

<b>Zeitschrift:</b>	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerischer Fourierverband
<b>Band:</b>	10 (1937)
<b>Heft:</b>	3
 <b>Artikel:</b>	Zwischenverpflegung
<b>Autor:</b>	Reinle
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-516360">https://doi.org/10.5169/seals-516360</a>

#### **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:** 20.02.2026

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

2. Verbesserung der Küchenausrüstung, z. B. selbständige Küchen-Ausrüstung für die dem Bat. Stabe neu zugeteilten Züge (I. K. und Minenwerfer).
3. Vermehrung der Kriegs-Reserve an Fahrküchen, event. Neu-Ausrüstung der Mitr.Kpen. mit 4 Küchenkarren anstatt der Fahrküche (analog der Geb.Tg.Kp.).
4. Schaffung einer Kriegsreserve an Verpflegungs-Zubehör: Transportgefässe für Truppenverpflegung (an Stelle der offenen Kessel zu 15 L.), Tragräfe, leichte Kochkisten für Geb. Truppen, Filter-Anlagen für Wasser-Versorgung im Gebirge, Ausrüstung der Einheiten mit einem 2. Fleischkorb, fahrbare und motorisierte Feldbacköfen, Anlage einer Kriegsreserve an Winter-Artikeln (Front-Ofen usw.).

Daneben forderte man erfolglos, jedoch in einem Zeitpunkt, da die gedrückten Weltmarktpreise dies noch ermöglicht hätten, eine bedeutende Vermehrung der Lagerhaltung an Verpflegungs-Artikeln (Korn, Hafer, Benzin usw.). Wir wollen hoffen, dass die dringendsten dieser Postulate ihre Verwirklichung finden, ehe es zu spät ist und dass insbesondere aus der ca. 100 Millionen betragenden Ueberzeichnung der Wehranleihe ein Teil für die Verbesserung des Materials für Verpflegungsnachschub verwendet werde.

## **Zwischenverpflegung.**

von Hptm. Reinle, Q. M. I. R. 23.

Der Ernährungsgrundsatz für die Truppenverpflegung heisst:

„Möglichste Anpassung an die bürgerlichen Gewohnheiten, d. h. täglich drei warme Mahlzeiten zu verabfolgen, das Mittagessen als Hauptmahlzeit. Wo die dienstlichen Verhältnisse eine Abweichung erfordern, tritt an Stelle des Mittagessens die Zwischenverpflegung, und das Abendessen wird zur Hauptmahlzeit.“

Würde dieser elementare Grundsatz von allen Verpflegungsfunktionären stets vor Augen gehalten, so würde hauptsächlich in den Felddienstperioden die Zwischenverpflegung eine bedeutend weniger grosse Rolle spielen, als dies in den letzten Jahren in Divisions- und Manöver-W. K. der Fall gewesen ist. Wenn sich der Verpflegungsfunktionär bewusst ist, dass er in erster Linie aus seiner Küche zu verpflegen hat, würden wenigstens Auswüchse unterbleiben; und es sind Auswüchse, wenn gewissen Truppen zu Manöverbeginn bis 6 Zwischenverpflegungen aufgebürdet werden.

Ein Verpflegungsfunktionär, welcher disponieren kann und seiner Sache sicher ist, zudem nicht in erster Linie auf seine Bequemlichkeiten Bedacht nimmt und auch das Manövergelände etwas studiert, wird solche Anordnungen allerdings nicht treffen. Die weitverbreitete Ansicht, dass beim neuen Kampfverfahren die Küche überhaupt nicht nach vorn kommen kann, ist falsch. Wenn die Verbindung zwischen Truppe und Küche aufrecht erhalten wird, so wird es immer Gelegenheit geben, zu gegebener Zeit mit dem Essen in die Nähe der Truppe zu gelangen, damit aus der Fahrküche verpflegt werden kann. Bedingung ist allerdings, dass

der Küchentrain höchstens im Bat. vereint ist und nicht in grössere Verbände zusammengezogen wird. Der Kp. Kdt. muss jederzeit über seine Fahrküche verfügen können.

Durch die Abgabe von mehreren Zwischenverpflegungen glaubt der Fourier seine Pflicht getan zu haben, schafft sich damit eine Sorglosigkeit, welche oft einer strafbaren Gleichgültigkeit Platz schafft. Durch diese künstlich geschaffene Selbstsicherheit wird der eingangs erwähnte elementare Grundsatz vergessen, indem der Fourier sagt, die Mannschaft hat genug zu essen auf sich, ich bin schliesslich gar nicht darauf angewiesen, die Küche nach vorn zu bekommen und daraus zu verpflegen.

Eine Truppe, welche bei Manöverbeginn ihrer Mannschaft nur eine, in schwierigen Verhältnissen höchstens zwei Zwischenverpflegungen verabreicht, wird nichts unterlassen, ihre Küche nach vorn zu bekommen. Der Fourier weiss genau, dass er darauf angewiesen ist, aus der Fahrküche die Mahlzeit für die Mannschaft zu erhalten.

Der Grundsatz „einfach, genug und schmackhaft in der Truppenverpflegung“ gilt nicht nur für die Hauptmahlzeiten, sondern ebenso für die Beschaffung der Zwischenverpflegung. Die Art der Zwischenverpflegung soll nach Grundsätzen bestimmt werden, genau wie dies bei Aufstellung des Verpflegungsplanes im allgemeinen der Fall ist, und zwar ist Rücksicht zu nehmen auf:

1. Art des Dienstes (ob leicht oder schwer),
2. Jahreszeit,
3. Voraussichtliche Verpflegungsabgabe aus der Küche,
4. Stand der Haushaltungskassen,
5. Berücksichtigung der normalen Tagesportion,
6. Haltbarkeit,
7. Nährwert und Bekömmlichkeit.

#### **1. Art des Dienstes.**

In Felddienstperioden und bei grossen Marschleistungen muss die Dotierung der Zwischenverpflegung des einzelnen Mannes selbstverständlich bedeutend grösser sein, als in der Zeit der Detailausbildung mit kleinen Marschleistungen und regelmässiger Verpflegung. Zu berücksichtigen ist auch, ob der Dienst im Gebirge durchgeführt wird oder im Flachlande, ein weiterer Faktor, ob die betr. Einheit als Ganzes zusammenbleibt oder Aufgaben gestellt bekommt, zu deren Lösung die Einheit zerrissen werden muss. Auch können nicht alle Waffengattungen gleich beurteilt werden, da der Verpflegungsnachschub grundverschieden ist.

#### **2. Die Jahreszeit.**

Die wohl wichtigste Ueberlegung eines Fouriers bei Bestimmung der Zwischenverpflegung ist die Witterung, und gerade auf diesen Umstand wird oft viel zu wenig Rücksicht genommen. Es ist selbstverständlich, dass die Bedürfnisse des Soldaten im Sommer grundverschieden sind gegenüber denjenigen in den Herbst- und Wintermonaten. Es ist also unrichtig, im Sommer und im Winter alles über den gleichen Leist zu schlagen. Das Durstgefühl des Mannes ist im

Sommer naturgemäß bedeutend grösser als im Winter, der Fettbedarf im Sommer bedeutend kleiner als in Wintermonaten usw.

### 3. Die voraussichtliche Verpflegungsabgabe aus der Küche.

Ueber diesen Punkt habe ich bereits in der Einleitung meiner Ausführungen gesprochen und möchte nun nicht nachträglich den aufgestellten Grundsatz der warmen Verpflegung antasten, sondern nochmals darauf hinweisen, dass die Bestimmung der Zwischenverpflegung selbstverständlich vom voraussichtlichen Nachführen der Küche abhängig gemacht wird und dass ein Vordisponieren und ein Vorausdenken unumgänglich notwendig ist.

### 4. Stand der Haushaltungskassen.

Nirgends mehr als bei der Truppe richten sich die Anschaffungen nach den vorhandenen Mitteln. Wenn eine Kp. wenig Geld zur Verfügung hat, so wird sie nur das Allernotwendigste anschaffen können, um am Schlusse des Dienstes nicht mit einem Defizit abschliessen zu müssen. Im nächsten Abschnitt werde ich darauf hinweisen, dass die Tagesportion so zusammengesetzt ist, dass sich daraus eine sehr zweckmässige und schmackhafte Zwischenverpflegung zubereiten lässt, allerdings mit etwas mehr Mühe für die Verpflegungsorgane, als wenn aus einer vollgespickten Haushaltungskasse alle möglichen Würste etc. angeschafft werden können.

### 5. Berücksichtigung der normalen Tagesportion.

Die Tagesportion setzt sich im Friedensdienst bekanntlich zusammen aus: 250 gr Fleisch, 70 gr Käse oder Schachtelkäse, 500 gr Brot, und der Gemüseportions-Vergütung.

Leider findet diese zweckmässige Nahrungsmittel-Zusammensetzung bei Ansetzen der Zwischenverpflegung, mit Ausnahme des Käse sehr wenig Berücksichtigung. Es wird oft vergessen, dass ein kaltes Stück Braten oder ein kalter Spatz mindestens so schmackhaft ist und mindestens so viel Nährwert hat, wie ein Paar Servelat oder Ländjäger. Es ist sehr zu empfehlen, dass der Fourier sich diesbezüglich Rechenschaft gibt und dass er sich hauptsächlich bei heißer Witterung sagt, es ist zweckmässiger, das gefasste Fleisch sofort zu sieden oder zu braten und auf den Mann als Zwischenverpflegung aufzuteilen, anstatt das Fleisch den ganzen Tag auf der Küche nachzuführen, sodass es am Abend oft verdorben ist. Die auf diese Art und Weise eingesparten Ausgaben für Anschaffung von Zwischenverpflegungen können dann für die Hauptmahlzeit verwendet werden. Es ist unbedingt angebracht, dass in Zukunft in vermehrtem Masse dieser Form von Zwischenverpflegung wieder mehr Aufmerksamkeit geschenkt wird, da ja auch im Kriegsfalle die Zwischenverpflegung aus der Tagesportion zubereitet werden müsste.

### 6. Haltbarkeit.

Viele Fourier geben sich heute immer noch zu wenig Rechenschaft darüber, dass die Zwischenverpflegung so beschaffen sein muss, dass sie bei jeder Witterung unbedingt haltbar ist. Es ist ganz unbegreiflich, wie immer und immer wieder den Truppen auch bei heißer Jahreszeit Siedewürste abgegeben werden,

wo doch der Fourier ganz genau weiss, dass diese Wurstwaren in wenigen Stunden verdorben sind. Diese Form von Zwischenverpflegung ist gewöhnlich ein Notbehelf, weil der Fourier zu wenig vordisponiert und dann oft in die Lage versetzt wird, bei irgend einem Metzger oder gar in einem Konsumladen zusammenzukaufen, was gerade vorhanden ist. Es sind mir Fälle bekannt, wo Metzgereien den Auftrag bekommen haben, in der Zeit von 2—3 Stunden so und so viele hundert Servelats anzufertigen. Was in solchen Fällen meistenteils für Ware geliefert wird, dürfte einen Kommentar überflüssig machen. — Je haltbarer ein Artikel ist, desto besser kann über die Abgabe der ordentlichen Verpflegung disponiert werden. Es ist ganz unverständlich, wie wenig Aufmerksamkeit diesem Grundsatz beigemessen wird.

## 7. Nährwert und Bekömmlichkeit.

Auch bei der Zwischenverpflegung muss darauf Rücksicht genommen werden, dass ein durchschnittlicher Nährwert der verabreichten Lebensmittel vorhanden ist, dass aber auch das nötige Volumen erreicht wird. Ueber den Nährwert der einzelnen Verpflegungsmittel, welche sich als Zwischenverpflegung eignen, könnte man sehr viel schreiben und auch sehr interessante Analysen herbeischaffen. Die Zusammensetzung der Zwischenverpflegung muss sich, wie bereits erwähnt, nach der Jahreszeit richten, und es ist zu beobachten, dass die Zwischenverpflegung so beschaffen ist, dass sie im Winter mehr Fett und feste Bestandteile, im Sommer mehr Flüssigkeit aufweist.

Aus den vorstehenden Ausführungen geht hervor, dass Siedewürste als Zwischenverpflegung ungeeignet sind. Um dies noch besser zu veranschaulichen, folgt nachstehend die Analyse **eines Paars** erstklassiger Servelats:

Nettогewicht	186 gr
Trockenmasse	92 gr
Kalorien in 100 gr	345
im Nettогewicht	641
Wassergehalt	51 %

Dazu die Analyse **eines Paars** sehr guter Landjäger:

Nettогewicht	94 gr
Trockenmasse	71 gr
Kalorien in 100 gr	521
im Nettогewicht	489
Wassergehalt	24,5 %

woraus ersichtlich ist, dass auch die bevorzugten sog. Dauerwürste absolut nicht als erstklassige Zwischenverpflegung angesprochen werden können. — Auch **Blockschokolade** kann nicht als erstklassige Zwischenverpflegung gelten.

Das vielgerühmte **Dörrobst** soll nur in beschränktem Masse Verwendung finden. Bei heißer Jahreszeit ist dagegen nicht viel einzuwenden. Im Winter soll jedoch ungekochtes Dörrobst als Zwischenverpflegung nicht abgegeben werden.

Als nahrhafte, schmackhafte Zwischenverpflegung sind anzusprechen:

**Emmentalerkäse, Schachtelkäse, kalter Braten, kalter Spatz, und im Winter Speck**, dazu im Sommer kalter, im Winter warmer Tee.

Eine weitere vorteilhafte Zwischenverpflegung wurde im Laufe des letzten Jahres von der **Konservenfabrik Lenzburg** offeriert:

1. Hackfleischpastete im Gewicht von 225 gr Nettoinhalt, zum Preise von 40 Rp. per Büchse.
2. Schweinskopf in Gelée, 250 gr Nettoinhalt, zum Preise von 42 Rp. per Büchse.

Lieferbar in Kartons von je 25 Büchsen mit der Konzession, dass nicht angebrochene Kartons zurückgegeben werden können.

Wenn man diese Offerte nur als Zwischenverpflegung ansieht, so ist sie unbedingt für unsere zur Verfügung stehenden Mittel zu teuer. Der Vorteil dieser beiden Konserven liegt in der Verwendungsmöglichkeit, wie nachstehendes Beispiel zeigt:

Eine Einheit verteilt zu Beginn einer Manöverperiode eine Konserven pro Mann, dazu soll als kleine Zwischenverpflegung eine Portion Schachtelkäse abgegeben werden. Tritt nun der Fall ein, dass diese Truppe bereits am ersten Manövertag den Grundsatz der warmen Verpflegung durchführen kann, d. h. dreimal warm zu verpflegen (z. B. Truppen, die als Reserven bestimmt sind), so ist es nicht nötig, dass die als Zwischenverpflegung gedachte Konserven konsumiert wird. Die also auf dem Mann noch vorhandene Zwischenverpflegungskonserven kann deshalb als Zwischenverpflegung für den zweiten Tag gebraucht werden. Wird am zweiten Tag wiederum regelmässig warme Verpflegung aus der Fahrküche abgegeben, so hat der Mann bereits die Zwischenverpflegung für den dritten Tag auf sich. Sollte nun alle Manövertage aus der Fahrküche verpflegt werden können, sodass eine starke Zwischenverpflegung gar nie notwendig ist, so kann diese Konserven am letzten Manövertag oder am Defiliertag, oder auch am Entlassungstag als Mittagessen verwendet werden.

Für den Fall, dass es aus taktischen Gründen unmöglich ist, am ersten Manövertag aus der Fahrküche zu verpflegen, wird diese Konserven, welche als starke Zwischenverpflegung dienen soll, gegessen, und es müsste für den zweiten Manövertag eine zweite Konserven auf den Mann verteilt werden. Da sich die Konservenfabriken bereit erklären, nicht angebrochene Kartons zurück zu nehmen, so ist die Möglichkeit vorhanden, ohne zu grosse Beanspruchung der Haushaltungskasse den Ausgleich zu schaffen.

Verteilt ein Fourier zu Manöverbeginn Siedewürste als Zwischenverpflegung, so müssen dieselben gegessen werden, unberücksichtigt, ob regelmässige Verpflegungen aus der Fahrküche möglich sind oder nicht. Die Zwischenverpflegung in Form von billigen Konserven ermöglicht der Haushaltungskasse automatisch Einsparungen. Ein weiterer Vorteil dieser Konserven-Zwischenverpflegung besteht darin, dass sie bei kaltem Wetter oder im Gebirge leicht gewärmt werden kann. Wenn dazu in der Gamelle eine heisse Suppe abgekocht wird, so hat der Mann das bestimmte Gefühl, eine Hauptmahlzeit erhalten zu haben, während bei Abgabe von kalter Zwischenverpflegung es sich eben immer nur um Zwischenverpflegungen handelt.