Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 12 (1939)

Heft: 4

Artikel: Rationelle Verwendung der Tagesportion unter Berücksichtigung der Ziffern 149 bis 152 der I.V. 1938

Autor: Bossard, E. / Baumgartner, E.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-516450

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: 12.12.2025

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

9. Wahlen:
   a) der Vorortssektion für die Dauer von 3 Jahren,
   b) des Zentralpräsidenten,
   c) der technischen Kommission,
   d) der Revisionssektion.
10. Bestimmung der mit der Organisation der nächsten Delegiertenversammlung zu betrauenden Sektion.
11. Anträge:
   a) des Zentralvorstandes betr. Aufnahme der Sektion Graubünden,
   b) allfällige Sektionsanträge.
12. Grundsätzliches Verhältnis zum Schweiz. Unteroffiziers-Verband:
   a) Arbeitsteilung auf fachtechnischem Gebiet,
   b) Durchführung und Organisation der Schweiz. Fouriertage.
13. Bericht über die Stellenvermittlung.
14. Allgemeine Umfrage.

Es ist vorgesehen:

für den Samstag:

vormittags: Präsidialkonferenz.
nachmittags: Empfang der eidgenössischen Fahne.
17.00 Uhr: Beginn der Delegiertenversammlung.

für den Sonntag:

vormittags: Fortsetzung der Delegiertenversammlung.

Das detaillierte Programm folgt in der Mai-Nummer.

Der Zentralvorstand.

Rationelle Verwendung der Tagesportion unter Berücksichtigung der Ziffern 149 bis 152 der I. V. 1938.

Des anhaltenden Raummangels wegen mussten wir die zur Veröffentlichung vorgesehenen Preisarbeiten der VIII. Schweizerischen Fouriertage vom letzten Jahr immer wieder zurückstellen. Heute können wir zwar nicht mit dem Abdruck der im 1. (Fourier F. Lemp, Zentralschweiz) oder 2. (Fourier H. Riniker, Aargau) Rang stehenden Arbeiten beginnen, weil sie etwas umfangreicher sind, sondern vorerst einmal mit einer kleineren, im 3. Rang stehenden Arbeit. Sie wurde vom Preisgericht mit dem Prädikat „sehr gut" ausgezeichnet und hat Fourier E. Bossard, Mitr. Kp. IV/57, Sektion Ostschweiz, zum Verfasser. — Herr Hptm. E. Baumgartner, Dr. chem., Basel, verdanken

wir die fachliche Durchsicht des Artikels. Einige von ihm gemachte Hinweise wurden im Text berücksichtigt. Die Anmerkung zu Tabelle 5 stammt ebenfalls von Herrn Hptm. Baumgartner. **Die Redaktion.**

Durch welche Artikel sollen Brot, Fleisch und Käse ersetzt werden unter Berücksichtigung einer einfachen, gesunden und feldmässigen Verpflegung, ohne den Nährwert der Tagesportion zu vermindern?

I. Einleitung.

Ziffer 150 der I. V. 1938 bringt für uns Fouriere eine überraschende Neuerung, wonach die Verrechnung von beliebigen Verpflegungsmitteln (Ersatzmitteln) nicht mehr auf die Fleischersatz-Berechtigung und auf die Verrechnung von Sonntags- und Urlaubsportionen beschränkt ist, sondern dass nunmehr in Wiederholungskursen pro Mann und pro volle Dienstwoche (6 Tage) bis höchstens 1 Portion Brot, Fleisch und Käse, und in Rekruten- und Kaderschulen bis 25% der Gesamtberechtigung an Brot, Fleisch und Käse dem Geldwerte nach in die Haushaltungskasse verrechnet werden können. Diese Neugestaltung erweitert wesentlich die Freiheit der Einheitsfouriere bei der Wahl der Verpflegungsmittel und bei der Aufstellung des Verpflegungsplanes. Wir begrüssen daher diese neue, in der I. V. 1938 gewährte Freiheit. Sie gestattet uns, die Soldatenkost vernünftigen modernen Ernährungsgrundsätzen anzupassen.

II. Anforderungen an die Truppenverpflegung.

Oberster Grundsatz für die Aufstellung von Richtlinien für Neuerungen im Verpflegungswesen unserer Armee ist: Mit dem kleinsten Aufwand an Mitteln den grösstmöglichen Nutzen zu erzielen. Alle andern Anforderungen, die heute an die Truppenverpflegung gestellt werden müssen, lassen sich mittels folgender Gruppierung anschaulich darstellen:

1. Anforderungen im Hinblick auf den ganzen Truppenkörper und seinen Haushalt.

a) Die Verpflegung soll billig sein.

b) Die Verpflegung soll einfach und feldmässig sein; die Beweglichkeit und die Leistungsfähigkeit im Gefecht dürfen auf keinen Fall unter einer komplizierten Nahrungsabgabe leiden.

c) Die einzelnen Nahrungsmittel sind in Anpassung an die Bestände der Armeemagazine zu wählen, soweit dies nach Massgabe der Umstände als tunlich erscheint; umgekehrt sind die Bestände der Armeemagazine dem Nahrungsbedarf der Truppe entsprechend und im Sinne der wissenschaftlichen Nahrungsmittelforschung zu ergänzen.

2. Anforderungen mit Rücksicht auf den einzelnen Soldaten.

Die Verpflegung soll nahrhaft, bekömmlich und allgemein zivilen Lebensgewohnheiten der Truppe angepasst sein.

3. Anforderungen mit Rücksicht auf die Volkswirtschaft.

Die Truppennahrung soll, wenn irgendwie möglich, ein Produkt der eigenen Volkswirtschaft sein. Dadurch bleibt erstens der Verdienst im eigenen Lande und zweitens erscheint die Unabhängigkeit in erhöhtem Masse als gegeben, wenn wir schon in Friedenszeiten versuchen, die Selbstversorgung zu steigern.

Im Mittelpunkt der Diskussion stehen jedoch Preis und Nährwert der für den Ersatz von Brot, Fleisch und Käse in Frage kommenden Nahrungsmittel. Alle andern oben erwähnten Gesichtspunkte für die Beurteilung der Zweckmässigkeit einzelner Verpflegungsmittel sind von untergeordneter Bedeutung.

Unter Nährwert versteht man die Gesamtmenge der den Wert eines Nahrungsmittel für die Ernährung des Menschen bedingenden Bestandteile und Eigenschaften. Zur Beurteilung eines Nahrungsmittels können die Wärmeeinheiten ermittelt werden, Kalorien genannt, welche bei der Umsetzung im Organismus entstehen. Daraus ergibt sich der Kalorienwert. Die meisten Lehrbücher über Ernährung bestimmen diesen Wert und bauen darauf ihre Theorien auf. Dieses Verfahren ist jedoch einseitig. Darnach hätten nämlich die alkoholischen Getränke einen sehr hohen Nährwert, weil diese eine grosse Zahl Kalorien liefern. Die Giftwirkung des Alkohols übertrifft aber schon bei kleinern Mengen seine Nährwirkung. Die Einseitigkeit der abstrakten Bestimmung des Kalorienwertes äussert sich fernerhin darin, dass selbst beim Vorhandensein der wichtigen Aufbaustoffe die Untersuchung des Gehaltes an sogenannten akzessorischen Nahrungsbestandteilen, d. h. an lebenswichtigen Vitaminen und Mineral-Substanzen vernachlässigt wird.

Wichtig für die Beurteilung der Nahrungsmittel ist ausserdem ihr Sättigungswert. Er ergibt sich unabhängig von der Kalorienzahl nach Massgabe des Gefühls, welches die Inanspruchnahme der Verdauungsorgane auslöst. Durch besonders hohen Kalorienwert zeichnen sich Brot und Käse aus, durch ihren Sättigungswert dagegen die Kartoffel.

Die organischen Aufbau- und Betriebsstoffe der menschlichen und tierischen Nahrung lassen sich nach ihrer chemischen Zusammensetzung in drei Hauptklassen einteilen: Eiweiss, Fette und Kohlehydrate (Stärke und Zucker). Die akzessorischen Bestandteile der Nahrungsmittel, die Vitamine und Mineralstoffe, erfüllen die lange Zeit verkannte Aufgabe der Reglierung der Funktionen der einzelnen Teile der Organismus.

Um den nachfolgenden Ausführungen einen Unterbau zu geben, soll die normale Tagesportion, bestehend aus 500 gr Brot, 250 gr Fleisch und 70 gr Käse und der Gemüseportion auf Nährstoff- und Vitamingehalt untersucht werden. Als Grundlage für alle tabellarischen Berechnungen diene die nachstehende, den Berechnungen von König*) entnommene Zusammenstellung der Normalgehalte der wichtigsten Lebensmittel:

---

*) **König,** Chemie der Nahrungs- und Genussmittel.

Tabelle 1. Zusammensetzung der Nahrungsmittel (pro 100 gr ohne die Abfälle).

Stoffe	Eiweiss	Fett	Kohlehydr.	Kalorien	Vitamine*) A	B	C
Vollkornbrot	5,8	0,5	44	220	1	2	—
Kuhfleisch	19,5	6	—	135	2	1	1
Käse (halbfett)	25	15	3,5	255	3	1	1
Milch	3,1	3,5	4,7	65	2	1	1
Butter	0,5	82	0,5	765	4	—	—
Schweinefett	—	96	—	910	2	—	—
Pflanzenfett	—	100	—	930	—	—	—
Kartoffeln	2,0	—	21	90	1	2	4
Rüben	1	—	6	30	2	3	2
Spinat	1,5	—	1,5	15	4	3	4
Salat	1	—	2	15	3	2	4
Kohl	3,5	—	8,5	40	4	4	4
Bohnen	2	—	5,5	30	2	2	3
Erbsen	4,5	—	10.5	60	3	3	4
Kernobst	0,5	—	12	55	2	1	2
Kastanien	4	—	33,5	185	—	2	—
Kernobst dürr	1	—	53	240	—	2	2
Zwetschgen	2	—	59	260	—	—	—
usw.							

Nach Tabelle 1 ergibt sich für unsere Tagesportion:

Tabelle 2. (gr Nährstoff pro Dotationsquantum)

Artikel	Eiweiss	Fett	Kohlehydr.	Kalorien	Vitamine A	B	C
Brot	29	2,5	220	1100	1	2	—
Fleisch	49	15	—	337	2	1	1
Käse	17,5	10,5	2,5	179	3	1	1
	95,5	28	222,5	1616			

Da es nicht feststeht, in welcher Weise die Fouriere die zur freien Wahl der Verpflegungsmittel zur Verfügung stehende Gemüseportion verwenden, so ist die Aufteilung derselben nach Eiweiss, Fett und Kohlehydrat zunächst unmöglich. Vielmehr kann man umgekehrt nach Massgabe des durchschnittlichen Nahrungsbedürfnisses des Soldaten ableiten, welche Mengen Eiweiss, Fett und Kohlehydrat in den mit der Gemüseportion beschafften Nahrungsmitteln vorhanden sein muss, damit die Zufuhr an Aufbau- und Betriebsstoffen für den angestrengten menschlichen Körper genügend ist. Einem Bericht der königlichen Bayrischen Spezialkommission für Truppenernährung entnehmen wir folgende Zahlen:

*) Vitamine in relat. Zahlen. A = antiskorbutisches Vitamin, B = antineuritisches Vitamin, C = antirachitisches Vitamin.

Tabelle 3.

Truppenleistung	Eiweiss	Fett	Kohlehydrat	Kalorien
Garnison	120	56	500	3100
Manöver	135	80	500	3396
Krieg	145	100	500	3630

F. H. Buchholz, Ratgeber für den Menage-Betrieb der Truppen in Berlin bewilligt eine Friedensportion von:

Eiweiss 100, Fett 50, Kohlehydrat 500 = Kalorien 2940.

Diese Tagesportion muss als äusserstes Minimum betrachtet werden. Der berühmte Chemiker und Ernährungswissenschafter Rubner, welcher mit König die fundamentalen Zusammenhänge der Ernährungsvorgänge, insbesondere auch der Soldatenkost wissenschaftlich untersuchte, hat festgestellt, dass beim wenig beanspruchten Soldaten 3000 Kalorien genügen können, beim stark beanspruchten Soldaten dagegen bis 5000 Kalorien in der Nahrung verabreicht werden sollten. Einen weitern Anhaltspunkt für die Nahrungsdotation gibt der Normal-Speiseplan der deutschen Armee vor dem Kriege:

Tabelle 4. (Kol. I = Garnison, II = Manöver, III = Im Krieg)

Artikel	Menge			Eiweiss			Fett			Kohlehydrat		
	I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III
Brot	750	750	750	43,5	43,5	43,5	3,8	3,8	3,8	330	330	330
Fleisch	150	250	375	29,3	48,8	73,1	9	15	22,5	—	—	—
Reis	90	120	125									
Graupen (Mehl)	120	150	—	17,6	23	15	4,4	5,7	3,7	44	57	37
Hülsenfr.	230	300	250									
Kartoffeln	1500	2000	1500	30	40	30	—	—	—	315	420	315
			Total	120,4	155,3	161,6	17,2	24,5	30,0	689	807	682

Zusammenstellung:	I		II		III	
	Menge	Kal.	Menge	Kal.	Menge	Kal.
Eiweiss	120,4	648	155,3	837	161,6	854
Fett	17,2	153	24,5	216	30	270
Kohlehydrat	689	2686	807	3148	682	2658
Total Kalorien		3487		4201		3782

Wie aus diesen Zahlen ersichtlich ist, bewegt sich der Nahrungsbedarf des Soldaten in Wärme-Einheiten ausgedrückt nach Theorie und Praxis zwischen 3000 bis 5000 Kalorien. Nehmen wir nun für den Schweizersoldaten einen mittlern Bedarf von beispielsweise 4000 Kalorien an, aufgeteilt nach Nahrungsbestandteilen wie folgt:

Tabelle 5.

	Eiweiss	Fett	Kohlehydr.	Kalorien
Gesamtbedarf	140	100	600	4000
Davon gedeckt durch Brot, Fleisch, Käse	95,5	28	222,5	1616
Durch die Gemüseportion zu decken	44,5 *)	72	378,5	2384

Damit ist gezeigt, dass dem Kalorienwert nach der Anteil, welcher durch die Gemüseportion gedeckt werden muss, bei geringem Nahrungsbedarf gleich gross, bei gesteigertem Nahrungsbedarf aber erheblich grösser ist, als der Anteil der Brot-, Fleisch- und Käseportion. Daraus ergibt sich, dass der Aufwand für die Kalorie von Brot, Fleisch und Käse wesentlich grösser ist, als derjenige für die Kalorie der Gemüseportion. Der logische Schluss wäre daher, die bisherige Regelung der Tagesportion als unökonomisch zu bezeichnen und die vollständige Umgestaltung derselben zu fordern. Diese letzte Folgerung wäre jedoch unrichtig. Jetzt bekommt der oben besprochene Begriff des Sättigungswertes Bedeutung. Der Sättigungswert kann vom Kalorienwert stark abweichen. Ueberdies ist Sättigung ein Gefühl, daher individuell und stark von den zivilen Ernährungssitten des Mannes abhängig. Ich bin überzeugt, dass die Mehrheit der Mannschaft sich nicht satt fühlen würde, wenn ich im nächsten W. K. die Brot-, Fleisch- und Käseportion ganz oder zum grössern Teil dem Geldwerte nach durch Obst und Gemüse ersetzen würde, obschon es mir möglich wäre, mit der gleichen Geldmenge mehr Nährwert-Kalorien zu beschaffen. Das Hungergefühl, bezw. das mangelnde Gefühl der Sättigung nach dem Genuss an sich nahrhafter Speisen ist z. T. auf die herrschenden Ernährungssitten zurückzuführen. Diese Sitten dürfen im Militärdienst nicht gewaltsam abgeändert werden, sondern die Soldatenkost muss sich den zivilen Gewohnheiten der Bevölkerung anpassen. Es ist deutlich zu erkennen, dass diese zivilen Gewohnheiten in den letzten Jahrzehnten eine Wandlung erfahren haben. Ohne irgendwie einem Extrem anheimgefallen zu sein, muss zugegeben werden, dass die Nahrungsbedürfnisse sich merkbar nach den vegetabilen Nahrungsmitteln umgelagert haben, der Gemüse- und Obstkonsum hat in begrüssenswerter Weise eine Steigung erfahren. Die Truppenverpflegung sucht dieser Wandlung Rechnung zu tragen; die Neuerung der I. V. 1938 gestattet die Anpassung.

---

*) Die Erhöhung der Eiweissmenge auf 140 gr ist nicht unbedingt nötig. Der Bedarf an Eiweiss nimmt nämlich bei erhöhter körperlicher Beanspruchung nicht zu. Er ist nur vom Körpergewicht, nicht von der körperlichen Arbeit abhängig, im Gegensatz zum Bedarf an Kohlehydraten und Fetten, wo der Bedarf mit der Arbeitsleistung und der Wärmeabgabe zunimmt. Eine Menge von 100 gr Eiweiss pro Tag ist reichlich bemessen und kann als durch die normale Tagesportion gedeckt betrachtet werden. Der restliche Bedarf an Kalorien kann somit ohne weitere Zufuhr von Eiweiss gedeckt werden.

III. Durch welche Artikel sollen nun Brot, Fleisch und Käse ersetzt werden?

Die Wahl der Artikel unterliegt den unter II erörterten, obersten Grundsätzen der Soldatenkost. Die Probleme erscheinen jetzt in ihrer Klarheit. Es handelt sich hier nicht darum, alle möglichen Artikel aufzuzählen, die für den Ersatz als geeignet zu bezeichnen sind — eine Aufzählung wäre unvollständig, zeit- und saisongebunden und unelastisch — sondern es gilt vielmehr, am Grundsätzlichen und an wenigen Beispielen die Methode zu zeigen, das Richtige jederzeit herauszufinden.

Die einheimische Landwirtschaft liefert die bekannten animalischen und vegetabilen Rohstoffe für die Nahrung: Fleisch, Milch, Getreide, Gemüse, wie Knollengewächse und Grüngemüse, und endlich die verschiedenen Sorten Obst. Für die Untersuchung auf die Ersetzbarkeit im Sinne der Ziffer 151 kommen in Frage: Milch und Milchprodukte (ausser Käse), Getreideprodukte (ausser Brot), Knollengemüse, Grüngemüse und andere, neben dem Vertragsfleisch bezogene Fleischsorten. Obschon in der I. V. ausdrücklich erwähnt ist, dass solche andere Fleischsorten, wie z. B. Brühwürste, in bestimmten Jahreszeiten verwendet werden dürfen, würde ich diesen Ersatz aus den bereits bekannten Gründen tunlichst vermeiden.

Nachdem nun die für den Ersatz in Frage stehenden Nahrungsmittel ausgeschieden sind, ist ihre Tauglichkeit nach folgenden Gesichtspunkten zu untersuchen:

1. Eignung im Hinblick auf Transport-, Lagerungs- und Kochmöglichkeiten. Rücksichtnahme auf Kasernen- und Felddienst.

Nach diesem Gesichtspunkt kommen als Ersatzstoffe beispielsweise in Frage: Frischmilch im Kasernendienst und im Felddienst bei äusserst guten Transporteinrichtungen, oder wenn die Milch am Standort der Truppe beschafft werden kann. Kondensmilch ist infolge ihrer Packung gut lager- und transportfähig, daher im Felddienst selbst an den entlegendsten Orten verwendbar. Mehl, Mehlprodukte und Haferprodukte, wie Haferflocken, Hafergrüze, Griess und Teigwaren können in jeder Art Dienst Verwendung finden. Knollengemüse, wie Kartoffeln und Rüben aller Art sind je nach Jahreszeit besser oder spärlicher erhältlich (Transportverhältnisse). Besonders erwähnt zu werden verdienen die Weissrüben (Räben) als Zusatz zum Sauerkraut. Grüngemüse und Obst während der dafür günstigen Jahreszeit (Spätsommer, Herbst), Salat und Spinat z. B. bereits schon im Frühling.

2. Gestattet die Militärküche eine den volkstümlichen Gewohnheiten entsprechende, abwechslungsweise Zubereitung der in Betracht fallenden Nahrungsmittel?

Beispiel: Was koche ich aus Knollengemüsen? Aus Kartoffeln: Schälkartoffel, Salzkartoffel, Stock, Rösti usw., dann als Beigabe zu Gulasch und Eintopfgericht usw. Gelbe Rüben: Suppengemüse, Zubereitung als selbständiges Gemüse zu Fleisch, dann Rüben roh als Salat. Weisse Rüben: Rübenbrei, Weissrüben im Sauerkraut usw. Obst: Aepfel gebe ich ab als Apfelmus, ferner

lasse ich Aepfel und Birnen samt Schale zusammen zubereiten zu Milchreis oder Griess, Kirschen kann ich roh und gekocht in den Speiseplan einsetzen.

3. Welches ist der Kalorien- und Sättigungswert der in Frage stehenden Speisen, und welches ist der Gehalt an akzessorischen Bestandteilen, wie Vitaminen und Mineralstoffen?

Ueber den Nährgehalt gibt für eine ganze Reihe von Nahrungsmitteln Tabelle 1 Aufschluss. Durch auffallend grossen Kaloriengehalt zeichnen sich die Fette, dann Brot, Fleisch und Käse aus. Die Kartoffel und die andern stärkereichen Nahrungsmittel, wie Mehlspeisen und Teigwaren, verfügen über einen grossen Sättigungswert. Vitaminreich sind besonders die Grüngemüse und das Obst in rohem Zustand.

4. Wie verhält sich der Preis der Nahrungsmittel zu ihrem Gehalt und Sättigungswert?

Diese Frage ist zuletzt entscheidend dafür, ob ein Nahrungsmittel im Truppenhaushalt überhaupt verwendet werden kann. Der Preis der meisten, als Ersatzmittel für Brot, Fleisch und Käse in Betracht kommenden Nahrungsmittel ist saisonbedingt. Es erübrigt sich, an dieser Stelle diesbezügliche Untersuchungen durchzuführen. Jeder Fourieranwärter erhält ja in der Fourierschule eine anschauliche Tabelle, aus der hervorgeht, zu welchen Jahreszeiten die einzelnen Gemüse- und Obstarten für den Truppenhaushalt beschafft werden können.

Endlich möchte ich einige wenige, für den Ersatz gut geeignete Nahrungsmittel mit besonderem Nachdruck erwähnen. Es betrifft dies zunächst die Verwendung der Kartoffel. Auf Grund landwirtschaftlicher Forschungen steht fest, dass die Produktionskapazität unseres Kartoffelbaues noch lange nicht erschöpft ist. Die Kartoffel ist ein Gemüse mit einem relativ hohen Nährgehalt (vergl. Tab. 1) und zeichnet sich überdies durch ihren grossen Sättigungswert aus. Ebenso ist der Gehalt an akzessorischen Bestandteilen beträchtlich. Ein Kilo Kartoffel, welches z. B. 10 Rp. kosten würde, enthält 900 Kalorien; wir beschaffen also bei der Verwendung von Kartoffeln zum Preise von 10 Rp. per kg mit 1 Rp. 90 Kalorien, gegen 6,75 Kalorien bei der Beschaffung von Kuhfleisch zum Preise von Fr. 2.— per kg. Durch die vielseitige Verwendungsmöglichkeit der Kartoffel lässt sich ein grosser Teil der gemäss Ziffer 150 zur freien Verfügung gestellten Mittel wirtschaftlich verwenden. Kein Soldat dürfte sich zufolge ungenügender Ernährung beklagen, wenn er beispielsweise zum Mittagessen erhält: Nahrhafte Hafersuppe, Salzkartoffeln und Spinat, oder zum Nachtessen: Mehlsuppe, Schälkartoffeln und 50 gr Käse. Ausnahmsweise ist es ganz bestimmt von Vorteil, wenn kein Fleisch abgegeben wird. Die auffallend grosse Menge Kartoffeln, welche auf dem deutschen Normal-Speiseplan (Tab. 4) zu finden ist, zeigt, welche Bedeutung die Kartoffel für die deutsche Soldatenkost hatte und auch heute wieder haben wird. Es ist durchaus denkbar, dass das O.K.K. Massnahmen treffen könnte für eine wirtschaftliche Beschaffung und zweckmässige Lagerung dieser Frucht, wie dies bei andern Artikeln bereits geschehen ist.

Ferner bin ich überzeugt, dass in Zukunft dem Weissrübenbau für die Armee-Ernährung vermehrte Bedeutung zukommen wird. Die Weissrübe ist ein Produkt der Fruchtwechselwirtschaft unseres Flachlandes. Sie eignet sich zu weit mehr, als bloss zur Viehfütterung, und zwar in zwei Zubereitungsformen: Als Beigabe zum Sauerkraut und als Rübenbrei, der ganz gut zu Kartoffelrösti abgegeben werden könnte. Trotz grossem Wassergehalt ist die Weissrübe infolge ihres niederen Preises (durchschnittlich Fr. 3.— pro q) ernährungstechnisch ein wirtschaftliches Produkt. Beim Preis von Fr. 3.— per q würde man mit einem Rappen 100 Kalorien beschaffen, also noch mehr als bei der Kartoffel. Auch hier sind Massnahmen des O. K. K. im Zusammenhang mit der Privatindustrie durchaus am Platze, um die rationelle Verwendung der Weissrüben zu ermöglichen.

Vom Obstkonsum war bereits vorher die Rede. Leider kann aber die Soldatenkost nur im Herbst mit frischem Obst ergänzt werden. Während der andern Jahreszeiten erweist sich nur die Abgabe von sterilisiertem Apfelmus und Dörrobst als durchführbar, in diesem Zustande hat jedoch das Obst lange nicht mehr seine wertvollen Nährqualitäten, wie dies im rohen Zustande der Fall ist. Trotzdem ist es sehr zu empfehlen, den Speisezettel mit Dörrobst zu bereichern. Hinsichtlich der Abgabe von Süssmost ist vorläufig noch Zurückhaltung zu üben, denn heute ist noch nicht jedermann an den Süssmostkonsum gewöhnt. Hingegen soll dafür gesorgt werden, dass der Truppe solcher Süssmost zur selbständigen Beschaffung anstelle der die Tagesarbeit schädigenden alkoholischen Getränke zu mässigen Preisen zur Verfügung stehe.

Schliesslich noch einige Worte zum Milchkonsum. Selbstverständlich ist Milch ein zweckmässiger Fleischersatz, und zwar nicht nur aus ernährungstechnischen Ueberlegungen heraus, sondern ebenso aus volkswirtschaftlichen Gründen. Es ist für unser Land volkswirtschaftlich profitabler, wenn die Armee einen Teil der Ueberschussmilch konsumiert, als wenn Fleisch und Fleischwaren verzehrt werden, wovon ein Teil vom Ausland bezogen werden muss. In diesem Zusammenhang verdient auch die Verwendungsmöglichkeit von pulverisierter Magermilch als Zusatz zu Mehlspeisen erwähnt zu werden.

Damit habe ich versucht, das Grundsätzliche für die Verwendung der neuen Tagesportion darzustellen. Zum Schluss möchte ich dem Wunsche Ausdruck verleihen, dass sich sämtliche Fouriere die zweckmässige Ausgestaltung des Verpflegungsplans zur ersten Aufgabe machen, und zwar nicht, um die Feinschmeckerei der Truppe zu steigern, sondern um Dienstfreude und Gesundheit zu fördern.

Die Büroordonnanz.

Von Fourier W. Spahr, Geb. Mitr. Kp. IV/42, Bern.

Wäre dieses Problem nicht wert, einmal von verschiedenen Seiten etwas beleuchtet zu werden und wäre es nicht möglich, hiefür gewisse Normen aufzustellen? Ich stelle fest:

Es gibt Einheiten ein und derselben Waffengattung, da ist in der ersten Kp. ein Fourier, der setzt seinen Stolz darein, alles selbst zu machen — weil er sich