

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband
Band: 2 (1929)
Heft: 4

Titelseiten

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

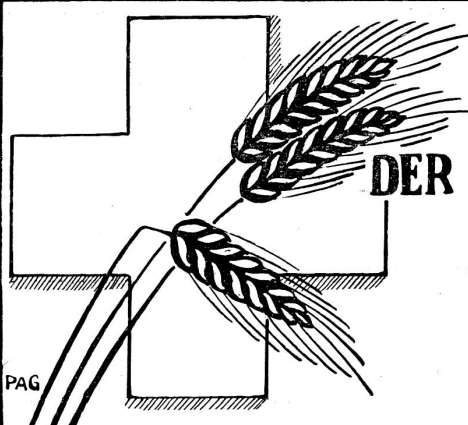
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.05.2025

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



DER FOURIER

Mitteilungsblatt für Mitglieder
des
Schweizerischen Fourierverbandes

Redaktion u. Verlag:
Fourier WEILENMANN PAUL
Zürcherstrasse 21, Höngg

Jährlicher Abonnementspreis:
5 Fr. für Nichtmitglieder des Verbandes.
Herausgabe Mitte des Monats.

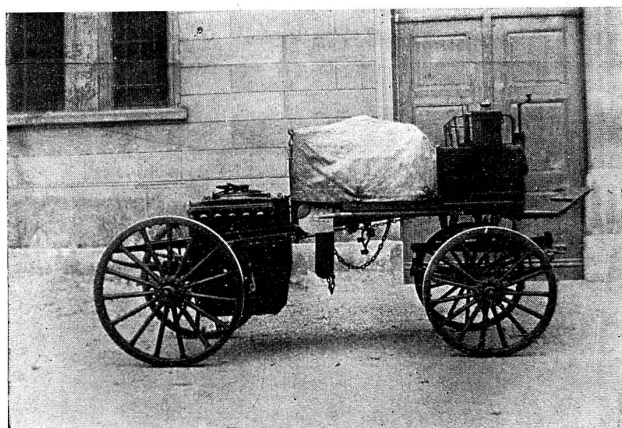
Druck u. Expedition:
GEBR. MOOS, Buchdruckerei, Höngg
Sonneggstr. 36, Tel. H. 96.37

Der Speisezettel im Wiederholungskurs.

(Zeitgemäße Zusammenstellung)

Ernährungsgrundsätze.

Die Nahrung muss ausreichend und leicht verdaulich, ferner schmackhaft, richtig zubereitet und dermassen zusammengesetzt sein, dass sie imstande ist, den Kräfte- und Wärmeverbrauch zu ersetzen und den richtigen Stoffwechsel zu ermöglichen.



Infanterie-Fahrküche

Von grosser Bedeutung ist die Abwechslung, sowohl in der Zusammensetzung der Speisen als auch in der Zubereitung derselben, hierbei darf aber im Militärdienste nicht zu weit gegangen werden.

In der Auswahl der Speisen und in der Festsetzung der Mahlzeiten ist möglichst den zivilen Lebensgewohnheiten Rechnung zu tragen. Für die Ernährungsweise ist auch die Jahreszeit von Bedeutung. Die kalte Jahreszeit verlangt eine grössere Nahrungsaufnahme und fettreichere Nahrungsmittel als die Sommerszeit. Warme Witterung erfordert dagegen eine grössere Flüssigkeitsaufnahme.

Die dem Mann zuzuführende Nahrung muss die im Stoffwechsel und in der Wärmeentwicklung verbrauchten Stoffe ersetzen können und daher nach Menge und Zusammensetzung gewissen Bedingungen entsprechen.

Haushalt und Küchendienst.

Der Einheitskommandant hat dafür zu sorgen, dass die Einheit stets einen tüchtigen, zuverlässigen Küchenchef besitzt und dazu einen Stellvertreter, der, als Nachfolger bestimmt, rechtzeitig hierzu ausgebildet werden muss.

Die Militärküchenchefs werden in den Rekrutenschulen und Unteroffiziersschulen durch die Zivilküchenchefs ausgebildet.

Die Speisen müssen sauber und warm aufgetragen (serviert) werden; kalt gewordene, herumgestandene Speisen sind unappetitlich und wirken abstoßend.

Speisenüberreste, die nicht schon aufgetragen worden sind, sollen nach Möglichkeit ausgenutzt und daher sorgfältig und sauber zur nächsten Mahlzeit aufbewahrt werden.

Von den Truppen zurückgelieferte (schon ausgeteilte), ferner die in der Küche entstandenen Speiseabfälle, sind aus der Küche zu entfernen und zu verwerten (Viehfutter) oder zu verkaufen oder an Bedürftige auszuteilen.

Die Küche steht unter der besonderen Aufsicht des Fouriers, welchem der Küchenchef unterstellt ist. Nicht der Küchenchef, sondern der Fourier besorgt die Einkäufe und verkehrt mit den Lieferanten, soweit es nicht durch den Quartiermeister geschieht.

Der Fourier verwaltet das Lebensmittelmagazin und gibt dem Küchenchef täglich die erforderlichen abgemessenen Nahrungsmittel heraus. Er hat bei jeder einzelnen Lieferung von Verpflegungsmitteln (Fleisch, Brot usw.) anwesend zu sein und in Gegenwart des Lieferanten oder dessen Stellvertreters strenge Kontrolle auszuüben, nach Menge, Gewicht und Beschaffenheit und den Knochengehalt des Fleisches.

Das Fleisch soll erst bei der Annahme ausgebeint werden, wenn möglich durch den Lieferanten.

Das Brot muss bei der Uebernahme mindestens 12 Stunden alt sein und noch das vorgeschriebene Gewicht (1100 Gr.) haben. Es sind einzelne Bröte und auch ganze Säcke auf das Gewicht zu kontrollieren.