

**Zeitschrift:** Allgemeine schweizerische Militärzeitung = Journal militaire suisse =  
Gazetta militare svizzera

**Band:** 27=47 (1881)

**Heft:** 4

**Artikel:** Der Küchenezettel

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-95618>

### **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:** 13.03.2025

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

ebensowenig fanden direkte Ankäufe im Auslande statt, da solche Pferde der großen Espesen wegen viel zu theuer und zudem dem Normalbitbe der in dieser Beziehung unkundigen Käufer nicht entsprachen.

(Fortsetzung folgt.)

### Der Küchenzettel.

(Ein Beitrag zur Mannschafszuversorgung.)

o— In dem Artikel: „Ein Bataillons-Küchenmeister“ in Nr. 39 des Jahrganges 1880 der „Militär-Zeitung“ findet eine Anregung zu einer Verbesserung der Ordinaire Einrichtung statt. Dieses ist gewiß gerechtfertigt; doch auch gegenwärtig ist die Möglichkeit geboten, in Bezug auf die Versorgung der Mannschaft befriedigende Resultate zu erzielen, wenn die Schul- und Abtheilungskom-

mandanten, sowie die den Truppenkörpern zugeheilten Verwaltungsoffiziere dem wichtigen Gegenstand die gehörige Aufmerksamkeit zuwenden.

Die Grundlage für eine richtige Ernährung der Mannschaft gibt ein richtiger Küchenzettel. Die Feststellung desselben ist in Anbetracht der beschränkten Mittel keine leichte Sache.

Die Nothwendigkeit, der Mannschaft eine ausreichende und nahrhafte Kost zu bieten, macht sich in den Genieschulen, wo die Mannschaft hart arbeiten muß, am meisten geltend. In diesen ist auch, nach meiner Meinung, das oberwähnte Problem glücklich gelöst worden.

Es dürfte für die jüngern Verwaltungsoffiziere von Nutzen sein, hierüber etwas zu erfahren; aus diesem Grunde wollen wir uns erlauben, Nachstehendes zu veröffentlichen:

#### Auszug aus dem Berichte über die Pontonnier-Referentenschule Brugg.

	Küchenzettel	Bestehend aus	Quantität	Preis per Kilo	Kosten einer Mahlzeit incl. Salz und Holz	Kosten einer Mahlzeit per Mann				
			per 186 Mann	Gts.						
Montag	Morgens	Mehlkartoffelsuppe	Mehl, geröstet 7 Kilo	60	Fr. 13. 38	Fr. 0,07,2				
		Kartoffeln 6 "	8							
		Butter 2 "	260							
" "	Abends	Reisuppe	Reis 12 "	50	" 9. 50	" 0,05,1				
		Dienstag	Morgens	Hafergrühsuppe	Hafergrühe 10 "	60	" 14. 70	" 0,07,9		
" "	Abends	Kartoffelmehlsuppe	Kartoffeln 30 "	8	" 9. 50	" 0,05,1				
		Mehl, geröstet 4 "	60							
		Brod 4 Laib	30 p. L.							
Mittwoch	Morgens	Geröstetes Brodsuppe	Geröstetes Brod 7 Kilo	100	" 15. 70	" 0,08,4				
		Butter 2 "	260							
		Abends	Erbsensuppe	Erbsen 12 "			54	" 13. 68	" 0,07,3	
Sago 2 1/2 "	100									
Brod 4 Laib	30 p. L.									
Donnerstag	Morgens	Mehlsuppe	Mehl, geröstet 9 Kilo	60	" 14. 10	" 0,07,5				
		Butter 2 "	260							
" "	Abends	Fidellsuppe	Fidell 10 1/2 "	70	" 10. 85	" 0,05,8				
		Freitag	Morgens	See-Suppe			See 10 "	90	" 17. 70	" 0,09,5
" "	Abends	Reisuppe	Reis 12 "	50	" 9. 50	" 0,05,1				
		Samstag	Morgens	Hafergrühsuppe			Hafergrühe 10 "	60	" 14. 70	" 0,07,9
				Butter 2 "			260			
" "	Abends	Kartoffelsuppe	Kartoffeln 30 "	8	" 10. 10	" 0,05,4				
		Sago 3 "	100							
		Brod 4 Laib	30 p. L.							
		Sonntag	Morgens	See-Suppe			See 10 Kilo	90	" 17. 70	" 0,09,5
Abends	Gerstensuppe	Perlgerste 12 "	70	" 13. 10	" 0,07,0					
		Brod 4 Laib	30 p. L.							

NB. Zu jeder Mahlzeit 1/2 Kilo Parmesankäse à Fr. 3. 40 per Kilo.

1 Morgensuppe kostet durchschnittlich per Mann 8,3 Gts.

1 Abendsuppe " " " 5,8 "

1 Suppe überhaupt kostet " " " 7,05 "

„Alle Lieferungen von Fleisch und Brod erfolgten regelmäßig und fortwährend nach Verträgen; drei Mahlzeiten täglich nach vorstehendem Küchenzettel; hiefür reichten die 20 Gts. eidg. Zulage für Holz und Gemüse vollkommen aus und wurde am Schlusse noch ein Ordinaire- und gemeinschaftlicher Kassa-Ueberschuß von Fr. 3. 80 per Mann vertheilt. Die Küchenchefs und täglich wechselnden Köche, die Einnahmen und Ausgaben, Sparsamkeit in Holzverbrauch und Einkäufen, Reinlichkeit und Ordnung, bildeten einen besondern Zweig des Unterrichts und angelegentlichster Ueberwachung. Die Verpflegung befriedigte denn auch die ganze Zeit über allgemein und wurden die Leute zu keinen dahertigen außerordentlichen Auslagen veranlaßt.“

**Ueber die Thätigkeit der Feldtelegraphen in den jüngsten Kriegen, ihre Bedeutung für die Kriegführung, sowie die neuesten Erfindungen und Versuche auf diesem Gebiet.** Von Buchholz, Hauptmann und Kompagniechef im Eisenbahn-Regiment. Mit einer Tafel in Stein-

druck. Berlin, 1880. E. S. Mittler u. Sohn. Preis Fr. 1. 05 Gts.

Die kleine Schrift enthält einen Vortrag, welchen obgenannter Offizier in der militärischen Gesellschaft in Berlin gehalten hat und der später im „Militär-Wochenblatt“ abgedruckt wurde. — Der Verfasser