

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	50 (1977)
Heft:	7
 Artikel:	Pflichtkonsum-Verwendungsmöglichkeiten
Autor:	[s.n.]
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-518594

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: 23.01.2026

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

Pflichtkonsum -Verwendungsmöglichkeiten

VR Zif 148, AW OKK, TH Zif 13 + 145

Einleitung

In der Juniausgabe unseres Fachorgans veröffentlichten wir eine Pflichtkonsumtabelle, welche die Sektion Aargau des Schweizerischen Fourierverbandes ausgearbeitet hat (technischer Leiter Oblt Prisi). Anlässlich seines Referates über die neue Verpflegung und die Zubereitungsmöglichkeiten hat Adjutant Wohler eine weitere umfangreiche Liste abgegeben. Diese erscheint in der Folge, eingeflochten sind auch einige Tips eines jungen Quartiermeisters und Küchenchefs für die weitere Verbesserung des Pflichtkonsums. Diese drucken wir nicht zuletzt wegen ihrer Originalität (Exklusivität?) ab. Als fachtechnischer Redaktor nehme ich gerne weitere Tips entgegen, den Verfassern Adj Wohler, Lt Braun und Kü Chef Gfr Roth sei im Namen der Leser der beste Dank ausgesprochen.

St.

Militärbiscuits

Karton zu 50 Port

1 Port = 200 g
= 2 Päckli
= 740 kal
RS 15 / WK 3 Port

= Bestandteil der Kampfportionen

Zum Frühstück

- anstelle von Frischbrot (vorwiegend im Felddienst)
- als Ergänzung zum Frischbrot in sta Verhältnissen (appetitlich angerichtet)

Als Bestandteil einer Zwischenverpflegung

- bei starker körperlicher Anstrengung, nach Leistungs-märschen, während Arbeitspausen, nach dem Einrücken, für die Wache oder das Krankenzimmer (ansprechende Bereitstellung — wer will bedient sich), zur Herstellung von Schokoladewaffeln oder Waffeln mit Zitronenbutter-crème

Weitere Verwendungarten

- sorgfältig bestreichen mit schaumig geschlagener Butter und belegen mit: Dosenkäse, Fleischkonservenscheiben, Leberpain, Gurkenscheiben, Kräuterquark, gekochten Eiern, Tomaten, Salzgurken, Radieschen
- Herstellung von Paniermehl (evtl. mit angekauftem Paniermehl im Verhältnis 2/3 zu 1/3 mischen), für kleinere Bestände Käseschnitten (R 111), Bruchstücke fein reiben und zum Binden von Suppen verwenden, kleine Mengen unter das Fleischbrät mischen
- Punschkugeln — Zutaten: 50 Tafeln Militärschokolade, 25 Päckli Militärbiscuits, 1 kg Kochbutter, 1,2 kg Speisefett, 8 dl alkoholfreier Rumpunsch, 300 g Zucker, 3,5 dl Wasser, 700 g Schokoladestreusel.

Zubereitung: Biscuits fein reiben, Zucker und Wasser aufkochen, mit Punsch und Biscuits mischen, Butter und Fett schaumig rühren, mit der im Wasserbad aufgelösten Schokolade mischen, mit der Biscuitmasse gut kneten, ca. 1 Stunde kühl stellen, gleichmässige Kugeln formen, mit Streusel einfassen. Ergibt 100 Kugeln zu ca. 450 kal Fr. —.50 pro Stück

Fleischkonserve = Bestandteil der Kampfportionen
 Karton zu 50 Port
 1 Port = 120 g
 = 313 kal
 RS 10 / WK 2 Port
 - ganze Portion als Bestandteil einer starken Zwischenverpflegung
 - ganze Portion zu einer Hauptmahlzeit, Zubereitungsmöglichkeiten gemäss R 75
 - Teil einer Portion zu Nebenmahlzeiten

Schweinefleischkonserve = Bestandteil der Reserveportion
 Karton zu 8 Dosen
 1 Dose = ca. 1400 g
 = 12 Port
 RS 4 / WK 1 Port
 - kalt, in Portionen geschnitten (als Hauptgericht mit warmen Beilagen für stationäre und mobile Verhältnisse)
 - in Portionen geschnitten, einzeln verpackt (als Zwischenverpflegung)
 - als Hauptbestandteil bei Nebenmahlzeiten, wobei die Portionen reduziert werden können

Beispiele Hauptmahlzeiten stationäre Verhältnisse

<i>Konservensuppe</i>	<i>Gerstensuppe</i>
<i>Schweinefleischkonserve</i>	<i>Schweinefleischkonserve</i>
1 Port	1 Port
Dörrbohnen	Blumenkohl
Salzkartoffeln	Bratkartoffeln

Beispiele Hauptmahlzeiten mobile Verhältnisse

Minestrone K 20	<i>Konservensuppe</i>
Schwarztee	Schwarztee
<i>Schweinefleischkonserve</i>	<i>Schweinefleischkonserve</i>
1 Port	1 Port
1 Apfel (Brot)	Kabis-Kartoffeln

Beispiele Nebenmahlzeiten stationäre Verhältnisse

<i>Konservensuppe</i>	Gemüsesuppe
<i>Schweinefleischkonserve</i>	Rösti mit
1/2 Port	<i>Schweinefleischkonserve</i>
Gemüsesalat	1/2 Port
1 Ei gekocht	grüner Salat

Beispiele Nebenmahlzeiten mobile Verhältnisse

Haferflockensuppe	Erbsensuppe mit
Schwarztee	<i>Schweinefleischkonserve</i>
Bauernkartoffeln mit	1/2 Port
<i>Schweinefleischkonserve</i>	Tilsiter 50
1/2 Port	Schwarztee

Dazu weitere erhaltene Anregungen

Anwendung kalt

- aufgeschnitten in Portionen mit verschiedenen Salaten (Kartoffel-, Rüebli-, Bohnen- und grünen Salat), dazu eine Senfsauce auf Basis Mayonnaise.

- fein aufgeschnitten mit andern Fleischarten als Aufschnitt (Fleischkäse, Siedefleisch, Käse usw.)
- als Einlage in verschiedene Salate (Hörnlisalat, Zigeunersalat, Fleisch-Käsesalat usw.)

Anwendung warm

- in Dose aufgewärmt und aufgeschnitten in Portionen, dazu gedämpfte Bohnen (frisch oder gedörrt), Kabis gedämpft, Lauchgemüse (mit dem Gemüse heiss machen), zu weissen Bohnen.
- zu diesem Fleisch als Beilage z. B. eine braune Senfsauce, Rotwein-, Madera- oder Zigeunersauce.
- Kartoffeln: Bouillon-, Kräuter-, Gemüsekartoffeln, Lyoner oder sogar Kroketten oder Kartoffeltätschli.
- im Backteig mit Tomatensauce und Risotto (mit Erbsli, Pilzen usw.)
- Spiessli mit Schinkenwurst, Käse und Pilzen im Ei gewendet und gebraten, mit Teigwaren.
- zu Biergerichten Spinat, Schinkenwurst, Wachseier «Monnay» und Bratkartoffeln.
- in Kuchen (Quiche Lorraine)

Fleischkäsekonserven

Karton zu 8 Dosen
1 Dose = ca. 1350 g
= 12 Port
RS 4 / WK 1 Port

= Bestandteil der Reserveportion

- als Bestandteil einer Hauptmahlzeit, Zubereitungsmöglichkeiten gemäss R 75
- kalt, in Portionen geschnitten, einzeln verpackt als Zwischenverpflegung
- als Hauptbestandteil zu Nebenmahlzeiten, warme oder kalte Zubereitung, wobei die Portionen reduziert werden können
- als Bestandteil von Kochkistenmenus (mob Verhältnisse)

Beispiele

<i>Konservensuppe</i>	<i>Gemüsesuppe</i>
<i>Fleischkäsekonserven 1 Port</i>	<i>Schwarztee</i>
an Currysauce	<i>Fleischkäsekonserven 1/2 Port</i>
Trockenreis	<i>Tomatensauce (separat)</i>
1 Apfel / Schwarztee	<i>Hörnli</i>
	<i>1 Apfel</i>

dazu nochmals einige Tips

Anwendung kalt

- kalt aufgeschnitten und reich garniert
- als Einlage in Fleisch-Käsesalat
- Zwischenverpflegung

Anwendung warm

- aus der Dose genommen und gebraten
- in der Dose aufgewärmt und aufgeschnitten zu weissen Bohnen, Rösti, Spiegeleiern, (Risotto und Teigwaren, Polenta, aber immer mit Sauce dazu)
- in Tranchen geschnitten, im Backteig gebacken, im Jus gedämpft
- Stängelchen mit Senf eingestrichen und im Brotteig gebacken
- feine Tranchen geschnitten, Schinken und Käse dazwischen, paniert als Cordon bleu
- in Scheiben geschnitten im Eikäse gewendet = Piccata
- in Scheiben geschnitten paniert
- mit Pilzen und Fleischkäse in Würfel geschnitten für Pastetli

Fertiggerichte

- Gulasch mit Reis

Karton zu 30 Port
1 Port = 675 kal

= Bestandteil von Kampfportionen (Dosen zu 420 g netto)

- ganze Mahlzeit (Dose) auf Mann. Dose ungeöffnet in heissem Wasser in der Gamelle durch Biwakfeuer oder Notkocher erhitzen oder in der Kochkiste wärmen. Beim Fehlen von Wasser ist es empfehlenswert, den Doseninhalt direkt in der Gamelle zu erwärmen

- Zunge, grüne Bohnen

Karton zu 30 Port
1 Port = 902 kal

- Fertiggerichte je nach Nahrungsbedürfnis mit Suppe, Käse, Früchten, Brot und Süßigkeiten ergänzen
- in sta Verhältnissen (z. B. Einrückungstag, unvorhergesehene Bestandesänderungen) ungeöffnete Dosen während 15 – 20 Minuten in kochendem Wasser erwärmen, mit kaltem Wasser abschrecken, Dosen öffnen und servieren.

- Ragout, weisse Bohnen

Karton zu 30 Port
1 Port = 1794 kal
RS je 5 / WK je 1

- Vervollständigung der Mahlzeit wie in mob Verhältnissen (siehe oben)

Leberpastete

Karton zu 50 Port
1 Port = 60 g
= 165 kal
RS 5 / WK 1 Port

= Bestandteil einer Kampfportion

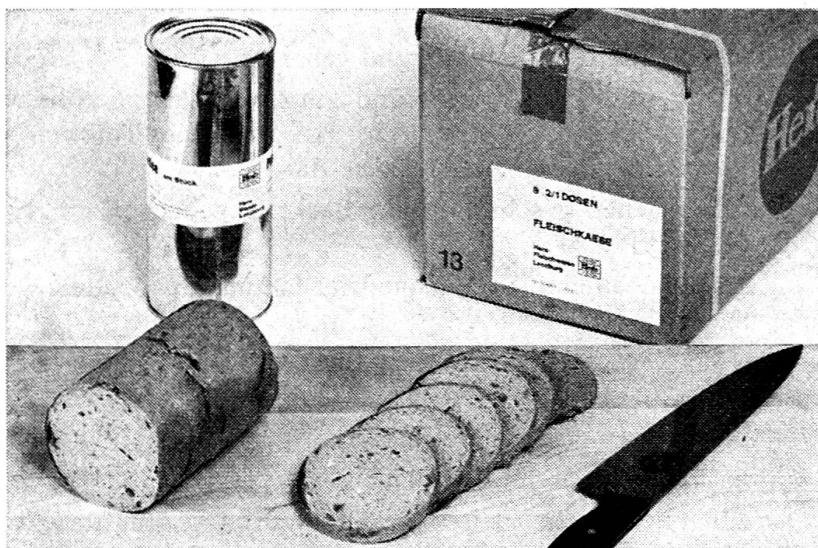
- Verwendung als Bestandteil einer Zwischenverpflegung
- belegte Brote
- als Aufstrich auf Militärbiscuits

Dosenkäse

Karton zu 50 Port
1 Port = 70 g
= 280 kal
RS 10 / WK 2 Port

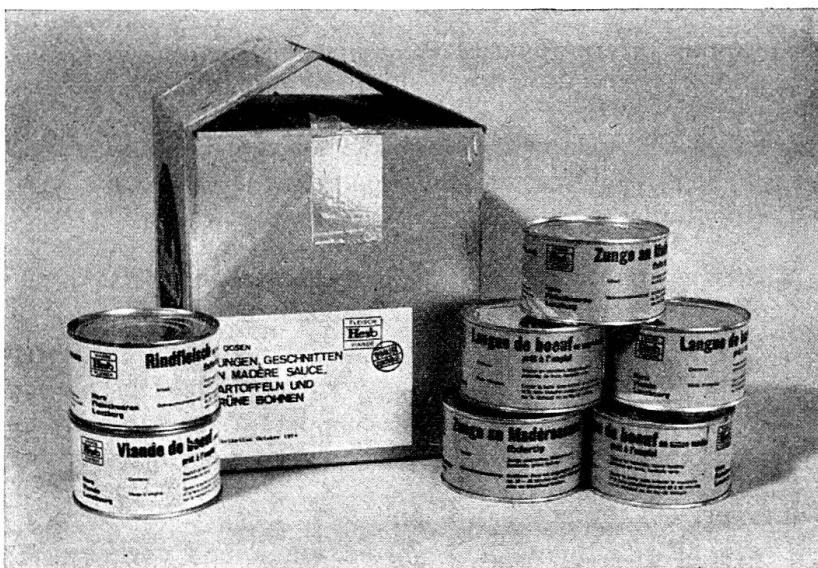
= Bestandteil einer Kampfportion

- ganze Portion als Bestandteil von Zwischenverpflegungen
- ganze Portion oder Teile davon zum Frühstück (vorwiegend im Felddienst)
- als Beilage zu Nebenmahlzeiten
- für belegte Brote, Käsespiessli, Käserissolen, Käseplatten

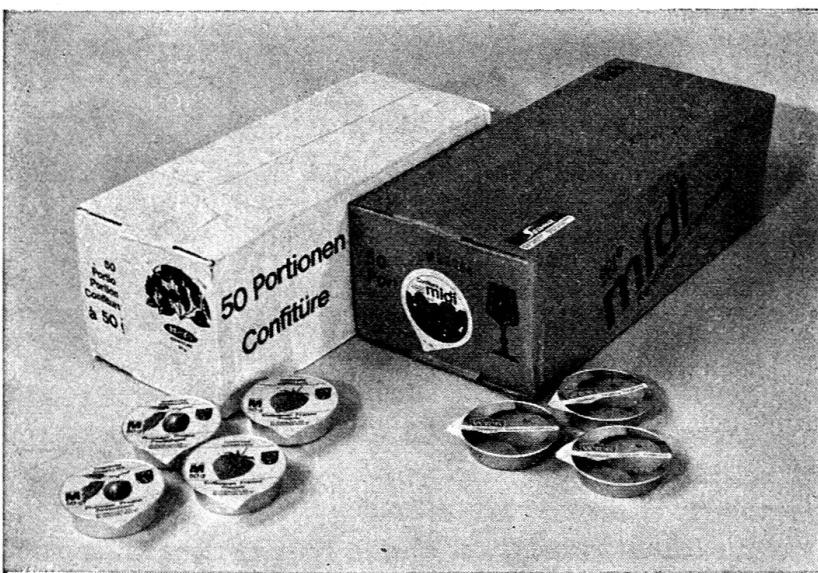


Neue Verpflegungsartikel

Fleischkäse-Konserv zu 1350 g



Fertiggerichte in Dosen zu 240 g



Konfitüre in Portionen zu 50 g

- Sofortkaffee* = Bestandteil einer Kampfportion
- Karton zu 50 Port
1 Port = 2 g
= ca. $1\frac{1}{2}$ dl
RS 10 / WK 2 Port
- zur individuellen Herstellung von Kaffee in Feldverhältnissen. Dosierung: 1 – 2 Port Sofortkaffee, 1 Port Kondensmilch, $1\frac{1}{2}$ – 3 dl *abgekochtes* Wasser
 - Restbestände zur Zubereitung von Mokkacrèmen (analog R 211)
- Kakaopulver* = Bestandteil der Reserveportion
- Karton zu 20 Pakete
à 1 kg = 20 l
100 g = 395 kal
RS 600 / WK 100 g
- zur Zubereitung von Kakao mit Frischmilch oder Vollmilchpulver in sta oder mob Verhältnissen
 - in Notlagen zur Herstellung von Kakao ohne Milch
 - zur Herstellung von Schokoladecrèmen gemäss R 210
- Schokolademilchpulver* = Bestandteil der Reserveportion
- Karton zu 12 Dosen
1 Dose = 8 – 12 l
100 g = 430 kal
RS 1200 / WK 200 g
- ideales Produkt zur raschen Frühstückszubereitung im Felddienst, aber auch in sta Verhältnissen vorteilhaft
 - als warmes oder kaltes Getränk zu Zwischenverpflegungen
 - zur Herstellung von Schokoladecrèmen
- Vollmilchpulver* = Bestandteil der K Mob Verpflegung
- Karton zu 24 Dosen
1 Dose = 500 g
100 g = 500 kal
RS 500 / WK 80 g
- Milchkonserve als Ersatz für Frischmilch zur Zubereitung von Frühstücksgetränken sowie zur Verwendung beim Kochen (z. B. für Milchsaucen, Kartoffelstock, Süßspeisen)
 - 1 Dose entspricht 4 l Frischmilch
- Kondensmilch* = Bestandteil einer Kampfportion
- Karton zu 50 Port
1 Port = 80 g
= 2 dl Milch
= 110 kal
RS 10 / WK 2 Port
- zur individuellen Frühstückszubereitung im Felddienst (empfehlenswert in Verbindung mit Sofortkaffee)
 - die Kondensmilch ist nicht gezuckert (evtl. Abgabe von zusätzlichem Würfelzucker)
 - zum Verdünnen: *abgekochtes* Wasser verwenden
 - Restbestände zum Kochen verwenden (wie Frischmilch)
- Frühstückskonserve* = Bestandteil einer Kampfportion
- Karton zu 50 Port
1 Port = 5 dl
= 280 kal
RS 10 / WK 2 Port
- zur individuellen Frühstückszubereitung im Felddienst
 - zur Zubereitung von Frühstücksgetränken in sta und mob Verhältnissen
 - als Bestandteil von Zwischenverpflegungen

Tee in Portionen

Karton zu 50 Port
1 Beutel = 2 g
= 6 dl
RS 30 / WK 6 Port

= Bestandteil von Kampfportionen

- zur individuellen Herstellung von Tee in Feldverhältnissen
- zur Zubereitung von Tee in sta Verhältnissen und Kochkisten

Suppenkonserve

Karton zu 50 Port
1 Port = 40 g
= 4 dl
= 100 kal
RS 15 / WK 3 Port

= Bestandteil von Kampfportionen

- zur individuellen Herstellung von Konservensuppe in Feldverhältnissen
- zur Zubereitung von Konservensuppe in sta und mob Verhältnissen
- es sind verschiedene Sorten in wechselnder Zusammensetzung erhältlich. Die Sorte «Oxtail» kann zur Zubereitung von braunen Saucen verwendet werden.

Suppenmehl

Karton zu 6 Pakete
1 Paket = 1 kg
= ca. 13 l
100 g = 250 kal
RS 600 / WK 100 g

= Bestandteil der Reserveportion

- für Konservensuppen in sta Verhältnissen und Kochkisten
- Ergiebigkeit bis 25 % mehr als Angaben auf Packung
- pro Karton 4 Pakete à 3 verschiedene Sorten. Die Sorte «Oxtail» kann zur Zubereitung von braunen Saucen, «Tomatensuppe» zur Zubereitung von Tomatensauce verwendet werden.

Würfelzucker

Karton zu 50 Port
1 Port = 40 g
= 165 kal
RS 15 / WK 3 Port

= Bestandteil von Kampfportionen

- zum individuellen Süßen von Getränken (vorwiegend in Feldverhältnissen — 1 Beutel Tee und $\frac{1}{2}$ Port Würfelzucker)
- zum Süßen von Getränken und warmen Speisen in der Küche
- als Bestandteil von Zwischenverpflegungen oder als Beigabe zum Frühstück

Konfitüre in Port

Karton zu 50 Port
1 Port = 50 g
= 115 kal
RS 15 / WK 3 Port

= Bestandteil von Kampfportionen

- als Beilage zum Frühstück in einfachen Unterkunftsverhältnissen oder evtl. im Felddienst
- es sind verschiedene Sorten erhältlich, diese können jedoch nicht bestimmt werden

Konfitüre in Dosen

Karton zu 6 Dosen
1 Dose = 3,750 kg
100 g = 230 kal
RS 900 / WK 150 g

= Bestandteil der Reserveportion

- zum Frühstück in sta Verhältnissen (Abwechslung innerhalb der Sorten beachten)
- Ergiebigkeit: bei normaler Zusammensetzung des Frühstücks in sta Verhältnissen pro 100 Mann $\frac{1}{2}$ Dose

Caramel

Karton zu 50 Port
1 Port = 140 kal
RS 5 / WK 1 Port

= Bestandteil einer Kampfportion

- als Bestandteil von Zwischenverpflegungen

Militärschokolade

Karton zu 50 Port
1 Port = 50 g
= 265 kal
RS 5 / WK 1 Port

= Bestandteil einer Kampfportion

- als Bestandteil von Zwischenverpflegungen
- als Nachspeise, anstelle eines Desserts
- zur Herstellung von Crèmes, Waffeln und Punschkugeln

Notportion

Karton zu 50 Port
1 Port = 192 g
= 1000 kal
RS 6 / WK 1,5 Port

= Notverpflegung des Mannes

- = Spezialschokolade in 2 Packungen à 6 Täfelchen
- ganze oder $\frac{1}{2}$ Packung als Notverpflegung auf Mann für eine bestimmte Übungsdauer
- einzelne Täfelchen als Bestandteil von Zwischenverpflegungen
- Restbestände zur Herstellung von Crèmes, Waffeln und Punschkugeln

Schokoladecrème

Karton zu 50 Port
1 Port = 160 g
= 285 kal
RS 5 / WK 1 Port

= Bestandteil einer Kampfportion

- als Dessert, vorwiegend im Felddienst (zur Ergänzung einer eher schwachen Mahlzeit)
- als Bestandteil einer Zwischenverpflegung
- in der Truppenküche hergestellte Crèmes können mit Restbeständen ergänzt werden



Ostschweizerische Versorgungsoffiziers-Gesellschaft (OVOG)

Präsident Oberstlt Weishaupt W., Zschokkestr. 8, 9000 St. Gallen Ø P 071 28 32 05 G 071 20 71 11

Samstag / Sonntag,
20. / 21. August

OVOG-Übung im Raume Oberalppass — Maighels — Unterälptal

1600 Übungsbeginn Andermatt Bahnhof (für Autofahrer)

1630 Treffpunkt für Bahnreisende: Haltestelle Oberalppass FOB
Rückkehr 21. August ca. 16 Uhr Andermatt Bahnhof
Marschzeit Samstag ca. 2 Std., Sonntag ca. 5 Std.

Die Übung findet bei jeder Witterung statt (Schlechtwettervariante: Treffpunkt für Autofahrer und Bahnbenutzer 1636 Uhr Haltestelle Oberalppass FOB

Anmeldung an Hptm Moog Axel, Postfach, 9042 Speicher