

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband
Band: 11 (1938)
Heft: 10

Buchbesprechung: Umschau

Autor: Corecco

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: 16.05.2025

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

Praxis heisst es, sie betrage das, was nach der Lage zur Verfügung steht, das können einmal 20, ein andermal 400 Schuss sein. So auch bei der Ernährung. Aus diesem Grunde ist es recht gefährlich, im Instruktionsdienst die Wehrmänner mit Bezug auf Abwechslung in der Verköstigung allzusehr zu verwöhnen. Eine Verwöhnung findet in der Tat nicht selten statt, indem zu den Hauptverpflegungen eine Reihe von sog. Zwischenverpflegungen kommen und sich der Mann mit seinem guten Geld im friedlichen Land noch allerlei zukaufft. Jeder, der sich daher mit der Frage der Ernährung der Armee zu beschäftigen hat, muss dabei einigermassen auch volkswirtschaftlich und besonders aber kriegswirtschaftlich denken, da das Problem nur physiologisch überhaupt nicht angegangen werden sollte.

Umschau

bearbeitet von Hptm. Corecco, O. K. K., Bern

Neuzeitliche Truppenküche. Die Zeitschrift für die Heeresverwaltung, Stuttgart, bringt in den Heften Nr. 2 und 3 des Jahres zwei interessante Aufsätze von Intendanturrat Dr. Rothnagel, über die neuzeitliche Truppenküche, Bau, Einrichtungsfragen, Küchenpersonal, Lehrgang für die Leitung der Küchenverwaltungen, für Kochfrauen, Köche und Feldköche usw. Im Kasernendienst ist der Kommandeur für den Küchenbetrieb verantwortlich. — Der Truppenarzt hat bei der Aufstellung des Speiseplanes mitzuwirken. — Der Truppenveterinär hat häufig bei der Abnahme der Fleischwaren zugegen zu sein.

Die Tagesportion der belgischen Truppen.

	Kaserne	Feld
	g	g
Brot	600	750
Fleisch	300	450
Kaffee	10	25
Zichorie	5	—
Milch	dl 2	—
Margarine oder Schweinefett	25	40
Reis (oder Erbsen oder Teigwaren)	25	25
Salz	20	20
Pfeffer	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{4}$
Kartoffel	1.200	1.200
Zucker	—	30
Fett und weitere Zutaten 20 Rappen pro Tag		—

Rivista di commissariato No. 4 1938, Roma.

Ein Speisezettel, mit dem wir nicht in allen Teilen einig gehen.

Speisezettel

für die Küche des I. Artillerie-Regiments 23 vom 15. 8. bis 21. 8. 1938

Tag	Morgens	g	Mittags	g	Abends	g	Bemerkung.
Sonntag	Mischkaffee	13	Rhabarbersuppe Schweinebraten (Natursosse) Salzkartoffeln Gurkensalat	150 180 1000 200	Kakao Zucker Butter Feine Mettwurst	35 45 60 125	getrennt gekochtes Gericht
Montag	Mischkaffee	13	Erbsen Suppengrün Speck Fleischkonserv.	200 30 20 150	Mischkaffee Magermilch Butter Krabben	10 1 dl 60 150	Eintopf
Dienstag	Mischkaffee	13	Salzkartoffeln Kohlrouladen gehackt, Rind- u. Schw. Fleisch je Sojamehl Weisskohl	1000 60 10 200	Tee/Zucker Margarine Weissen Käse mit Zwiebel und Kümmel	2/40 83 1/2 250	getrennt gekochtes Gericht
Mittwoch	Roggen- mehlsuppe Magermilch	30 1 1/2 lt	Salzkartoffeln Specksosse Rührei Grünen Salat	1000 30 2 Stck.	Mischkaffee Magermilch Fleischkonserv.	10 1 dl 40	getrennt gekochtes Gericht
Donnerstag	Mischkaffee	10	Kalbsfrikasse (Holländ. Sosse) Reis mit Kirschen	150 30/100	Mischkaffee Schmalzkons. Bratkartoffeln Speck Sülze Magermilch	10 75 1000 30 100 1 dl	getrennt gekochtes Gericht
Freitag	Mischkaffee	10	Rinderbraten (Mehlsosse) Salzkartoffeln Gem. Gemüse, Mohrrüben und Schoten je	180 1000 100	Mischkaffee Magermilch Butter Thür. Rotwurst	10 60 125	getrennt gekochtes Gericht
Samstag	Mischkaffee	10	Labskaus Fisch Kartoffeln Suppengrün	200 1500 30	Kakao/Zucker Schmalz Harzer Käse	45/45 80 250	Eintopf

Die Verpflegung des deutschen Soldaten.

„Militär-Wochenblatt, 26. August 1938“, Berlin