

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband
Band: 16 (1943)
Heft: 3

Buchbesprechung: Zeitschriften-Schau

Autor: [s.n.]

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: 19.01.2026

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

	Übertrag	604.—		Übertrag	714.55
9. Tag	Schokolade	23.30	10. Tag	Kaffee	18.85
	Konservensuppe	11.20		Gemüsesuppe	8.45
	Käseschnitten	15.—		Voessen	3.70
	Kaffee	18.85		Schälkartoffeln	6.60
	Rösti (Tr. Kart.)	38.70		Kartoffelsuppe	9.90
	Gewürze usw.	3.50		Spaghetti/Tomaten	14.70
		<u>110.55</u>		Gewürze usw.	3.50
	Übertrag	714.55		Total Ausgaben	<u>65.70</u>
					<u>Fr. 780.25</u>

BILANZ

Einnahmen der H.K.	1000 Gemüseportionsvergütungen à —.73	= Fr. 730.—
	126 Fleischportionen à —.55	= „ 69.30
	86 Käseportionen à —.26	= „ 22.35
	Total Einnahmen	<u>Fr. 821.65</u>
	Einnahmen	Fr. 821.65
	Ausgaben	„ 780.25
	Aktiv-Saldo	<u>Fr. 41.40</u>

Zeitschriften-Schau

Im vergangenen Monat Februar konnte man in den verschiedenen militärischen Zeitschriften der Schweiz eine ganze Reihe vorzüglicher Artikel finden, die direkt oder indirekt unsern Dienst zum Gegenstand haben. Es ist erfreulich, zu sehen, wie stark das Interesse am Verpflegungsdienst gewachsen ist, der nicht mehr nur als quantité négligeable betrachtet wird, sondern dessen grosse Bedeutung für jede Armee immer deutlicher erkannt wird.

Die „Allgemeine Schweizerische Militärzeitung“ beginnt in ihrer Februar-Nummer mit dem Abdruck einer grösseren Arbeit von San. Oblt. R. Bernoulli: Geschichte der Soldatenernährung der militärisch wichtigsten Völker Europas. Wir werden darauf zurückkommen, sobald der ganze Aufsatz im Druck vorliegt.

In der „Schweizerischen Monatschrift für Offiziere aller Waffen“ finden wir wieder eine neue Arbeit des auch unsern Lesern bekannten Hptm. Qm. G. Bühlmann über „Japans Wirtschaft und Heer“. Auch für diesen Aufsatz wird eine Fortsetzung angezeigt, sodass wir die Besprechung auf die nächste Nummer zurückstellen.

Der „Schweizer Soldat“ scheint im vergangenen Monat sich besonders der Behandlung des Themas „Verpflegung“ verschrieben zu haben. Die Nr. 23 vom 5. Februar enthält nicht weniger als 5 Artikel über Truppenverpflegung. Vor

allem orientiert Major G. Corecco, Instr. Of. der Vpf. Trp., die Leser des „Schweizer Soldat“ über die wichtigsten Lebensmittel im Truppenhaushalt, die Portionenansätze und die Aufstellung eines Verpflegungsplanes mit Menus, Portionenabrechnung und Kostenberechnung. Die Kosten der Tagesportion werden auf rund Fr. 1.95 errechnet, nämlich 25 Rp. für Brot, 55 Rp. für Fleisch, 26 Rp. für Käse, ca. 78 Rp. für Gemüse und 10 Rp. für Brennmaterial. Dass unsere Militärverpflegung immer noch als reichlich angesprochen werden darf, zeigt folgende, von Major Corecco publizierte Gegenüberstellung unserer Tagesportion mit den gegenwärtig gültigen von Deutschland und Frankreich:

	Deutschland		Frankreich	Schweiz
	Schulen	Feldheer		
Brot	500	600	450	500
Fleisch	110*	195*	120—150	170
Käse	—	—	20**	80
Fettsatz als Brotaufstrich:				
an 24 Tagen im Monat, je	30	40		
Marmelade: an 7 Tagen im Monat, je	200	200		
Fett	—	—	20	40
Trockengemüse			53	125
Grüngemüse: Kartoffeln	750	750	500	800—1000
Gefriergemüse	110	110		
Frischgemüse	300	300		
Zucker	50	50	17	40
Kaffee			8	10
Ersatz	50	50	7	5
Milch				4 dl

* dazu wöchentlich 150 g Bratlingspulver, 100 g Marmelade, 10 g Fett.

** nur soweit vorrätig.

In der gleichen Nummer untersucht der Fachberater für Ernährungsfragen in der Armee unsere Vitaminversorgung. Er findet, dass die Versorgung mit Vitamin in der Armee dank dem Konsum von Schwarzbrot und vielen Gemüsen, besonders Kartoffeln, noch nie so gut war, wie jetzt. Fälle von Vitaminmangel-Krankheiten sind bis heute fast völlig ausgeblieben. Trotz dieser günstigen Lage dürfe die Vitaminfrage nicht leicht genommen werden. Es brauche noch viel Erziehungs- und Aufklärungsarbeit, bis der letzte Fourier und Küchenchef die Forderungen nach möglicher Schonung der in den Speisen enthaltenen Vitamine erfüllen. Reserven von Vitaminprodukten sind auch in der Schweiz angelegt worden. Vitamintabletten vermögen aber, ganz abgesehen von den Kosten, nie alle wichtigen Vitamine dem Körper zuzuführen. Wichtig sei die Abgabe von Vitamin C-Tabletten an Truppen, die im raschen Bewegungsverhältnis alle Nahrungsmittel in konzentrierter d. h. getrockneter Form mitführen müssen, und von aus Lebertran gewonnenem Vitamin A für Piloten, die lange Nachtflüge auszuführen haben, weil dieses Vitamin das Sehen bei Nacht erleichtert.

In der Nr. 24 vom 12. Februar finden wir einen der Diskussion wohl werten Vorschlag, der auch für die Fouriere von Bedeutung ist. Der Verfasser empfiehlt,

aus den HD-Kompagnien Detachementen auszuziehen, die von Einheiten, welche zum Ablösungsdienst einrücken, angefordert werden können. Die Detachementen sollen umfassen: Küchenpersonal (männlich und/oder weiblich), Büropersonal, Schreiner, Schuhmacher, Schneider, Krankenwärter (zur Betreuung der Krankenzimmer, während die Sanitätsmannschaft ausrückt), Offiziersordonnanzen, event. Postordonnanzen. Der HD-Unteroffizier, der das Det. führt, kann als Materialunteroffizier amten. Damit könnten viele Soldaten für die Front frei werden und die Abkommandierungen, das Kreuz jedes Kdt., würden auf ein Minimum beschränkt. Es dürfte sich lohnen, wenn auch dieser Vorschlag, der neben Nachteilen sicher viel Prüfwertes enthält, in unserer Zeitschrift zur Diskussion gestellt wird.

Die Frage: „Empfiehlt es sich zu trinken, nachdem man stark geschwitzt hat?“ wird von medizinischer Seite in **Nr. 25 vom 19. Februar** beantwortet. Nach grossen Anstrengungen wird in der Regel zu viel und zu gierig getrunken. Zu viel Flüssigkeit bringt aber die Funktionen des Körpers aus dem Gleichgewicht. Es sollte nur wenig aufs Mal und warm getrunken werden. Vom wissenschaftlichen Standpunkte aus enthält das ideale Getränk 2% Kochsalz, sowie Traubenzucker, mit andern Worten leicht gezuckerten Tee, Kaffee oder Ovomaltine. Vor dem Genuss von Schneewasser, auch erwärmt, wird gewarnt, da es unverdaulich ist und Durchfall verursacht. Es enthält keines der notwendigen Salze und auch keine Luft. Es wird aber sofort gesund und erfrischend, wenn es in einem Schüttelbecher mit Ovomaltine, Milch oder Kakao vermischt wird. Feinschmecker fügen ihm noch einen Tropfen Kognak bei.

Die Ausbildung unserer Militärköchenchefs schildert in **Nr. 26 vom 26. Februar** Oberst E. Suter, der technische Leiter unseres Verbandes. Wir übernehmen diese Orientierung zum Abdruck in einer der nächsten Nummern unseres Blattes.

„Der Schweizer Kavallerist“ weist in Nr. 3/4 auf eine Arbeit von Dipl. Ing. A. Schürch, über den bisher noch zu wenig untersuchten Vitaminbedarf der Pferde hin, erschienen in Nr. 1/2 der „Technik-, Industrie- und Schweizer Chemiker-Zeitung“. Vitamin C kann vom Pferd in genügender Menge selbst gebildet werden. Auch Vitamin D entsteht unter Einwirkung der Sonnenbestrahlung. Dagegen kann ein Vitamin B₁-Mangel im Futter beim Pferd Erkrankungen zur Folge haben, z. B. bei Fütterung mit Vitamin B-armem Heu und Stroh. Eine Besserung konnte im Einzelfall erwirkt werden durch Zufütterung von 250 g Trockenhefe pro Tag und Tier. Krankheiten an den Hufen können durch Vitamin A-Mangel erzeugt sein. Hier hilft Fütterung durch karotinreiche rote Mohrrüben, oder schliesslich entsprechende Vitaminpräparate.

— — —

Erscheinungsdaten, Adressen der Redaktionen und Abonnementspreise der einzelnen militärischen Zeitschriften sind in der Januar-Nummer 1943 des „Fourier“ enthalten.