

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 34 (1961)

Heft: 9

Werbung

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: 13.01.2026

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

panierter Fisch mit Kartoffeln, Hammelfleisch mit Kohl, Blutwurst mit Karotten und Kartoffeln, Reisbrei, Tomatensuppe und Makkaroni, Heringsfilet mit Erbsen, Rotfisch mit Butter, Karotten und Kartoffeln, Mandelpudding mit Fruchtsaft, geräuchertes Dorschfilet mit Gemüse und Salat, Spinatsuppe, Matjesfilet mit roten Rüben, Kartoffeln und Reisbrei. In dem Ostland-Teil auch in anderen Teilen des Landes wird anstelle von Frischfisch und Frischfleisch, wenn notwendig tiefgekühlter, in seiner Qualität gleichwertiger Ersatz verarbeitet. Dies hat sich bestens bewährt. Im Kochbuch für das Heer ist genau angegeben, auf welche Art und Weise diese Tiefkühlprodukte zubereitet werden sollen. Eine durchschnittliche Tagesportion hat folgenden Nahrungswert: Nahrungsmenge in Kalorien: 4370; davon Protein 157 Gramm, Kohlenhydrate 591 Gramm, Fett 155 Gramm, Calcium 1.940 Gramm, Phosphor 2.945 Gramm.

Diese Verpflegungsvorschriften haben sich in der Praxis sehr gut bewährt. Sind die Übungen besonders anstrengend, so wird einer Aufbesserung der täglichen Rationen, Brot, Margarine und Aufstrich u.a.m. stattgegeben, so dass der neue Nahrungswert 5000 - 6000 Kalorien beträgt.

Es hat sich gezeigt, dass der tägliche Kalorienbedarf von 4000 Kalorien im Frieden unter Berücksichtigung der üblichen Übungen ausreicht. Die Einheiten haben deshalb eine Einsparung gegenüber den vorgeschriebenen Mengen von 5-10 Prozent durchgeführt, dass die Vorschriften beachtet werden und die verabfolgten Nahrungsmittel im besten Zustand sind. Ein Mehrverbrauch von 2 Prozent oder auch mehr oder eine Verbrauchsminderung von 15 Prozent muss der Generalintendantur gemeldet werden. Bei Feldübungen wird eine vereinfachte Vorschrift angewandt, welche fünf Normal-Tagesportionen enthält: Fleischportion: Frisch - oder tiefgekühltes Fleisch (225-250 Gramm), Fleischkonserven: eine halbe Dose (1 Dose = 0,9 Liter), Fischportion: Fischfilet (250 Gramm), Fischkonserven: eine halbe Dose. Zu jeder Portion gehören 200 Gramm Gemüse und 500 Gramm Kartoffeln.

Die Notverpflegung ist eine Zusammensetzung von Gerichten, die leicht zubereitet werden können und ist dementsprechend vor allem für den Gebrauch unter schwierigsten Bedingungen abgestimmt. Sie besteht aus einer Dose, welche Erbsen, Speck und Fleisch enthält. Hochwertige Suppen- und Kuchenwürfel ergänzen die Notration. Für die Zubereitung steht ein einfaches Kochgerät, welches mit Heiztabletten ausgestattet ist, zur Verfügung. Diese Notration wird in nächster Zeit eine Verbesserung nach den neuesten Lebensmittelbestimmungen erfahren. Die Feldküchen wurden in letzter Zeit zentralisiert, das heisst, dass in Zukunft nur eine Küche, die aber mit den modernsten Koch-, Brat- und Wascheinrichtungen versehen ist, in Funktion treten wird.

Jede Küche verfügt über zivile Köche und Köchinnen, denen einige Hilfskräfte unterstehen. Zusätzliche Arbeitsleistung wird von Soldaten versehen. Davon haben aber einige stets einen zweimonatigen Kochkurs absolviert. Diese ausgebildeten Soldaten-Kochhelfer sollen auch im Ernstfall diesen Dienst verrichten.

-
- **Der auf dem Umschlag erwähnte Artikel, «Der Drang nach Höherem...» Seite 331, musste in letzter Minute aus technischen Gründen auf die Oktober-Nummer zurückgestellt werden.**

Thurnen- **Sauerkraut** la Qualität
Neue Verpackung in Cartons von 20 und 30 kg.
Kein Retournieren von Leer-Gebinden.

Sauerkrautfabrik Thurnen BE
Telephon 031 / 67 41 41

FRIONOR
Fischfilets

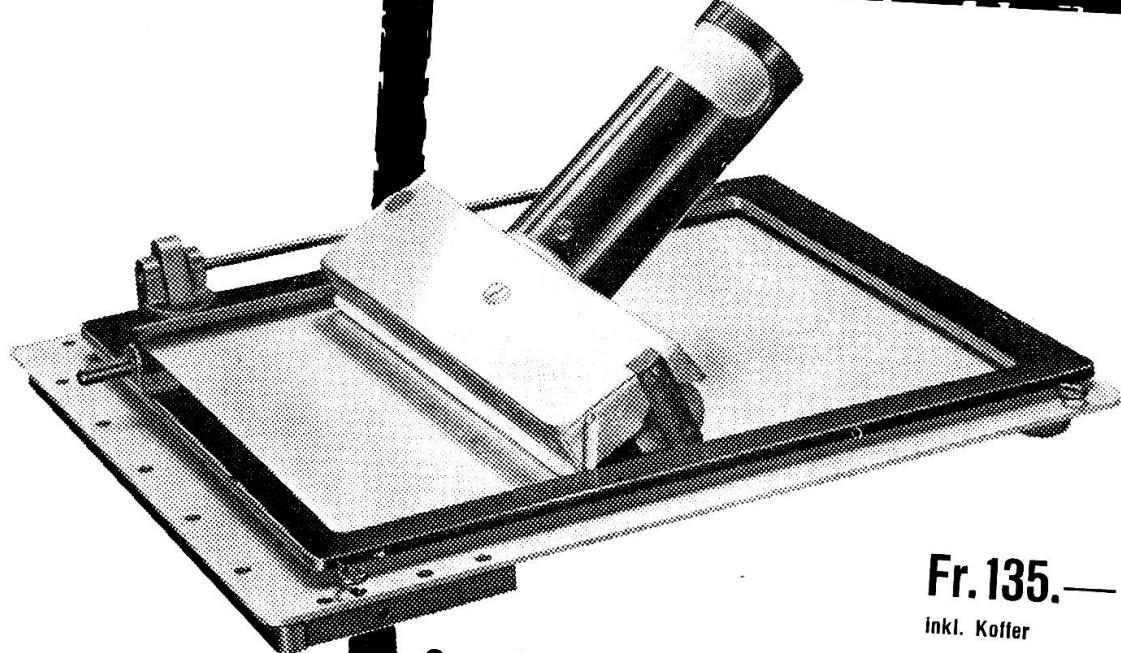
aus Norwegen sind einfach zarter,
saftiger und ohne Gräte.

MAX SCHMID, NORGE FISK, BASEL 2
Telephon 061 / 34 41 94 / 34 41 95

ELWE

Der neue Schnell-Umdrucker

Wie geschaffen für
Abt.-Kdt., Kp.-Kdt., Zgf.
Four. und Fw.



Fr. 135.—

inkl. Koffer

- zu Lasten der Truppenkasse
- bis 150 saubere Abzüge
- bis vier Farben in einem Arbeitsgang
- im handlichen Kleinkoffer geliefert
- für Mitteilungen, Arbeitsprogramme, Kursbefehle, Croquis, techn. Skizzen, Listen etc., etc.
- ein Jahr Garantie — keine Wartung

Bitte senden an:

ELWE Bürogeräte
Kanalstrasse 12
Glattbrugg
Ø 051 / 83 97 47

Wir wünschen unverbindliche Vorführung

Name:

Strasse:

Ort: