlässen wird bei der Festsetzung der militärischen Termine nach Möglichkeit ebenfalls Rechnung getragen.

Angesichts dieser mannigfachen Anforderungen, die an die Ausgestaltung der militärischen Schul-tableaux gestellt sind, wird es nie möglich sein, ein *«Idealprogramm»* aufzustellen, das sämtlichen Beteiligten zusagt — so sehr man sich auch darum bemüht. Man wird an die bestehenden Schwierigkeiten denken müssen, wenn man in Versuchung kommen sollte, über eine getroffene Regelung unzufrieden zu sein.

k.

Die Verpflegung der Truppe während den Manövern

Adj. Uof. Rickenbacher, Instr. Uof. d. Vpf. Trp.

Der Verfasser folgte im letztjährigen WK der Arbeit der Fouriere und Küchenchefs einer Heereseinheit. Die folgende Arbeit stützt sich auf praktische Erfahrungen. Verschiedene Hinweise bilden eine Wiederholung bekannten Stoffes. Die Abgabe einer zweckmässigen, abwechslungsreichen Verpflegung im Felddienst ist eine der wichtigsten und dankbarsten Aufgaben eines Fouriers und Küchenchefs.

Red.

Meine Erfahrungen auf dem Gebiete des Verpflegungswesens während den Manövern haben bewiesen, dass sich viele Verpflegungsfunktionäre gar keine Rechenschaft über die Wichtigkeit einer einwandfreien, abwechslungsreichen und genügenden Verpflegung ihrer Truppe geben.

Nachstehende Hinweise mögen vielleicht in Zukunft Lücken und Mängel in dieser Hinsicht schliessen und dazu beitragen, dass künftighin bessere Grundlagen für eine zweckmässige Manöververpflegung geschaffen werden.

I. Allgemeines

1. *Die Brotportion*: Grundsätzlich erhält der Mann nach dem Frühstück eine *ganze* Portion Brot, welche ihm bis und mit dem Frühstück des nächsten Tages genügen muss.
2. *Marschtee*: Dieses Getränk wird der Truppe während des Frühstücks warm verabfolgt.
3. *Zwischenverpflegung*: Je nach Befehlen des Kp. Kdt. kann die Zwischenverpflegung (an Stelle des Mittagessens), nach dem Nachessen oder aber spätestens mit dem Frühstück abgegeben werden.
4. *Taschennotportion*: Diese wird in der Regel vor den Manövern (Sonntagabend) an die Truppe verteilt mit speziellem Hinweis, dass pro Tag nur eine Schokolade zu konsumieren gestattet sei.
5. *Küche*: Wohl die grösste Aufmerksamkeit ist dem Kochen in den Kochkisten zu schenken. Die Küchenchefs sind dahin anzuweisen, die einzelnen Mahlzeiten unter den gegebenen Verhältnissen mit grösster Sorgfalt zuzubereiten.

Die Zubereitung hat unter allen Umständen nach den *Rezepten für die Militärküche* zu erfolgen und nicht nach Gutedenken und Bequemlichkeit. Nur so ist Gewähr für eine einwandfreie Verpflegung aus den Kochkisten gegeben.

6. *Orientierung der Truppe:* Die Truppe sollte über ihre Verpflegungsausrüstung orientiert werden und muss über deren Verbrauch Bescheid wissen. Die Offiziere sollten im Besitze eines Verpflegungsplanes für die Manövertage sein.
7. *Das Frühstück:* Im Prinzip wird das Frühstück am Vorabend zwischen 21.00 und 22.00 Uhr in den Kochkisten zubereitet, d. h. nachdem die leeren Kochkisten vom Nachtessen zurück und gereinigt sind.
Achtung: Frühstückskonserven, sowie Schokolademilchpulver dürfen *nicht* am Vorabend in den Kochkisten zubereitet werden (die zu starke Überhitzung bewirkt ein Zersetzen des Getränks). Für diese Getränke wird am Vorabend in den Kochkisten nur kochendes Wasser hergestellt. Die erwähnten Konserven werden vor dem Frühstück dem heißen Wasser beigegeben.
8. *Das Nachtessen:* Diese Mahlzeit wird in der Regel während eines Haltes von längerer Dauer zubereitet, oder aber bei der geeignetsten Gelegenheit während des Tages.
Mit Hilfe von Benzinvergaserbrennern kann ein Nachtessen als Hauptmahlzeit je nach Menu in 1 bis $1\frac{1}{2}$ Stunden vorbereitet und vorgekocht in den Kochkisten bereit sein.

II. Mögliche Menüs für die Manövertage

- a) *als Frühstück* kann vorgesehen werden
- Schokolade oder Kaffee mit Frischmilch,
diese Getränke können jedoch ersetzt werden durch
 - Frühstückskonserven
 - Schokolademilchpulver
 - Schokolade oder Kaffee mit Vollmilchpulver
 - Schokolade ohne Milch
- oder bei Ausfall obiger Artikel, wie während des Aktivdienstes
- Haferflockensuppe oder
 - Mehlsuppe
- dazu vor allem
- Butter 20 g
 - Laibkäse 50 g
 - Dosenkäse 1 Portion
 - evtl. Konfitüre (jedoch im Felde zum Verteilen weniger geeignet)
- b) *als Zwischenverpflegung:* (Ersatz für Mittagessen)
Diese wohl am meisten diskutierte Verpflegung setzt sich in der Regel aus sechs Bestandteilen zusammen.
1. *Brot* Aus der Tagesportion oder als Ersatz durch eine halbe Portion Militärbiskuits.
 2. *Fleisch* Die Möglichkeiten der Zubereitung von frischem Kuhfleisch zu Zwischenverpflegungen sind beschränkt.
Es kann daraus hergestellt werden
- kalter Braten
 - kaltes Siedefleisch
 - kalter Hackbraten
 - kalte Hackbeefsteaks
 - Fleischkäse
- Dieses so zubereitete Fleisch wird der Truppe sehr vorteilhaft als *Sandwichs* abgegeben, welche wie folgt zubereitet werden können:
Aus dem Formenbrot werden je zwei ca. 1 cm dicke Stücke geschnitten und zwar so, dass die beiden Tranchen zusammenhalten, indem beim ersten Schnitt das Brot nicht ganz durchgeschnitten wird.
Die Brotstücke können nun an den Innenflächen mit Senf bestrichen und das geschnittene Fleisch zwischen die beiden Schnitten gelegt werden. So erhalten wir ein Sandwich, welches zusammenhält. — Eine Neuerung für die Truppe, ein Versuch lohnt sich.

1. **An Stelle von Kuhfleisch kann zur Abgabe vorgeschen werden**

 - Fleischkonserven
 - Landjäger
 - Salametti, Salsiz, Mettwurst
 - Emmentalerli
 - geräucherte Würste
 - roher oder gekochter Speck
 - Leberpasteten
 - Thon — Sardinen

2. **3. Käse**

Als Käse kann vorgeschen werden

 - 1 Portion von 50 g Laibkäse
 - 1 Portion Dosenkäse
 - evtl. 1 gekochtes Ei

3. **4. Schokolade**

 - 1 Schokolade pro Manövertag aus der Taschennotportion
 - Frühstückskonserven
 - Schokoladebiskuits (hergestellt aus Taschennotportionen und Militärbiskuits)

4. **5. Früchte**

Je nach Saison können abgegeben werden

 - Äpfel
 - Orangen
 - gepresste Feigen
 - Dörrfrüchte
 - gedörnte Zwetschgen
 - Weinbeeren
 - Caramel Mint

5. **6. Tee**

Da der Marschtee aus der Feldflasche sich sehr oft als zuwenig erweist, sollten wenn immer möglich bei kalter Witterung noch zusätzliche Getränke abgegeben werden, sofern genügend Kochkisten, Speiseträger und vor allem Transportmittel zur Verfügung stehen.

In Betracht fallen

 - zusätzlicher Tee
 - Bouillon
 - Minestra
 - Kartoffel- oder Mehlsuppe, Konservensuppe

c) *Als Nachtessen:* In den Manövern wird das Nachtessen sehr oft Hauptmahlzeit. Sie setzt sich deshalb zusammen aus Suppe, Fleisch, Frisch- oder Trockengemüse und wenn immer noch möglich Tee.

Massgebend für die Zusammensetzung der Hauptmahlzeit ist das Vorhandensein von genügenden Kochkisten und Speiseträgern.

Einige Beispiele:

Pot-au-feu Tee

Tot-au-feu, Tee
Konservensuppe, Goulage, Tee

Konservensuppe, Goulage, Tee
Konservensuppe, Ragout, Mais

Konservensuppe, Ragout, Mais-Suppe, Hackfleisch, Risotto, Tee

Suppe, Hackfleisch, Risotto, Tee
Suppe, Geschnetzeltes mit Hörnli oder Spaghetti oder Salzkartoffeln und Tee

Suppe, Geschnetzeltes mit Horni & Siedefleisch Saucenkartoffeln Tee

Diese Beispiele zeigen, dass es ohne weiteres möglich ist, die Truppe während den Manövern abwechslungsreich zu versorgen und dass uns genügend Möglichkeiten offen stehen. Voraussetzung ist jedoch, dass alle Verpflegungsfunktionäre *rechtzeitig* ihre notwendigen Dispositionen treffen, um zum vornherein auftretenden Schwierigkeiten jederzeit gewachsen zu sein, zum Wohle unserer Truppe.