

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 Mannschafsvorpflegung.)

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 Vorpflegung 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.

Montag	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
			Hasergrübe	10 "	60		
Dienstag	Morgens	Hasergrübsuppe	Butter	2 "	260	" 14. 70	" 0,07,9
			Kartoffeln	30 "	8		
" "	Abends	Kartoffelmehlsuppe	Mehl, geröstet	4 "	60	" 9. 50	" 0,05,1
			Brod	4 Laib	30 p. L.		
			Geröstetes Brod	7 Kilo	100		
Mittwoch	Morgens	Geröstete Brodsuppe	Butter	2 "	260	" 15. 70	" 0,08,4
			Erbsen	12 "	54		
			Sago	2 1/2 "	100		
" "	Abends	Erbsensuppe	Brod	4 Laib	30 p. L.	" 13. 68	" 0,07,3
			Mehl, geröstet	9 Kilo	60		
Donnerstag	Morgens	Mehlsuppe	Butter	2 "	260	" 14. 10	" 0,07,5
			Fidell	10 1/2 "	70		
" "	Abends	Fidellsuppe	Sea	10 "	90	" 10. 85	" 0,05,8
			Butter	2 "	260		
Freitag	Morgens	Sea-Suppe	Reis	12 "	50	" 17. 70	" 0,09,5
			Hasergrübe	10 "	60		
" "	Abends	Reisuppe	Butter	2 "	260	" 9. 50	" 0,05,1
			Hasergrübe	10 "	60		
			Kartoffeln	30 "	8		
Samstag	Morgens	Hasergrübsuppe	Sago	3 "	100	" 14. 70	" 0,07,9
			Brod	4 Laib	30 p. L.		
			Kartoffeln	30 "	8		
" "	Abends	Kartoffelsuppe	Sea	10 Kilo	90	" 10. 10	" 0,05,4
			Sago	3 "	100		
			Brod	4 Laib	30 p. L.		
Sonntag	Morgens	Sea-Suppe	Butter	2 "	260	" 17. 70	" 0,09,5
			Sea	10 Kilo	90		
			Berlgerste	12 "	70		
" "	Abends	Berlgersuppe	Brod	4 Laib	30 p. L.	" 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 Vorpflegung befruchtete 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