

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 33 (1960)

**Heft:** 6

  

**Artikel:** Drei Beiträge zum Thema : "Die Beliebtheit einzelner Speisen"

**Autor:** Wüthrich / Hedinger, K.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-517380>

### **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:** 14.04.2026

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

Die verschiedenen Jahresberichte wurden mit Akklamation genehmigt.  
Spezielle Erwähnung verdient die Rangliste für den Sektionswettkampf 1959.

*Einzelrangliste* der ersten fünf Kameraden: 1. Kaufmann Hans (Zentralpräsident), Bern; 2. Glättli Jakob, Ostschweiz; 3. Dörig David, Ostschweiz; 4. Frank Josef, Zürich; 5. Steffen Georges, Bern.

*Sektionsrangliste*: 1. Sektion Ostschweiz; 2. Sektion Bern; 3. Sektion Zürich; 4. Sektion Solothurn; 5. Sektion Aargau.

*Ausserdienstliche Tätigkeit*: Im Jahre 1959 fanden total 90 ausserdienstliche Veranstaltungen (ohne gesellschaftliche Anlässe) statt, das heisst 12 Übungen mehr als 1958 — mit einer Besucherzahl von total 942 Mitgliedern. Besonders ausführlich referierte unser Zentral-Technischer Leiter, Hptm. Karlen, über den 1960 erstmals stattfindenden zentralen Sektionswettkampf in Aarau, dem, so hoffen wir, ein grosser Erfolg beschieden sein wird.

In der Berichterstattung über das Fachorgan wies der Redaktor im Besonderen auf die Möglichkeit hin, das Fachorgan für aktuelle Artikel auszunützen (Fouriergehilfenkurse, zentraler Sektionswettkampf usw.)

Die Zeitungskommission 1961 / 62 wird sich aus je einem Mitglied der Sektionen Basel und Zentralschweiz zusammensetzen.

Die Anträge der Sektion Zürich wurden von den anderen Sektionen klar abgelehnt.

Die Delegiertenversammlung 1961 wird turnusgemäss die Sektion Zürich übernehmen.

Oberstbrigadier Juilland, verschiedene Offiziere, sowie Vertreter von Behörden würdigten in abschliessenden Worten die ausserdienstliche Tätigkeit und versicherten dem Verband ihre wohlwollende Sympathie.

Mit dem Nachtessen im Hotel Gotthard wurde der gemütliche Teil eingeleitet. Die vielseitige Abendunterhaltung fand allseits grosse Begeisterung. Die Führung vom Sonntagvormittag durch das Verkehrshaus fand allgemeines Interesse.

Die Liliputanlage, wo die 400-kg-Lokomotive mit den Hellgrünen einige Mühe hatte, trug zur allgemeinen Erheiterung bei. Die muntersten Kameraden fanden unterdessen bereits den Weg zum Apéro ins Hermitage, um sich auf das Schlussbankett vorzubereiten, das von sehr guten und humorvollen Darbietungen umrahmt wurde. Eine erfrischende Seerundfahrt bildete den Abschluss dieser in jeder Hinsicht erfreulich verlaufenen Tagung.

Wir wollen es auch an dieser Stelle nicht unterlassen, dem tüchtigen Sektionspräsidenten der Zentralschweiz, Kamerad Rast Franz und seinen Getreuen für die grosse Mühe und Arbeit bestens zu danken und ihnen zum grossen Erfolg, den sie ernten durften, gratulieren.

### Drei Beiträge zum Thema

## «Die Beliebtheit einzelner Speisen»

Wir haben 1956 («Der Fourier» Band XIX, Seiten 175 und 176) die Ergebnisse einer Umfrage in einer Rekrutenkompanie veröffentlicht. Seither sind in der Tagesportion verschiedene Änderungen eingetreten. Die nachstehenden Beiträge vermitteln interessante Anhaltspunkte und wir überlassen es dem einzelnen Leser, die entsprechenden Lehren zu ziehen, wobei verschiedene Faktoren, wie zum Beispiel Pflichtkonsum, Anforderungen an die Truppenkost und die moderne Ernährungslehre zu berücksichtigen sind.

Red.

## Resultate einer Umfrage bei den Rekruten einer Flab RS über die relative Beliebtheit einzelner Speisen

(Beilage zum Kursbericht 1959)

Eine am Schluss der Schule bei den Rekruten durchgeführte Umfrage über die relative Beliebtheit einiger Speisen ergab in Prozenten folgende Resultate:

	Deutschschweizer			Welschschweizer			ganze Schule		
	beliebt	weniger beliebt	unbeliebt	beliebt	weniger beliebt	unbeliebt	beliebt	weniger beliebt	unbeliebt
<b>Frühstück:</b>									
Schokolade	82	8	10	90	5	5	85	6	9
Milchkaffee	35	25	40	10	20	70	29	25	46
Ovomaltine	28	20	52	10	20	70	24	20	56
Tee	14	26	60	20	15	65	15	24	61
<b>Suppen:</b>									
Gerstensuppe	18	22	60	5	10	85	15	20	65
Gemüsesuppe	60	25	15	80	3	17	64	21	15
Bouillon	75	15	10	80	10	10	76	12	12
Konservensuppe	28	22	50	35	10	55	29	20	51
Hafersuppe	40	23	37	5	10	85	33	20	47
Mehlsuppe	26	29	45	10	5	85	23	24	53
Erbsensuppe	24	22	54	50	10	40	29	20	51
Reissuppe	11	17	72	5	4	91	10	15	75
<b>Fleisch und Fisch:</b>									
Geschnetzeltes	77	14	9	60	5	35	74	12	14
Braten	77	10	13	70	3	27	76	9	15
Siedfleisch	34	31	35	10	10	80	29	27	44
Ragout	51	26	23	30	5	65	47	22	31
Gulasch	34	32	34	15	5	80	30	27	43
Fleischkonserven	32	24	44	15	10	75	29	21	50
Bratwurst	86	5	9	90	1	9	87	4	9
Cervelat	52	31	16	60	15	25	54	28	18
Fisch	82	11	7	95	4	1	85	10	5
<b>Gemüse, Kartoffeln:</b>									
Blumenkohl	77	9	14	85	10	5	79	9	12
Kabis oder Kohl	30	23	47	30	20	50	30	23	47
Erbsen und Karotten	80	9	11	85	10	5	81	9	10
weisse Bohnen	44	19	37	90	5	5	53	16	31
Linsen	9	9	82	40	5	55	15	8	77
Mais	23	20	57	40	10	50	26	18	56
Reis	41	28	31	30	15	55	39	25	36
Reispilaw	25	31	44	10	5	85	22	26	52
Bratkartoffeln	86	9	5	95	1	4	88	7	5
Pommes frites	99	1	0	100	0	0	99	1	0
Salzkartoffeln	19	35	46	10	10	80	18	30	53
Schälkartoffeln	21	25	54	20	10	70	21	22	57
Rösti	81	7	12	90	2	8	83	6	11
<b>Mehlspeisen, Käse:</b>									
Spaghetti	79	6	15	90	5	5	81	6	13
Hörnli	65	19	16	50	10	40	62	17	21
Käseschnitten mit Salat	59	15	26	50	2	48	57	12	31
Käseschnitten mit Apfelmus	23	13	64	3	2	95	17	11	71
Frischkäse	25	25	50	40	20	40	28	24	48
Dosenkäse	15	20	65	30	20	50	18	20	62
Fotzelschnitten mit Apfelmus	64	15	21	70	5	25	65	13	22
<b>Salat:</b>									
Kopfsalat	81	12	7	85	5	10	82	11	7
Endiviensalat	60	17	23	75	5	20	63	15	22
Randensalat	54	18	28	30	5	65	49	16	35
Kartoffelsalat	66	13	21	70	10	20	67	12	21
Fleischsalat	71	13	16	50	15	35	67	13	20
Käsesalat	35	21	44	20	15	65	32	20	48

## Was meint die Truppe zu unsern WK-Menüs?

von Hptm. K. Hedinger, Zürich

Angeregt durch eine Arbeit, die im Laufe 1959 im offiziellen Organ des Verbandes Schweizerischer Militärküchenchefs erschienen ist, habe ich im WK 1959 im Füs. Bat. 70 eine Umfrage betreffend die gebräuchlichsten Menüs unserer WK-Speisezettel im Sinne einer «Erforschung der Volksmeinung» gemacht. Obwohl diese zusätzliche Arbeit bei den Fourieren des Bataillons nicht gerade eitel Freude erweckte, liess sie sich im Verlaufe eines Detail-WK bestimmt verantworten. Bereits im KVK erhielten die Einheiten die nötige Anzahl des nachstehenden Fragebogens und den Auftrag, die eingehenden Ergebnisse bis Ende zweiter WK-Woche kompagnieweise auszuwerten und die so gewonnenen Gesamtziffern in die richtige Rangfolge zu bringen.

### Fragebogen

#### «Erhebung über die gebräuchlichsten WK-Menüs beim Füs. Bat. 70

Um ein Bild darüber zu erhalten, welchen Menü die Truppe mehr oder weniger den Vorrang gibt, wird diese Erhebung gemacht. Aus der grossen Kollektion der WK-Menüs wurden wahllos sechs Vorschläge für Frühstücke und zehn Vorschläge für die übrigen Mahlzeiten (Mittag- oder Nachtessen) herausgegriffen.

Die Of., Uof. und Sdt. sollen diese Vorschläge klassieren und mit Punkten bewerten, nämlich die Frühstücksvorschläge mit 6 bis 1 und die übrigen Mahlzeiten 10 bis 1, wobei das bevorzugte Menü mit der höchsten, die übrigen je nach Geschmack mit weniger hohen Punktzahlen zu bewerten sind. Die gleiche Punktzahl darf bei den Frühstücksvorschlägen und bei den Menüs für die übrigen Mahlzeiten nur je einmal verwendet werden.

#### **Frühstück**

1. Milchkaffee, Käse
2. Frühstückskonserven (Ovo), Käse
3. Kakao, Konfitüre
4. Kakao, Käse
5. Milchkaffee, Butter, Konfitüre
6. Kakao, Butter

Punkte

#### **Mittag- oder Nachtessen**

1. Gemüsesuppe, Hörnlipilaw, Salat
2. Bouillon mit Einlage, Voressen, Risotto, Salat
3. Hafersuppe, gebratene Fleischkonserven, Spaghetti, Salat
4. Tee, Wurstsalat, Schälkartoffeln, grüner Salat
5. Pot-au-feu (Eintopfgericht)
6. Tee, Birchermüesli
7. Gerstensuppe, Braten, Kartoffelstock, Salat
8. Konservensuppe, Hackbraten, Blumenkohl, Salzkartoffeln
9. Tee, Käseschnitten
10. Gemüsesuppe, Fischfilets, Salzkartoffeln, Salat

Punkte

Wir sind uns vollauf bewusst, dass die Menuauswahl nur eine beschränkte ist. Immerhin erlaubt uns die Klassierung durch die Truppe, deren Geschmacksrichtung zu erkennen und festzulegen. Ausserdem wissen wir, dass je nach den Gewohnheiten beurteilt wird, möchten aber immerhin feststellen, dass gemäss Vorschriften für den Verpflegungsdienst, die Truppe im Sinne militärischer Erziehung an eine allgemein-schweizerische, einfache und zweckmässige Verpflegung zu gewöhnen ist.

Für die seriöse Behandlung und Klassierung unserer Umfrage danken wir Ihnen zum voraus.»

Über das Gesamtergebnis im Bataillon möchte ich mit diesem Aufsatz eine breitere Masse der Funktionäre unseres hellgrünen Dienstzweiges orientieren. Die entsprechenden Schlüsse aus dem Resultat zu ziehen, möchte ich jedem einzelnen unserer Leser überlassen.

## Resultat der Auswertung im Füs. Bat. 70

### Frühstück

Rang	Gesamtpunktzahl	% der Gesamtpunktzahl
1. Milchkaffee, Butter, Konfitüre	2,066	26,87
2. Kakao, Butter	1,663	21,63
3. Kakao, Konfitüre	1,259	16,37
4. Kakao, Käse	1,038	13,50
5. Milchkaffee, Käse	931	12,10
6. Frühstückskonserven, Käse	733	9,53
Total	7,690	100,00

### Mittag- oder Nachtessen

1. Gerstensuppe, Braten, Kartoffelstock, Salat	2,929	14,54
2. Konservensuppe, Hackbraten, Blumenkohl, Salzkartoffeln	2,674	13,28
3. Bouillon mit Einlagen, Voressen, Risotto, Salat	2,337	11,60
4. Hafersuppe, gebratene Fleischkonserven, Spaghetti, Salat	2,247	11,16
5. Gemüsesuppe, Fischfilets, Salzkartoffeln, Salat	2,237	11,11
6. Tee, Wurstsalat, Schälkartoffeln, grüner Salat	1,877	9,32
7. Tee, Käseschnitten	1,776	8,82
8. Gemüsesuppe, Hörnlipilaw, Salat	1,572	7,81
9. Tee, Birchermüesli	1,360	6,75
10. Pot-au-feu (Eintopfgericht)	1,129	5,61
Total	20,138	100,00

Dass die Rangfolge, die für das Bataillon Gültigkeit hat, nicht unbedingt mit derjenigen der Kompanie übereinstimmt, zeigt folgende Aufstellung:

### Frühstück

Nr. des Menus lt. Fragebogen	Füs. Stabskp. 70 Rang	I/70 Rang	II/70 Rang	III/70 Rang	IV/70 Rang	Bat. Rang
1	5.	4.	5.	5.	6.	5.
2	6.	6.	6.	6.	5.	6.
3	3.	3.	3.	3.	3.	3.
4	4.	5.	4.	4.	4.	4.
5	1.	1.	1.	1.	1.	1.
6	2.	2.	2.	2.	2.	2.

### Mittag- oder Nachtessen

1	7.	8.	7.	9.	9.	8.
2	1.	4.	3.	4.	4.	3.
3	5.	5.	4 a.	3.	3.	4.
4	6.	6.	8.	6.	6.	6.
5	9.	9.	10.	10.	10.	10.
6	10.	10.	9.	8.	8.	9.
7	2.	1.	1.	2.	1.	1.
8	3.	2.	2.	1.	2.	2.
9	8.	7.	6.	7.	7.	7.
10	4.	3.	4 b.	5.	5.	5.

Abschliessend möchte ich nicht unerwähnt lassen, dass unsere Umfrage, auch von der psychologischen Seite betrachtet, sehr erfolgreich war. Die Leute unseres Bataillons waren irgendwie angenehm davon berührt, dass sie — Offiziere, Unteroffiziere und Soldaten — einmal zu einer ihr

leibliches Wohl betreffenden Frage offen Stellung nehmen durften. Selbstverständlich war es nötig, dass der Erhebung eine Orientierung durch den Einheitskommandanten oder den Fourier vorausging, um bei der Truppe das nötige Verständnis dafür zu wecken. Nachdem den Wehrmännern für das Ausfüllen der Fragebogen auch die notwendige Zeit zur Verfügung gestellt wurde, nahmen sie auch unsere Umfrage ernst und füllten die Fragebogen mit dem vorausgesetzten Interesse und der richtigen Seriosität aus, damit unsere Erhebung ihren Zweck erreichen konnte. Unsere Wehrmänner sind heute grösstenteils davon überzeugt, dass ihre Meinung zu einem sie immer wieder stark beschäftigenden Problem angehört und nach Möglichkeit von unsern Einheitsfourieren berücksichtigt wird.

Wenn ich mir auch darüber bewusst bin, dass die Geschmacksrichtungen von Landesgegend zu Landesgegend variieren, so bin ich aber auch davon überzeugt, dass, wenn andernorts ähnliche Umfragen gemacht würden, ziemlich gleichlautende Resultate herauskommen und Süßspeisen schlecht taxiert würden. Überraschend für mich persönlich war, dass unser beliebtes Manöver-Pot-au-feu so schlecht weggekommen ist, aber eben . . . über den Geschmack lässt sich streiten.

### Umfrage in einer Sap. Kp.

Fourier Wüthrich Peter, Dübendorf, führte im WK 1958 in einer Sap. Kp. (die sich hauptsächlich aus Berufsleuten wie Maurern, Schreibern, Zimmerleuten usw. zusammensetzt) eine Umfrage durch. Die Fragebogen waren wie folgt abgefasst und wurden vor dem Nachtessen neben jeden Teller gelegt. Beim Eingang jedes Esslokals war ein grosser Briefumschlag angebracht zum Einwerfen der Antworten.

#### Fragebogen

#### «Bevor Du über die Militärkost schimpfst . . .

denke vorher einmal darüber nach, wie *Du* die Truppe verpflegen würdest, wenn Dir pro Mann und Tag Fr. 2.50 (Fr. —.95 in bar, dazu 500 g Brot, 250 g Fleisch, 70 g Käse, 10 g Butter, denn das zusammen ergibt eine Tagesportion) zur Verfügung stehen würden. Dazu kommt der Pflichtverbrauch, den wir zum Umsatz der Kriegsproviantreserve sowie der Proviantausrüstung der Festungen konsumieren müssen: Militärbiscuits, Fleischkonserven, Suppenkonserven, Ovo, Dosenkäse, Zucker- und Teenotportion, Taschennotportion, Vollmilchpulver, Schokolademilchpulver, weisse Bohnenkonserven, Erbsenkonserven, Tomatenextrakt, Konfitüre.

Um jedoch ein Bild zu bekommen, welche Art der Verpflegung unserer Truppengattung am meisten zuspricht, bitte ich Dich, neben untenstehende Menus die Noten 1 bis 3 einzusetzen und zwar: 1 = habe ich sehr gerne; 2 = ist rechte Verpflegung; 3 = ist nicht besonders beliebt. Abschnitt abtrennen und dem Fourier abgeben. Unterschrift freiwillig.

Kaffee	Bratwürste	Teigwaren mit Käse
Kakao	Fischfilets	Teigwaren, napolitaine
Ovomaltine	Käsesalat	weisse Bohnen
Erbsensuppe	Käseschnitten	Apfelrösti
Fleischsuppe	Emmentalerkäse	Birchermüesli
Gemüsesuppe	Tilsiterkäse	Fotzelschnitten
Gerstensuppe	Panzerkäse (Dosenkäse)	Endiviensalat
Hafersuppe	Gruyère	Kopfsalat
Konservensuppe	Bratkartoffeln	Kabissalat
Minestra	Rösti	Kartoffelsalat
Braten	Kartoffelstock	Spatz
Voessen	Pommes frites	Sauerkraut
Fleischvögel	Salzkartoffeln	Ravioli
Fleischkugeln	Saucenkartoffeln	Taschennotportionen
Gulasch	Gschwellti	(Schokolade)
Hackbraten	Haferbrei	Bemerkungen:
Pilaw	Linsen	.....
Ragout	Mais	.....
Sauerbraten	Milchreis	.....
Fleischkonserven	Risotto	.....
Kutteln		

Die Auswertung der Fragebogen ergab folgende Rangliste:

### Resultat der Umfrage im WK 1958

1. Pommes frites	1.14	31. Risotto	1.80
2. Kartoffelstock	1.14	32. Saucenkartoffeln	1.82
3. Braten	1.18	33. Gulasch	1.84
4. Kopfsalat	1.18	34. Birchermüesli	1.86
5. Tilsiterkäse	1.20		
		35. Erbsensuppe	1.90
6. Rösti	1.24	36. Apfelrösti	1.90
7. Ravioli	1.24	37. Salzkartoffeln	1.91
8. Fleischvögel	1.24	38. Gruyère	1.93
9. Voressen	1.28	39. Ragout	1.95
		40. Käseschnitten	1.98
10. Bratwürste	1.30		
11. Teigwaren, napol.	1.35	41. Minestrone	2.00
		42. Gerstensuppe	2.02
12. Fleischsuppe	1.41	43. Fischfilets	2.13
13. Sauerkraut	1.42	44. Emmentalerkäse	2.17
14. Teigwaren m. Käse	1.43	45. Kutteln	2.18
15. Endiviensalat	1.44	46. Fotzelschnitten	2.20
16. Gemüsesuppe	1.45		
17. Bratkartoffeln	1.45	47. Hafersuppe	2.22
18. Kakao	1.47	48. Mais	2.23
19. Ovomaltine	1.47	49. Panzerkäse (Dosen)	2.29
20. Hackbraten	1.49	50. Milchreis	2.30
21. Fleischkugeln	1.50	51. Pilaw	2.34
22. Kartoffelsalat	1.52	52. Konservensuppe	2.35
		53. Linsen	2.39
23. Kabissalat	1.65		
24. Kaffee	1.69	54. Gschwellti	2.45
		55. Haferbrei	2.56
25. Spatz	1.75		
26. Taschennotportion	1.75		
27. Fleischkonserven	1.76		
28. weisse Bohnen	1.80	1 = besonders beliebt	
29. Käsesalat	1.80	2 = mittelmässig beliebt	
30. Sauerbraten	1.80	3 = nicht besonders beliebt	

Die Rubrik «Bemerkungen» wurde rege benützt. Resultat: «Nicht auf das *Was*, auf das *Wie* kommt es an.» Auch Bemerkungen wie «Küchenmannschaft muss saubere Hände haben!» fehlten nicht.

## Neue Verwendung des Vitamin C

In den USA halten die Metzger frisches Fleisch vielfach in den für den Haushaltbedarf geeigneten Portionen feil, die einzeln in Cellophan verpackt zur Wahl aufliegen. Bei längerem Liegen verfärbt sich dieses Fleisch aber und wird unansehnlich. Ascorbinsäure (Vitamin C), die zum Beispiel als REDOXON Roche synthetisch hergestellt wird, verhindert das Verfärben. Vielleicht werden daher in Kürze auch unsere Metzger im grossen Maßstab dieses Produkt als «Antioxidans» benützen, wie es laut *Chemie für Labor und Betrieb* die Feinfrostindustrie bereits seit längerer Zeit tut. — Wir werden in einem ausführlichen Artikel auf die Verwendung des Vitamin C in Metzgereien zurückkommen. Das Verfahren ist auch für Militärküchen wichtig..

-eu.