

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	37 (1964)
Heft:	11
Artikel:	Feldküche einst und heute
Autor:	[s.n.]
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-517679

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: 12.02.2026

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

Feldküche einst und heute

1852 gab es noch keinerlei Verpflegungstruppen. Die Verpflegung wurde jeweils ad hoc organisiert. Vorgesehen waren pro Mann und Tag: 750 g Brot, 312 g Fleisch, $\frac{1}{32}$ Pfund Reis, $\frac{1}{16}$ Pfund Gemüse, $\frac{1}{30}$ Pfund Salz. Für Reis, Gemüse und Salz wurden 5 Rp. pro Mann und Tag zur Verfügung gestellt. Wenn der Mann sich selber verpflegte, erhielt er 60 Rp. In einem Reglement hieß es: «Der beste Frühtrunk der lagernden Truppe ist der erwärmte Rest der gestrigen Suppe.»

1885 bestand die «Mundportion im Feldverhältnis» aus: 750 g Brot, 375 g frischem Fleisch, 150—200 g Gemüse (Hülsenfrüchte, Reis, Gerste, Teigwaren usw.), 20 g Salz, 15 g Kaffee, geröstet, 20 g Zucker. Für Gemüse, Salz, Kaffee und Zucker standen nun 10 Rp. pro Mann und Tag zur Verfügung.

1902 sah ein Menuplan für eine Woche folgendes vor: Frühstück: Milchkaffee mit Brot. Mittagessen: Sechs Tage Fleischsuppe mit Spatz, dazu je Makkaroni mit Käse, Schälkartoffeln, Kartoffelsalat, Reis mit Käse, Bohnensalat; einmal gab es Konservensuppe mit Fleischkonserven. Das Nachtessen bestand von Montag bis Sonntag aus Suppe.

1940 bestand die Ernährung der Soldaten aus 375 g Brot, 250 g Kuh-, Rind- oder Ochsenfleisch, 70 g fettem Laibkäse, 100—150 g frischem Blatt-, Wurzel- und Knollengemüse, frischem Obst, 125 g Trockengemüse (Reis, Teigwaren, Hülsenfrüchte, Hafer-, Gersten- und Maisprodukte, Suppenmehle), 30 g Speisefett und -oel, 20 g Kochsalz, 40 g Zucker, 4 dl frischer Milch und 15 g geröstetem Kaffee oder 3 dl frischer Milch und 50 g Schokoladepulver, 5 g Tee, Gewürzen. Für die Gemüseportion wurden je nach Standort der Truppenkochstelle 53 Rp. vergütet.

1964 sieht ein Verpflegungsplan etwa so aus: Frühstück: Schokolade, Butter, Konfitüre, Brot; oder Kaffee, Käse, Brot. Mittagessen: ausser Suppe, Ragout, Kartoffelstock, Salat; oder Bratwurst, Salzkartoffeln, Rüebli an Sauce; oder Hackbraten, Teigwaren, Salat; oder Fischfilets, Salzkartoffeln, Salat; oder geschnetzelte Leber, Spaghetti, Kabissalat. Nachtessen: Suppe, Ravioli mit Käse, Salat; oder Suppe, Hackfleisch, Mais, Salat; oder Tee, Griesspudding, Apfelmus; oder Suppe, Spaghetti napolitaine, Käse, Kabissalat; oder Tee, Aufschnitt, Butter, Brot.

Was ist Mango?

Mango ist die Frucht des *Mangobaumes* (*Mangifera*), einer Gattung tropischer Obstbäume, welche in Indien, Afrika, Jamaika und Florida vorkommen. Der Mangobaum kann bis 35 m hoch werden und trägt zur Reifezeit gelbe, wohlschmeckende Früchte. Ihre Grösse variiert von derjenigen einer Pflaume bis zu Früchten von 2 kg Gewicht.

Die *Mangofrucht* wird grün gepflückt und per Flugzeug direkt in die Schweiz geflogen. In den Verkauf gelangt sie noch grün mit gelb- und orangefarbenem Ansatz. Nicht im Kühlschrank gelagert erreicht die Frucht in kurzer Zeit ihre volle Essreife dann, wenn ihre dünnsschalige Haut gelb oder orangerot gefärbt ist.

Der Kenner teilt die Frucht mit einem Schnitt in zwei ungleiche Hälften, damit er den Kern nicht anschneidet. Dann wird das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausgenommen.

Das Fleisch der Mangofrucht besitzt eine orange-gelbe Färbung und ist in seinem Geschmack unübertrefflich. Das seltene, feine Aroma entzückt jeden Gaumen, besonders wenn Mango sehr kühl serviert wird. Nicht vergebens wird die Mangofrucht die «Königin der Früchte» genannt, denn sie vereinigt in sich das Aroma von sechs verschiedenen Früchten.

Aber nicht nur der Gaumen kommt zu seinem Recht: auch hoher Nährwert und Vitamin C-Gehalt zeichnen die Mangofrucht aus. So ist sie in besonderem Masse dazu geeignet, als köstliches Dessert unsere Mahlzeiten zu krönen. Wer sie einmal gekostet hat, wird bald zu den Liebhabern dieser Frucht zählen, die ein Hauch der Exoten auf unsern Tisch bringt. *Lo.*