

<b>Zeitschrift:</b>	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerischer Fourierverband
<b>Band:</b>	48 (1975)
<b>Heft:</b>	10
<b>Artikel:</b>	Wir stellen vor : der Truppenhaushalt (TH)
<b>Autor:</b>	Wohler
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-518476">https://doi.org/10.5169/seals-518476</a>

### **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:** 09.01.2026

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

**Wir stellen vor:**

## **Der Truppenhaushalt (TH)**

Reglement 60.1

In der Juli- und Augustnummer des «Der Fourier» haben wir unsren Lesern die neue Fourieranleitung und deren Verfasser vorgestellt. Gemäss Tätigkeitsprogramm der Zentraltechnischen Kommission fahren wir heute weiter mit dem Truppenhaushalt.



Adj Wohler begann 1956 als Instr Uof-Anwärter in der Unteroffiziersschule für Kü Chefs in Thun seine «zweite Lehre». Seit einigen Jahren ist er hauptsächlich in den Offiziersschulen der Versorgungsgruppen eingesetzt. Er ist verantwortlich für den fachtechnischen Unterricht, der momentan 65 Lektionen Truppenhaushalt pro Schule umfasst. Dazu betreut er den eigenen Offiziershaushalt, leitet die Pistolenausbildung, sowie den Schwimmunterricht der Aspiranten, (Mens sana in corpore sano). Zwischenhinein amtet er als Klassenlehrer in den UOS für Kü Chefs oder in Kursen für Hilfs Kü Chefs — um, wie er sagt, «fachlich in Form zu bleiben».

Wie aus dem nachfolgenden Artikel hervorgeht, hat er wesentlich mitgearbeitet bei der Neufassung des Reglements 60.1, Vorschriften für den Verpflegungsdienst I, bei diversen Neufassungen der Kochrezepte für die Militärküche und unter Leitung des Kommandanten der Fourierschulen mit Major Albert bei der Realisation der ersten Tonbildschauen: Abkochen in der Gamelle — Armeeproviant und Futtermittel, Küchenkorpsmaterial, später Benzinvergaserbrenner und Kochen in Kochkisten.

Diese Tonbildschauen werden wir Ihnen in den nächsten Monaten in Text und mit Bildproben vorstellen.

Adj Wohler sei bestens gedankt für seinen Beitrag über das ausgezeichnete neue Reglement Truppenhaushalt. Lassen wir ihn selber den Werdegang schildern:

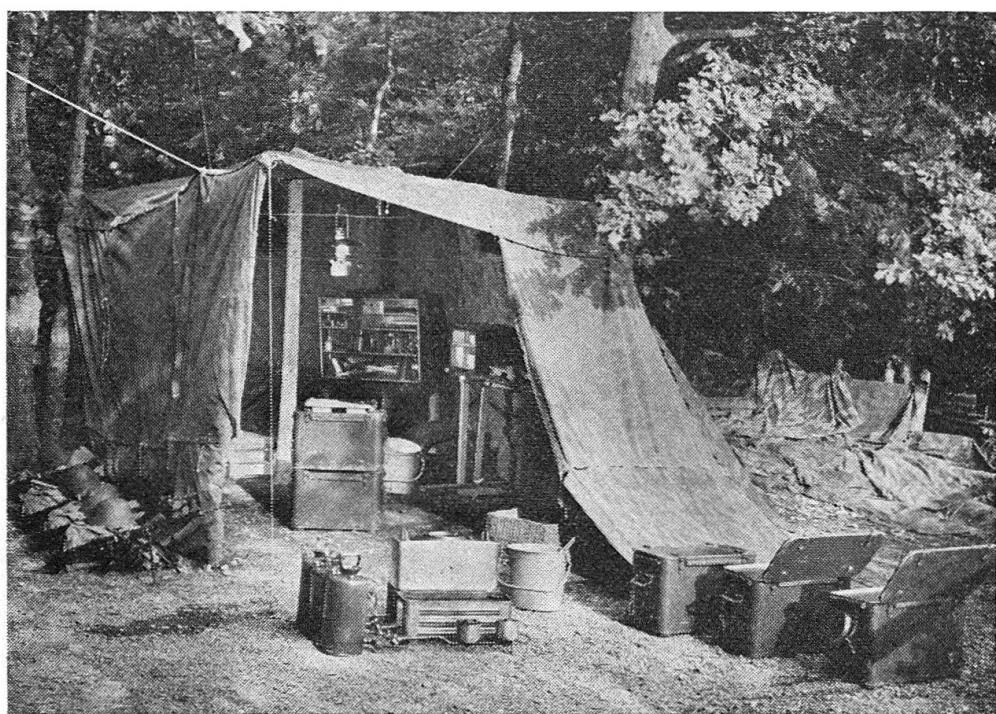
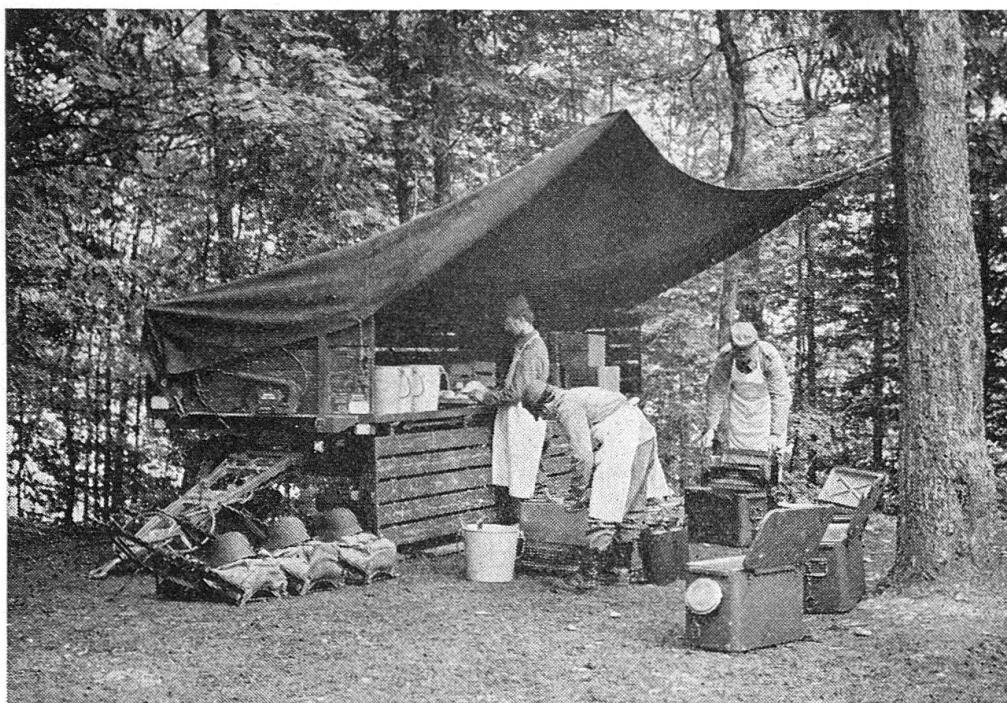
### **Auch so kann ein Reglement entstehen . . .**

Grosses Aufräumen und Packen in Bremgarten AG, genauer in den Baracken des Camp, in dem die Vsg Trp OS I/70 unter dem Kommando von Major Kesselring harte 13 Wochen hinter sich brachte. Einmal mehr folgten sich Schlussinspektion, Beförderungsfeier und Dislokation des gesamten Schulmaterials in kürzester Zeit. Wir Instruktoren hatten es uns zur Gewohnheit gemacht in diesem Zeitpunkt, überflüssige Unterlagen zu sichten, um für die Verschiebung möglichst beweglich zu sein.

Ich erinnere mich noch gut, wie mir dabei ein Zettel unter die Augen geriet, versehen mit Bemerkungen zum Reglement Vorschriften für den Vpf Dienst I. — Ein Reglement übrigens, das ich seinerzeit in der UOS 3/55 für Küchenchefs fasste. Jetzt war es abgegriffen und vollgekritzelt mit Notizen und auf den hinteren Umschlagseiten versehen mit Skizzen zur Selbstanfertigung von Schöpfkellen, Kaffeesieb und anderem Küchengerät, das sich damals erst in der Beschaffung befand. Jahre später durfte ich als junger Instruktor zweimal bei einer Überarbeitung dieses Reglementes mithelfen, das erstmal unter der Leitung von Oberst Mühlmann, das zweitemal unter Oberst Bernasconi, in dessen Kommandozeit der Küchenchefschule die letzte Revision des Reglements fiel.

## **Das Kochen mit dem Benzinvergaser**

Zwei Beispiele möglicher Lösungen im Felddienst.



Der Zufall wollte es, dass ich zum Schulkommandanten gerufen wurde, immer noch den erwähnten Zettel in der Hand — und so kam schliesslich die Rede auch auf das Reglement, und ich begründete meine Aussagen und kritisierte und machte Vorschläge. Aber erst die lakonische Entgegnung des Kommandanten: «so mach doch es Neus» ernüchterte mich, denn Kritik zu üben ist einfach . . .

Ein Antrag an die Dienstabteilung hatte zur Folge, dass kurz darauf alle am Reglement interessierten Instruktoren orientiert wurden und Gelegenheit erhielten, sich an der Planung zu beteiligen. Im darauffolgenden Jahr hatte ich während 3 Monaten die Aufgabe, einen ersten Entwurf auszuarbeiten. Dass dies nur mit Mithilfe von Vorgesetzten und Kameraden geschehen konnte, versteht sich. In unregelmässigen Abständen folgte eine Sitzung der andern, und verschiedentlich musste bei Unstimmigkeiten der Schiedsspruch der vorgesetzten Dienststelle eingeholt werden. Einzelne Abschnitte, besonders aus dem Kapitel Warenkunde, entstanden unter Mithilfe ziviler Stellen und Institutionen, wie Schweiz. Metzgermeisterverband, Schweiz. Käseunion, Verbandsmolkerei Thun, sowie verschiedener Gemüse- und Früchteproduzenten und etlicher Detaillisten. Der Schweizerische Verein der Gewerbe- und Hauswirtschaftslehrerinnen erteilte in sehr zuvorkommender Weise die Abdruckbewilligung der Darstellungen einer ihrer Broschüren für die Ernährungslehre, aus der auch viel Text übernommen wurde. Die Abteilung für Sanität stellte für längere Zeit Ärzte zur Verfügung, welche das Kapitel «Ernährungslehre und Hygiene» von Grund auf überarbeiteten. Zuletzt wurde dieser Abschnitt vom Leiter des Institutes für Sozial- und Präventivmedizin der Universität Zürich, Herrn Prof. Dr. Schär, durchgesehen. Mit vereinten Kräften gestalteten wir Instruktoren den Bilderteil vorerst schwarz-weiss, dann befasste sich ein Fachphotograph der K+W Thun mit den Aufnahmen. Die graphischen Darstellungen schuf dank der Mithilfe der EDMZ ein Berner Graphiker.

Endlich war es soweit, dass für die Dauer eines halben Jahres zwei «Prototypen» an Instruktoren und zivile Stellen zur Beurteilung herausgegeben werden konnten, mit der Bitte um Anregungen und Kritik. Und sie kamen — über 490 Bemerkungen mussten während 3 Monaten verarbeitet und gesichtet werden, wobei immer wieder Besprechungen und Rückfragen erforderlich waren. Ohne diese bereitwillige und spontane Mithilfe aller Fachleute wäre die Verwirklichung in so kurzer Zeit kaum möglich gewesen.

Es bedurfte mehrerer Vorstösse und der Mithilfe einflussreicher Persönlichkeiten, bis endlich die Bewilligung zum Farbdruck vorlag. Aus Kostengründen konnten dann wenigstens die warenkundlichen Abbildungen farbig wiedergegeben werden.

Gerne hätten wir den handlichen Umfang des «Vpf Dienstes I» beibehalten, die Aussagekraft der Photographien hätte jedoch bei diesem Format zu stark gelitten. Mit einigen Bedenken wurde dem vorliegenden Format zugestimmt. Auch der Einband gab viel zu reden. An und für sich wäre es grossartig gewesen, ein Reglement mit auswechselbaren Seiten zu erhalten. Das hätte aber eine finanzielle Mehrbelastung zur Folge gehabt, die nicht zu verantworten war. Ein Grossteil der Benutzer, so musste wohl mit Recht angenommen werden, hätte die zu ersetzenen Seiten wohl kaum ausgewechselt — zu viele Umtriebe! So werden bereits beim nächsten Neudruck die erforderlichen Korrekturen berücksichtigt, und das Reglement wird weiterhin gebunden ausgeliefert.

#### *Erfahrungen im Umgang mit dem neuen Reglement:*

Beim «Truppenhaushalt» ist es wichtig, dass das Inhaltsverzeichnis beachtet wird, sonst kann viel Zeit mit dem Aufsuchen einer bestimmten Stelle verloren gehen. Kapitel — Abschnitt — Sachgebiet, diese Reihenfolge ist mit Vorteil anzuwenden. — Wir prüfen gegenwärtig, ob allenfalls bei einem Neudruck der Umfang des Inhaltsverzeichnisses reduziert, dafür ein Stichwortverzeichnis erstellt werden soll.

Verschiedene Tabellen sind dazu bestimmt, in der Praxis von Fourier und Küchenchef angewendet zu werden. Beispiele:

- Anhang I zu «B. Mittel»: die eigenen Bestände eintragen
- Tabelle zu Ziffer 188: mit Gewichtsangaben versehen
- Anhang I zu «D. Planung»: mit eigenen Erfahrungen ergänzen

Für die Grundausbildung sind die zum Teil erstmals so klar formulierten Weisungen und Vorschriften eine grosse Erleichterung. Beispiele:

- Kontrolle der Verpflegungspläne (Ziffer 148 – 150)
- Die Mahlzeiten, besonders Frühstück (Ziffer 118)
- Warenkunde «Fleisch», besonders Ziffer 193

#### *Neu im Truppenhaushalt:*

Die bereits im Vpf Dienst I enthaltenen Grundsätze der Truppenverpflegung wurden, teilweise in leicht abgeänderter Form, beibehalten. — Neu ist die Gliederung des Reglementes: Vom Kapitel «Allgemeines», das unter anderem die Grundbegriffe enthält (besonders für die Grundausbildung wichtig), bis zum Kapitel «Abrechnung» wurde versucht, das gesamte Thema logisch aufzubauen. Über die Plazierung des Kapitels «Ernährungslehre und Hygiene» kann man geteilter Meinung sein.

Im folgenden die wichtigsten Änderungen:

- |   |  |
|---|--|
| – Kapitel «B. Mittel»   | neu dargestellt und erweitert  |
| – Kapitel «C. Ernährungslehre und Hygiene»                      | von Grund auf neu verfasst und mit Abbildungen versehen  |
| – Abschnitt «Hygiene im Felddienst» und «Salmonellosen»         | neu  |
| – Kapitel «D. Planung»  | vor allem für die fachtechnische Ausbildung der Fouriere und Küchenchefs überarbeitet und neu dargestellt  |
| – Kapitel «E. Beschaffung»                                      | ergänzt, Abschnitt «Rückschub» neu   |
| – Abschnitt «Warenkunde»  | stark ausgebaut und mit Abbildungen versehen, wobei der Bestellung bei zivilen Lieferanten, der Kontrolle und dem Vorgehen bei Beanstandungen besonderes Gewicht beigemessen wurde unter anderem neue Tabellen |
| – Kapitel «F. Lagerung»   | erweitert, wobei die «Feldmässige Lagerung» besonders berücksichtigt wurde   |
| – Kapitel «G. Zubereitung»                                      | ergänzt, was zur Folge hatte, dass auf die Abgabe einiger Merkblätter in den UOS für Küchenchefs verzichtet werden konnte  |
| – Abschnitt «Kochen in Gemeindeküchen»                          | bebildert und detaillierter gestaltet  |
| – Abschnitt «Kochen in Kochkisten»                              | ergänzt  |
| – Abschnitt «Zubereiten und Verpflegung während Verschiebungen» | neu  |
| – Abschnitt «Kochen in der Gamelle»                             | leicht gekürzt   |
| – Abschnitt «Arbeitsorganisation» und «Praktische Hinweise»     | neu  |
| – Kapitel «H. Abgabe»   | Versuch, die Wichtigkeit einer reibungslosen, den gegebenen Verhältnissen angepassten Verteilung darzustellen und den Verantwortlichen die Arbeit zu erleichtern.  |

#### *Schlussbemerkung*

Aus dem Vorangegangenen geht hervor, dass «Der Truppenhaushalt» in erster Linie ein Hilfsmittel für die Grundausbildung darstellt. Umfang und Ausstattung des Reglements bieten dabei allerdings keine Gewähr für eine pflichtbewusste und vorschriftsgemässen Arbeit der Verantwortlichen. Die Überwachung darf auf keiner Stufe vernachlässigt werden, andererseits ist die Selbständigkeit gezielt zu fördern; dabei soll das Reglement eine Hilfe sein.