

<b>Zeitschrift:</b>	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerischer Fourierverband
<b>Band:</b>	28 (1955)
<b>Heft:</b>	5
<b>Artikel:</b>	Aktuelle Verpflegungsprobleme
<b>Autor:</b>	Tobler
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-517204">https://doi.org/10.5169/seals-517204</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:** 13.01.2026

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

# Aktuelle Verpflegungsprobleme

Von Oberst Tobler, Sektionschef des Eidgenössischen Oberkriegskommissariates

Zu Beginn des Artikels über aktuelle Verpflegungsprobleme soll zunächst wieder einmal auf die Grundsätze der Soldatenernährung hingewiesen werden. Auch wenn dieselben schon längst aufgestellt worden sind und seit Jahren unseren Verpflegungsfunktionären (Quartiermeistern, Fourieren, Fouriergehilfen und Küchenchefs) immer wieder vor Augen geführt worden sind, darf festgestellt werden, dass diese «alten Richtlinien» auch heute noch aktuell sind und es bleiben werden, solange Soldaten gemeinschaftlich ernährt werden müssen.

Diese Regeln lauten ungefähr wie folgt:

Nur ein gut und nach allen Seiten hin richtig ernährter Soldat ist imstande, diejenigen Leistungen zu vollbringen, welche die militärische Dienstleistung sowohl in Friedens- wie auch in Kriegszeiten von ihm verlangt. Seine Kampf- und seine Widerstandskraft nehmen bei ungenügender und unzweckmässig zusammengesetzter Ernährung rasch ab. Dazu öffnet unzulängliche und unrichtig zusammengesetzte Truppenkost allen Krankheiten Tür und Tor. Die Truppenernährung ist deshalb zusammen mit vielen anderen Faktoren von grundlegender Bedeutung für unsere Landesverteidigung. Sämtliche Organe unseres Verpflegungsdienstes tragen deshalb eine sehr grosse Verantwortung, welcher sie nur dann gerecht werden, wenn sie alle Energie und alle zur Verfügung stehenden Mittel einsetzen, um dem Wehrmann die unter den gegebenen Umständen bestmögliche Ernährung zu verabfolgen. Die Truppenverpflegung ist eine Massen- und Gemeinschaftskost. Sie muss aus Gründen, welche sicherlich jedermann verständlich sind, einfach bleiben. Das will aber keinesfalls heissen, dass dem Wehrmann ein einförmiges oder sogar unsorgfältig zubereitetes Essen abgegeben wird. Die Truppenverpflegung muss im Gegenteil ausreichend, schmackhaft, leicht verdaulich, abwechslungsreich und dermassen zusammengesetzt sein, dass sie den Kräfte- und Wärmeverbrauch beim Wehrmann zu ersetzen vermag und den richtigen Stoffwechsel gewährleistet.

Die heute der Truppe zur Verfügung stehenden Mittel an Nahrungsmittel in Natura einerseits und an Geldvergütungen anderseits sind so bemessen, dass die vorgenannten Verpflegungsgrundsätze ohne weiteres gewährleistet sind.

Die Essensgewohnheiten der Truppe, welche je nach der Herkunft aus unseren verschiedenen Landesgegenden stark voneinander abweichen, müssen so weitgehend als irgendwie möglich berücksichtigt werden. Anderseits muss aber besonders gegen Verwöhnungen der Truppe in Friedenszeiten angekämpft werden, da eine Aktivdienstverpflegung unter Berücksichtigung der Landesvorräte und der Zusammensetzung derselben wirklich nur einfach sein kann. Man darf nie vergessen, dass besonders in einem Krieg im Interesse der ausreichenden Verpflegung unserer Wehrmänner die Zivilbevölkerung zurücktreten, sich wesentlich mehr einschränken und unter Umständen auch Entbehrungen ertragen muss.

Die vorstehend behandelten Grundsätze in Bezug auf die Verpflegung des Wehrmannes werden erfüllt, wenn sich insbesondere Fouriere und Küchenchefs für das leibliche Wohl ihrer Kameraden voll und ganz einsetzen.

Übergehend zu z. Z. aktuellen Verpflegungsproblemen muss einmal festgehalten werden, dass nach Abschluss des Weltkrieges 1939—1945 die gemachten Erfahrungen auf dem Gebiete des Verpflegungsdienstes sehr sorgfältig studiert und ausgewertet worden sind. Diese Studien beschränkten sich nicht nur auf unsere rein schweizerischen Verhältnisse; sie wurden vielmehr und was besonders wichtig erscheint auf die damals kriegsführenden Armeen ausgedehnt. Anschliessend wurden die Resultate dieser Auswertungen im Schosse des Oberkriegskommissariates anlässlich vieler Konferenzen und Detailbesprechungen durchgearbeitet, um einmal festzustellen, was an unseren schweizerischen Verpflegungsverhältnissen geändert oder verbessert werden muss, und anderseits, was vorteilhaft von ausländischen Armeen zu übernehmen sei.

In der Folge wurde eine spezielle interne Kommission gebildet, welche sämtliche Fragen der Ernährung des Wehrmannes bearbeitet und sorgfältig prüft. Insbesondere werden im Schosse dieser Kommission alle Verpflegungsartikel bearbeitet, welche neu in die Kriegsvorräte unserer Armee aufgenommen werden sollen.

Sobald durchberatene Lebensmittel in Form von Mustern vorliegen, führt dieselbe Kommission oft unter Zuzug von besonderen Fachleuten sorgfältige Degustationen und Qualitätsvergleiche durch.

Der vorgenannten ad hoc gebildeten Kommission, welche unter dem Vorsitz des Oberkriegskommissärs tagt, gehören u. a. der Oberfeldarzt und von ihm zugezogene Ärzte, der Chef der 2. Sektion des OKK Verpflegungs- und Magazinwesens, die übrigen Sektionschefs und Kommandanten der Schulen und Kurse der Verpflegungstruppen an. Je nach den zu bearbeitenden Verpflegungsartikeln werden Ernährungsphysiologen, aber auch verpflegungsdienstliche Praktiker (Instr. Uof. der Vpf. Trp.) beigezogen.

Das Oberkriegskommissariat studiert ständig Anpassungen und Verbesserungen auf dem Gebiete der Truppenverpflegung. Alle eintreffenden Anregungen und Vorschläge auf diesem Gebiete werden gründlich geprüft und verwirklicht, wenn sie ganz allgemein unserer Truppenverpflegung dienlich sind.

Durch die bei unseren ausländischen Gesandtschaften tätigen Militärattachés erhalten wir auch laufend Verpflegungsvorschriften und Kostproben von Verpflegungsmitteln ausländischer Armeen. Auch dieses für das Oberkriegskommissariat wertvolle Material wird gründlich verarbeitet und in positivem Sinne verwertet, soweit dies für unsere rein schweizerischen Verhältnisse in Frage kommen kann. Aber gerade hier muss besonders betont werden, dass das, was da und dort für ausländische Verhältnisse zweckmässig ist und angewendet wird, nicht unbedingt und unbesehen auch von unserem schweizerischen Verpflegungsdienst einfach übernommen werden kann.

Im Anschluss an die vorstehenden Betrachtungen noch ein Wort über die Verpflegungspläne. Von grösster Wichtigkeit ist die Ausarbeitung sorgfältig überlegter

Verpflegungspläne. Dieselben müssen besonders den Lebensgewohnheiten und der dienstlichen Beanspruchung der Truppe angepasst werden. Es gibt hier kein Schema. Die Quartiermeister und Fouriere müssen beweglich und imstande sein, Umstellungen jederzeit und rasch vorzunehmen, wenn die Dienstleistung der Truppe dies erfordert.

Die Truppenärzte, welche in der Offiziersschule entsprechend ausgebildet werden, sollen bei der Zusammenstellung der Verpflegungspläne und bei der Bearbeitung wichtiger Fragen der Truppenverpflegung beigezogen werden.

In der Folge werden eine Anzahl Verpflegungsmittel und deren Verpackung behandelt, welche als Neuerungen auf dem Gebiete der Truppenverpflegung bezeichnet werden dürfen.

Gestützt auf die Erfahrungen des letzten Krieges wurde die Taschennotportion geschaffen. Wie der Name sagt, handelt es sich um eine Notportion, welche vom Wehrmann in der Tasche seines Waffenrockes mitgetragen wird. Sie ist nur für den Kriegsfall bestimmt und bildet für den Soldaten die allerletzte Verpflegungsreserve, falls er von anderen Zufuhrmöglichkeiten von Verpflegungsmitteln abgeschnitten worden ist.

Bei der gegenwärtigen Taschennotportion handelt es sich um einen hochkonzentrierten Verpflegungsartikel in Form von Schokolade (4 Blocks à 80 g = 320 g) mit einem Nährwert von 1730 Kalorien. Die einzelnen Schokoladeblocks setzen sich aus Magermilchpulver, Kakaomasse, Kakaobutter, Zucker, geröstetem Hafermehl, Lezithin, Vanillin und Kaffeepulver zusammen.

Aus Umsatzgründen wird diese Taschennotportion seit dem 1. Januar 1953 im allgemeinen als Zwischenverpflegung und zum Pflichtkonsum an die Truppe abgegeben. Die bis heute mit diesem Verpflegungsartikel gemachten Erfahrungen und anderseits von der Truppe erhaltenen wertvollen Anregungen haben das Oberkriegskommissariat veranlasst, die Zusammensetzung der Taschennotportion nochmals gründlich zu studieren. Diese Studien sind bereits abgeschlossen. Mit der vorgesehenen neuen Taschennotportion, welche sich wie folgt zusammensetzt:

65 g Frühstücksgetränk (Ovomaltine, Cao Force, Hakosan etc.)	278 Kalorien
100 g Spezialschokolade (2 Tafeln à 50 g netto)	530 Kalorien
50 g Pfefferminz-Caramel (2 Tafeln à 25 g)	200 Kalorien
100 g Armee-Biskuit, leicht gesalzen	420 Kalorien
315 g Nettogewicht	Total 1428 Kalorien

wurden bis zum heutigen Zeitpunkt in verschiedenen Rekrutenschulen, bei WK-Truppen, in Manövern, in Sommer- und Wintergebirgskursen und bei verschiedenen Truppengattungen ausgedehnte praktische Versuche durchgeführt. Zudem wurde die Zusammensetzung dieser neuen Taschennotportion und die Qualität der einzelnen Bestandteile neben dem Oberfeldarzt auch von Ernährungswissenschaftlern und Zahnärzten geprüft.

Die von der Truppe eingegangenen, oft sehr sorgfältig bearbeiteten Rapporte über die mit der neuen Taschennotportion gemachten Erfahrungen lauten durchwegs günstig. Einzig die Pfefferminz-Caramels wurden vorerst infolge ihrer unzureichen-

den Verpackung beanstandet. Dieser Fehler konnte in der Zwischenzeit behoben werden. Selbstverständlich wurden da und dort Anregungen gemacht, welche besonders eine Bereicherung der Taschennotportion wünschten, so z. B. Zusatz von Fleisch, Dörrfrüchten, Kaugummi, Zigaretten etc. Durch all diese Zusätze würde aber gerade der Begriff «Taschennotportion» verloren gehen, und die Versorgung derselben auf dem Manne selbst (Waffenrock) wäre nicht mehr möglich. So wird aller Voraussicht nach die zukünftige Taschennotportion wie vorstehend vermerkt gestaltet werden.

Die Frage der Verpackung dürfte so gelöst werden, dass für jeden Wehrmann beim Korpsmaterial der Stäbe und Einheiten 1—2 Behälter, voraussichtlich aus Kunststoff hergestellt, bereitgestellt werden, welche ebenfalls auf dem Manne selbst versorgt werden können. Die einzelnen Bestandteile der Taschennotportion werden im Falle einer Kriegsmobilmachung durch die Armee-Verpflegungsmagazine mit der übrigen Notportion auf die Korpsammelplätze nachgeschoben und müssen, falls die vorgesehene Lösung durchführbar ist, auf den Organisationsplätzen von den Stäben und Einheiten in die Behälter abgefüllt und an die Wehrmänner abgegeben werden.

Die normale Notportion wurde nach dem Zweiten Weltkrieg ebenfalls ergänzt. Sie besteht aus haltbaren Artikeln, meist in Form von Konserven, und wird in ganzen Packungen auf geeigneten Fahrzeugen von den Stäben und Einheiten nachgeführt. Sie bildet die Verpflegungsreserve in der Hand des Einheitskommandanten und kann von Fall zu Fall als zusätzliche Verpflegung oder bei Stockungen im Nachschub für die Versorgung der Einheit verwendet werden. Normalerweise setzt sich die Notportion wie folgt zusammen:

1 Brotkonserven (Militär-Biskuit, leicht gesalzen), 200 g	832 Kalorien
1 Fleischkonserven (Fleischpastete), 150 g	392 Kalorien
1 Käsekonserven (Weichkäse), 70 g	278 Kalorien
2 Portionen Suppenkonserven (1 Doppelportion), 100 g	324 Kalorien
1 Frühstückskonserven (Frühstücksgetränk), 65 g	278 Kalorien
1 Paket Zucker (Würfel), 50 g	200 Kalorien
1 Portion Tee, 4 g	
795 g Bruttogewicht	Total 2304 Kalorien
639 g Nettogewicht	

Für die Verpflegung von Kranken und Verwundeten wird der sogenannte Sanitätsproviant in Einheitspackungen abgegeben. Das Einheitspaket weist folgenden Inhalt auf:

60 Portionen Suppenkonserven  
 2 kg hochkonzentrierte Fleischbrühe  
 1 Büchse Nescoré, à 400 g  
 1 Büchse Trockenmilch, à 500 g  
 150 g Schwarztee  
 2 kg Würfelzucker  
 600 Zigaretten

Das Militär-Biskuit, ein Bestandteil der Notportion, wurde von einer ausländischen

Armee übernommen. Im Jahre 1953 wurde dasselbe, gestützt auf die bisher gemachten Erfahrungen, in Bezug auf seine Zusammensetzung verbessert und noch vermehrt dem Geschmack unserer Wehrmänner angepasst. Das Biskuit wurde zudem leicht gesalzen, damit es auch zu Fleischgerichten verpflegt werden kann. Früherer Brotersatz, wie besonders Zwieback und Knäckebrot, werden nicht mehr beschafft, so dass das Militär-Biskuit künftig in der einzige Brotersatz ist.

Viele Anregungen und Wünsche fordern das Oberkriegskommissariat immer wieder auf, in seiner Vorratshaltung Lebensmittel zu verlagern, welche von der Truppe als Zwischenverpflegung verwendet werden können. Wir wissen, dass die Zwischenverpflegung im Leben des Wehrmannes eine sehr wichtige Rolle spielt. Mit der Abgabe von Zwischenverpflegungen ist jedoch Zurückhaltung am Platze. Sie soll an die Truppe abgegeben werden als Ersatz für ausfallende Mahlzeiten oder zwischen zwei Mahlzeiten, wenn dies durch besondere körperliche Leistungen, z. B. bei Märschen, Schwerarbeit etc., gerechtfertigt ist oder wenn zwischen den normalen Mahlzeiten allzugroße Zeitabstände liegen. Die Zusammensetzung der abzugebenden Zwischenverpflegung in Bezug auf Quantum und Abwechslung erfordert von den zuständigen Verpflegungsfunktionären, besonders von den Fourieren, gründliche Überlegungen und Anpassung an die Verhältnisse. Also auch hier kein Schema.

In unseren Armee-Verpflegungsmagazinen sind verschiedene Produkte eingelagert, welche sich zur Abgabe als Zwischenverpflegung sehr gut eignen. Nachstehend soll auf einige dieser Verpflegungsartikel hingewiesen werden.

Ein Produkt, welches sich als Zwischenverpflegung in erster Linie eignet, ist in Friedenszeiten die bereits besprochene Taschennotportion, welche auch in ihrer zukünftigen Zusammensetzung Schokolade von ausgezeichneter Qualität enthalten wird. Die normale Notportion enthält, wie ebenfalls bereits gesehen, 70 g Dosenkäse (Blechdose). Auch dieser Verpflegungsartikel eignet sich als Zwischenverpflegung ausserordentlich gut. Vor verhältnismässig kurzer Zeit wurde der Cellophanbeutel, gefüllt mit 80 g gemischtem Dörrobst (Äpfel- und Birnenschnitze, gedörrten Zwetschgen und Aprikosen), von Ia Qualität geschaffen. Dieser Verpflegungsartikel hat bei der Truppe sehr guten Anklang gefunden, da sich Dörrobst sowohl als Durststiller wie auch als Nahrungsmittel bewährt. Von der Truppe sehr gut aufgenommen wurde auch die neu geschaffene Leberpastete, welche in Blechdosen à 60 g netto abgegeben wird und sich ebenfalls vorzüglich als Zwischenverpflegung eignet. So sehen wir, dass aus den Armeebeständen eine ganze Anzahl Produkte bezogen werden können, welche für die Abgabe von Zwischenverpflegungen in jeder Beziehung geeignet sind.

In der Folge werden noch einige Punkte erwähnt, welche ebenfalls als Neuerungen auf dem Gebiete des militärischen Verpflegungsdienstes anzusprechen sind.

Es ist der Industrie gelungen, ein Vollmilchpulver von bester Qualität zu fabrizeieren, welches in der Verwendung billiger zu stehen kommt als die kondensierte Milch und zudem eine garantierte Haltbarkeit von drei Jahren aufweist. Dieses Vollmilchpulver ist unseren Verpflegungsvorräten ebenfalls einverleibt worden und tritt in Zukunft an Stelle der Kondensmilch, welche nicht mehr beschafft wird.

Ein weiteres hervorragendes Produkt ist das Schokolademilchpulver, welches, mit heissem Wasser übergossen, eine fixfertige, ausserordentlich bekömmliche Schokolade ergibt. Auch dieses Verpflegungsmittel wird von der Truppe sehr geschätzt.

Gegenwärtig wird in gleichem Zusammenhang die Fabrikation eines Kaffeemilchpulvers studiert, welches ebenfalls, mit heissem Wasser übergossen, einen fixfertigen, sehr schmackhaften Milchkaffee ergeben soll. Die entsprechenden Studien sind jedoch erst im Anfangsstadium.

Die Teenotportion zu 5 g, in einer Aluminiumfolie verpackt, wird, gestützt auf die damit gemachten ungünstigen Erfahrungen, ebenfalls umgestaltet. An Stelle der 5-g-Packung treten 2 Teebeutel à 2 g (gut verpackt), welche als solche je in 1 Liter siedendes Wasser gehängt werden können und sehr ausgiebig sind. Wir erreichen damit die denkbar einfachste Zubereitung von Schwarztee in jedem beliebigen Gefäß und überall, wo Wasser vorhanden ist.

Im weiteren soll auf die neuen, schnellkochenden Suppenkonserven hingewiesen werden. Wenn man früher für die Zubereitung einer Konservensuppe 20—30 Minuten benötigte, so ergeben heute die schnellkochenden Suppenkonserven, mit kochendem Wasser übergossen, sofort eine genussfähige Suppe.

Neuen Datums ist auch die Beschaffung von Lebensmittelbeuteln aus Polyaethylen, welche es dem Wehrmann ermöglichen, Brot und besonders auch unverpackte Speisen appetitlich und dicht zu verpacken und im Brotsack zu versorgen. Dieser Beutel wird gegen eine geringe Entschädigung an die Truppe abgegeben.

Immer wieder wird das Oberkriegskommissariat auf die dehydrierten Gemüse hingewiesen, und fortlaufend werden auch derartige Artikel angeboten. Trotzdem dieselben volumenmässig für den Transport ausserordentlich interessant sind, haben entsprechende Studien und Versuche ergeben, dass sie sich für unsere Verhältnisse nicht eignen. Die Haltbarkeit aller dehydrierten Gemüse und Gewürze ist ausserordentlich gering, und anderseits haben die aus denselben zubereiteten Gerichte bei unseren Wehrmännern keinen Anklang gefunden. Ähnlich verhält es sich mit den getrockneten Kartoffeln in Scheiben. Dieselben sind sicherlich als Kriegsreserve von einer bestimmten Bedeutung, finden aber in Friedenszeiten gar keinen Absatz.

Der Tabak spielt im Leben des Soldaten eine ausserordentlich wichtige Rolle. Auch auf diesem Gebiet wurde für den Fall einer Kriegsmobilmachung weitgehende Vorsorge getroffen. Mit den Verbänden der Tabakindustrie wurden zur Sicherstellung von sehr erheblichen Mengen Zigaretten, Stumpen und Pfeifentabaken Verträge abgeschlossen, welche der Armee im Kriegsfalle diese Rauchwaren für längere Dauer und in genügender Menge garantieren.

Noch einige Worte über das Kapitel Konserven. Es dürfte allgemein bekannt sein, dass verschiedene ausländische Armeen nicht nur die Notverpflegung, sondern zum Teil auch die laufenden Tagesportionen in Form von Konserven aller Art an die Truppe abgeben. Wenn wir bedenken, dass diese Verpflegungsmittel oft über sehr grosse Strecken, über die Meere, in die Kolonien etc. transportiert werden müssen, ist diese Massnahme verständlich und sicherlich auch gerechtfertigt.

Wir haben uns sehr eingehend mit der Abgabe von konservierten Verpflegungs-

artikeln an die Truppe befasst. Wir sind heute schon genötigt, zur Versorgung unserer Landesbefestigungen und Werke eine beträchtliche Menge Verpflegungsmittel in Konservenform zu unterhalten, welche jeweils über die Truppe abgesetzt werden müssen, und zwar in der Regel auf dem Wege der Zwangszuteilungen. Wir wissen, dass dieses Verfahren bei unseren Verpflegungsfunktionären nicht sehr beliebt, aber aus Umsatzgründen notwendig ist. Wir glauben deshalb, dass wir in Bezug auf die Abgabe von Konserven an die Truppe nicht weitergehen sollten, abgesehen davon, dass sich auch die Konservenverpflegung bei den Wehrmännern nicht überall grosser Beliebtheit erfreut.

In Bezug auf die Konserven studieren wir zur Zeit das Problem der Verbesserung der Blechdosen für die Fleischpastete. Wir wissen, dass die bisherigen Blechdosen auf der Innenseite stark marmorieren und, nachdem sie geöffnet sind, recht unappetitlich aussehen. Wir wollen aber den Wehrmännern eine appetitliche Fleischkonserve verabfolgen. Deshalb sollen die Dosen in Zukunft inwendig goldlackiert, besser verzinnt, oder sonst mit einem Speziallack überzogen werden, womit auch dieses beschriebene Übel beseitigt wird.

Den Verpackungsfragen schenkt das Oberkriegskommissariat ständig stärkste Beachtung, und es wird versucht, auch auf diesem Gebiete Neuerungen einzuführen und die Truppe in Bezug auf Behandlung von Packmaterialien möglichst zu entlasten. Gleichzeitig wird auch versucht, eine Verbilligung der Verpflegungsartikel herbeizuführen, indem überall, wo es irgendwie angängig ist, die teuren Kisten und Jute- oder Baumwollsäcke durch Kartonpackungen und Papiersäcke ersetzt werden. Das Oberkriegskommissariat hat im Verlaufe des letzten und zu Beginn dieses Jahres bereits in grossem Umfange die Packungen in vorgenanntem Sinne normalisiert. Durch diese Verpackungsart wird der Rückschub wesentlich entlastet, indem Karton- und Papierpackungen nicht zurückgeschoben werden müssen, wie das bis anhin für das gesamte Sackmaterial und während des vergangenen Aktivdienstes auch für die Kisten der Fall war.

Zudem wurden eine ganze Menge Verpflegungsmittel, besonders Haferprodukte, Hülsenfrüchte, Maisgriess, geröstetes Mehl etc., in Papiersäcke à 5 und 10 kg eingefüllt, da diese Gewichte erfahrungsgemäss den Bedürfnissen der einzelnen Stäbe und Einheiten besser entsprechen als die 25-kg-Packungen.

Auch die Packungen für die Teigwaren wurden normalisiert und gewichtsmässig vereinheitlicht.

## **Die Verpflegung der englischen Panzertruppen**

*Von Hptm. H. Alboth, Bern*

Die Ausbildung im Gelände, ausgedehnte Nachtübungen mit Zeltbiwaks und Zeltlager von längerer Dauer gehören zum Ausbildungsprogramm der in Deutschland stationierten britischen Rheinarmee. Anlässlich eines Besuches der Schiess- und