

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 28 (1955)

**Heft:** 9

  

**Artikel:** Rechnungswesen und Verpflegungsdienst in Gebirgskursen : der Verpflegungsdienst in den Gebirgskursen der Armee

**Autor:** Peter

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-517218>

### **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:** 24.02.2026

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

Was die Wettkampfkasse anbetrifft, so ist zu bemerken, dass von den Wettkämpfern keine weiteren Beiträge verlangt werden können (Verfügung des EMD vom 12. 1. 1952, Artikel 30, Absatz 1).

## *2. Versicherungen*

Für die Versicherung der Wettkämpfer gelten die gleichen Bestimmungen wie für die freiwilligen Gebirgskurse. Die Police-Nummer der für militärische Wettkämpfe bei der «Zürich»-Versicherungs-Gesellschaft abgeschlossenen kollektiven Haftpflichtversicherung lautet 528 001.

## **Rekapitulation**

Der Rechnungsführer hat vordienstlich neben den für die Verwaltung der Armee gültigen Vorschriften folgende besondere Weisungen zu beschaffen und zu studieren:

### *Gebirgs-Wiederholungskurs:*

- Vertragsdoppel der Bergführer und Klassenlehrer, sofern im Kurs solche vorhanden;
- Weisungen für den Rechnungsführer über die Verrechnung der Tagesentschädigungen an Bergführer und Klassenlehrer;
- Zirkular über generelle Bewilligung der Gebirgs-Tagesportion.

Diese Weisungen werden durch die Gruppe für Ausbildung automatisch an die Kurskommandanten zugestellt.

### *Freiwillige Gebirgskurse:*

- Verfügung des EMD über gebirgstechnische und wehrsportliche Ausbildung ausser Dienst vom 12. 1. 1952 (MA 52/25);
- Administrative Weisungen für freiwillige Sommer- und Winter-Gebirgskurse der Gruppe für Ausbildung.

### *Mannschaftswettkämpfe:*

- Verfügung des EMD über gebirgstechnische und wehrsportliche Ausbildung ausser Dienst vom 12. 1. 1952 (MA 52/25);
- Administrative Weisungen für die freiwilligen Mannschaftswettkämpfe der Gruppe für Ausbildung.

## **Der Verpflegungsdienst in den Gebirgskursen der Armee**

*Von Hptm. Peter, Qm. Geb. Füs. Bat. 93*

### *1. Die Aufgabe des Rechnungsführers*

Die Gebirgsausbildung, wie sie heute in der Armee betrieben wird, verlangt von Kursteilnehmern und Funktionären ausserordentliche Leistungen. Der Teilnehmer erlernt nicht nur die Sommer- und Winter-Alpintechnik, sondern auch das einfache Leben in den Bergen. Er muss auf die Bequemlichkeiten, die ihm der Dienst im Tal

bietet, verzichten und sich mit dem begnügen, was ihm seitens des Kurskommandos zukommt.

Es trifft dies besonders auf die Ernährung zu. Wenn tagsüber hoch oben in den Bergen gearbeitet wird, wenn das Detachement biwakiert oder in Hütten Unterkunft bezogen hat, fehlt jede Möglichkeit, sich im nahen Restaurant oder Laden privater Liebhabereien hinzugeben. Auch das sehnlichst erwartete «Fresspäckli» von zu Hause erleidet öfters Verspätungen, da Saumtiere und Träger lebenswichtigere Frachten zu transportieren haben.

Der Gebirgssoldat ist somit zur Sicherstellung seiner Ernährung restlos auf die kluge und präzise Voraussicht des verantwortlichen Verpflegungsfunktionärs angewiesen. Letzterer hat die Pflicht, im Rahmen der ihm zur Verfügung stehenden Mittel der Truppe nach bestem Können zu dienen. Eine gründliche Vorbereitung des bevorstehenden Kurses ist dazu die Voraussetzung.

Gestützt auf das Kursprogramm des Kommandanten wird mit Liebe und Sorgfalt der Verpflegungsplan erstellt und berechnet. Die Verpflegungsartikel werden frühzeitig beschafft, wobei der Auswahl der Lieferanten grösste Bedeutung zukommt. Sollen unangenehme Überraschungen vermieden werden, so sind Qualität und Preis anlässlich der Bestellung genau festzulegen.

Die nachstehenden Ausführungen wollen dem jungen, im Gebirgsdienst noch unerfahrenen Rechnungsführer seine Aufgabe im Verpflegungsdienst erleichtern.

## *2. Allgemeines über Truppenernährung im Gebirge*

Erfahrungsgemäss hängt das Gelingen eines Gebirgskurses weitgehend von der geeigneten Ernährung ab. Hunger erzeugt schlechte Laune und hat massgebenden Einfluss auf die Disziplin. In den Bergen ist es nur einer gut disziplinierten Truppe möglich, ihre gefahrvollen Aufträge mit Erfolg und ohne Risiko zu erfüllen. Es darf somit niemals auf ein gewisses Nahrungsvolumen und auf eine genügende Zufuhr von Kalorien und Nährstoffen während längerer Zeit verzichtet werden. Wird ein Hungergefühl nicht durch sofortige Nahrungsaufnahme gestillt, kann dieses mit Müdigkeit vereint zum sogenannten «toten Punkt» führen, was in Bergen schon manches Unglück zur Folge hatte. Die Nahrungsaufnahme ist dann gewährleistet, wenn sie sich angemessen über den ganzen Tag verteilt und wenn der Gebirgssoldat die Möglichkeit hat, oft in kleineren Mengen zu essen.

Es ist eine bekannte Tatsache, dass unter Einfluss von Müdigkeit, Kälte, Nässe und Hitze der Appetit ausbleibt oder die Initiative zum Öffnen des Rucksacks nicht aufgebracht wird. Der Berggewohnte weiss, dass man sich zum Essen oft aufraffen muss, und er hat dem Ungewohnten, der übrigens auch viel rascher demoralisiert wird, die Nahrungsaufnahme zu befehlen.

Den Hauptbeitrag zum Training der Nahrungsaufnahme leistet aber der Rechnungsführer durch geschickte Gestaltung des Verpflegungsplanes. Ansprechende, abwechslungsreiche und vielseitige Nahrung regt im kritischen Moment zum Essen an und verlangt die volle Initiative und Fantasie des verantwortlichen Rechnungsführers.

### 3. Die Mahlzeiten

*Allgemeines.* Die Verteilung der Gebirgstagesportionen auf die einzelnen Mahlzeiten ist umstritten. Während Bergführer und ein grosser Teil der Kursteilnehmer eine reichliche Tagesverpflegung und eine eher leichtere Abendmahlzeit vorziehen, tendiert eine andere Gruppe besonders im Sommer auf einen schwachen, kalorienärmeren Lunch und ein reichliches Nachtessen. Es wäre unrichtig, jene Gruppe als bergungsgewohnt zu bezeichnen. Darunter befinden sich prominente Alpinisten, die auf ihren Ziviltouren mit einem Minimum an Nahrung auskommen. Auf solche Gewohnheiten darf in einem Gebirgskurs nicht Rücksicht genommen werden. Es handelt sich hier nicht bloss um eine Wochenendtour, sondern um drei Wochen anstrengender Arbeit. Es gibt sogar Kommandanten, welche die Hauptmahlzeit auf den Abend festsetzen möchten. Gleichzeitig betrachten sie die reichliche Tagesverpflegung als selbstverständlich und geben sich folglich über die zur Verfügung stehenden Kredite keine Rechenschaft.

Wenn wir die im Abschnitt 3 vertretene Theorie der fleissigen Nahrungsaufnahme befolgen wollen, reichen die Mittel nicht aus, abends täglich eine Hauptmahlzeit zu verabreichen.

Es liegen übrigens noch andere Gründe vor, die gegen die Hauptmahlzeit am Abend sprechen:

Eine reichliche Tagesverpflegung bedeutet gegenüber dem einfachen Lunch eine gewisse Reserve für den Fall eines verspäteten Einrückens. Es wäre auch im Sommer unverantwortlich, die Truppe nur mangelhaft mit Kalorienträgern (Speck, fettreiche Fleischwaren, Käse etc.) auszurüsten, um diese auf die «Hauptmahlzeit» am Abend aufzusparen. In Höhenlagen von über 2000 m ü. M. bedeutet Schneefall im Sommer kein Ereignis, und für solche Fälle wäre die Truppe der nötigen Wärmesponder beraubt.

Zudem ist wissenschaftlich erwiesen, dass die Fettverwertung über die Mittagszeit eine maximale und während der Nacht eine minimale ist. Wird die Hauptmahlzeit auf den Abend festgelegt, so müsste die Essenszeit möglichst früh angesetzt werden. Die Nahrungszufuhr fände somit kurz nach dem Einrücken statt. Der Kursteilnehmer empfindet eine angemessene Ruhezeit zwischen Einrücken und Nachtessen jedoch als willkommene Wohltat. Wird die begehrte Zeit der Entspannung fallengelassen, so ist die Truppe für ein reichliches Nachtessen überhaupt nicht empfänglich. Die Dotation der Mahlzeiten im nachstehenden Verpflegungsplan dürfte aus diesen Gründen die Zustimmung der meisten Kursteilnehmer finden.

*Das Frühstück.* Beim Frühstücksgetränk wird der von zu Hause gewohnte Milchkaffee bevorzugt. Dazu gehört in Gebirgskursen entweder Käse oder Butter und Konfitüre. Im Biwak und bei Hüttenunterkunft sind Frühstückskonserven und Käse am besten geeignet. Butter und Konfitüre kommen dort nur als Abwechslung bei längerer Einquartierung in Frage. Versuche mit Porridge und Tee haben nie beim ganzen Kursbestand Anklang gefunden.

*Die Mittags- bzw. Tagesverpflegung.* In Gebirgskursen wird das Mittagessen nur an Mobilmachungs-, Demobilmachungs- und Ruhetagen sowie bei ausgesprochenem

Schlechtwetter in der Unterkunft eingenommen. In diesen eher seltenen Fällen soll als Ausgleich zur vielen Rucksackverpflegung Grüngemüse abgegeben werden.

Die Regel bildet die Mitgabe einer starken Tagesverpflegung, welche exkl. Brot bereits am Vortag in einem Papiersack pro Mann bereitgestellt wird. Die jeweils nach dem Frühstück stattfindende Verteilung erfährt dadurch eine enorme Erleichterung. Eine Rückgabe von leeren Papiersäcken erfolgt nicht.



*Verteilung der Verpflegung an eine Patrouille (Lunch in Papiersäcken).*

Mit Rücksicht auf den sehr individuellen Brotkonsum versorgt sich der Kursteilnehmer bereits beim Frühstückstisch mit der von ihm zur Tagesverpflegung benötigten Menge. Zur Aufbewahrung dient ihm der Lebensmittelbeutel oder das Provianttäschlein, welche aus hygienischen Gründen nie eingesammelt, sondern immer auf dem Mann bleiben sollen.

Der Marschtee wird von der Küchenmannschaft mit dem Morgenessen zubereitet und anschliessend an das Fassen der Lunchsäcke mit Trichtern in die Feldflaschen abgefüllt.

Die Tagesverpflegung kann beliebig gestaltet werden und muss immer genügend, ansprechend, der Jahreszeit angepasst und mit Rücksicht auf die lange Dienstdauer abwechslungsreich sein. Bei der Wahl der Artikel darf nicht auf Lebensmittel gegriffen werden, die mit Truppenverpflegung nichts gemein haben und als Luxus im Sinne der Administrativen Weisung Nr. 1 vom 1. Januar 1955 zu bezeichnen sind.

Die kleine Feldflasche gestattet nur eine ungenügende Ausrüstung mit Marschtee. Es ist von Wichtigkeit, auf Tagestouren Artikel zur Selbstzubereitung von Getränken mitzugeben.

### Beispiele geeigneter Artikel zur Gestaltung der Tagesverpflegung

#### *Brotportion:*

Brot  
Armeebiscuits  
Knäckebröt

#### *Fleischportion:*

Fleischkonserven  
kalter Braten, gespickt  
kalte Hackbeefsteaks  
Dauerwurstwaren  
Schinkenbröt  
kalte Rippli  
Fleischkäse  
Streichwurst

#### *Speckportion:*

Speck, in Erbsensuppe gekocht  
oder roh in feine Tranchen geschnitten  
fettreiche Dauerwurstwaren  
Salametti  
Salamibröt  
Salsiz  
Thon  
Sardinen

#### *Käseportion:*

abwechslungsweise  
Käsekonserve  
Emmenthaler  
Greyerzer  
Tilsiter

#### *Gemüseportionskredit:*

Leberpain  
Eier, gesotten  
Frühstückskonserve  
Taschennotportion  
Milchnußschokolade  
Sport-Minthe

#### *Frischobst nach Saison:*

Äpfel  
Birnen  
Aprikosen  
Orangen  
Zitronen  
Karotten, gewaschen

#### *Dörrobst, beliebig gemischt:*

Äpfel- und Birnenschnitze  
Zwetschgen  
Aprikosen  
Nüsse  
Weinbeeren  
Feigen

#### *Getränke zur Selbstzubereitung:*

Tee- und Zuckernotportion  
Frühstückskonserve  
Nescoré  
Hühnerbouillon  
Zitronen  
Würfelzucker

*Tee beim Einrücken.* Wurde tagsüber aus dem Rucksack verpflegt, so ist die Truppe beim Einrücken sehr dankbar, wenn vor der Unterkunft trinkwarmer Lindenblüten- oder Apfeltee mit Zitronen bereitsteht.

*Das Nachtessen.* Die Gestaltung des Nachtessens bietet keine Schwierigkeiten, wenn die Mittagsmahlzeit in der Unterkunft eingenommen wird. Drängt sich aber zur Ergänzung der Tagesverpflegung die Abgabe von Grüngemüse auf, so stellt sich die Frage, ob man sich das dazugehörige Fleisch leisten kann. Reichen die Kredite hierzu nicht aus, ist wenigstens Salat in das Menu einzubeziehen.

Im Biwak darf die Selbstzubereitung durch die Patrouille nicht zu kompliziert sein. Soweit es sich nur um einzelne Nächte handelt, genügen in der Regel Suppe und Tee zusammen mit kalten Proviantartikeln.

Bei Hüttenunterkunft hängt die Zusammensetzung des Abendessens vom Bestand und den vorhandenen Kocheinrichtungen ab. Die Zubereitung von Gemüse soll nur bei längerer Einquartierung angestrebt werden und ist im Winter nur selten möglich, da die Waren auf dem Transport durch Frost verderben. Am besten geeignet sind Trockengemüse mit kurzer Kochdauer und Hackfleisch. Das fehlende Gemüse wird vorteilhaft durch Kompott ersetzt, dessen Zubereitung zur Entlastung der Hüttenküche bereits am späten Nachmittag erfolgen kann.

Die Abgabe von Tee oder Kaffee nach dem Abendessen ist bei Hüttenunterkunft selbstverständlich.

#### 4. Der Verpflegungsplan (Siehe Seiten 238 und 239.)



## Kostenberechnung zum Verpflegungsplan

1. Konservensuppe	9.60				
Bouillon mit Einlagen	10.95				
Hörnli mit Käse	16.10				
Endiviensalat	10.95	47.60			
2. Milkschokolade	30.50				
Konfitüre	10.80				
Gemüsesuppe R 29	8.50				
2 Eier en sauce	59.70				
Kartoffelstock	29.25				
Kabissalat	13.40				
Kartoffelsuppe	9.05				
Käseschnitten	30.—				
Tee	5.25	196.45			
3. Milchkaffee	28.05				
Butter	20.—				
Konfitüre	10.80				
Marschtee	4.—				
1/4 Taschennotportion	35.—				
Obst	25.—				
Hafer Suppe	6.10				
Reispilaff	15.50				
Randensalat	12.45	156.90			
4. Milchkaffee	28.05				
Marschtee	4.—				
1 Ei	25.—				
1/2 Frühstückskonserven	17.50				
Obst	25.—				
Gemüsesuppe R 28	5.80				
Hackbeefsteak	6.90				
Bratkartoffeln	34.80				
Kabis-/Rüblisalat	14.30	161.35			
5. Milkschokolade	30.50				
Marschtee	4.—				
Leberpain	35.—				
Milchnußschokolade	25.—				
Obst	25.—				
Konservensuppe	9.60				
Teenotportionen	10.—				
Zuckernotportionen	10.—	149.10			
6. Frühstückskonserven	35.—				
Grießsuppe	11.40				
Sauerkraut mit Salzkartoffeln	21.35				
Gemüsesuppe R 28	5.80				
Spaghetti Bologn.	21.05				
Endiviensalat	10.95	105.55			
Übertrag:		816.95			
7. Milchkaffee	28.05		Übertrag:	816.95	
Butter	20.—				
Konfitüre	10.80				
Bouillon	8.10				
Fischfilets	24.55				
Salzkartoffeln	12.—				
Salat, gemischt	15.—				
Äpfel	7.—				
Brotsuppe	10.60				
Leber, sauer	11.30				
Schälkartoffeln	10.—				
Randensalat	12.45	169.85			
8. Milchkaffee	28.05				
Butter	20.—				
Konfitüre	10.80				
Marschtee	4.—				
Frühstückskonserven	35.—				
Obst	25.—				
Einlagensuppe	4.40				
Hackfleisch	8.55				
Risotto	15.50				
Apfeltee	7.—	158.30			
9. Frühstückskonserven	35.—				
Marschtee	4.—				
Leberpain	35.—				
Milkschokolade mit Nuss	25.—				
Obst	25.—				
Konservensuppe	9.60				
Hörnli mit Käse	16.10				
Apfelschnitze, süß	15.90				
Lindenblütentee	4.85	170.45			
10. Milchkaffee mit Milchpulver	36.65				
Marschtee	4.—				
1/4 Taschennotportion	35.—				
Obst	25.—				
Gemüsesuppe R 28	5.80				
Braten	4.35				
Rotkraut mit Salzkartoffeln	21.55	132.35			
		1447.90			
6mal Lindenblütentee beim Einrücken					
am Nachmittag, à 4.85		29.10			
Gewürze und Brennmaterial					
10mal Fr. 12.—		120.—			
Verbrauch zu Lasten					
des Gemüseportionskredites		1597.—			

### Errechnung des Kredits

1. Tag	Andermatt, ohne Gebirgszulagen (—,85 + —,05 + —,08)	= 100 P. à —,98 = Fr.	98.—
2.—7. Tag	Andermatt, mit Gebirgszulagen (—,98 + —,20)	= 600 P. à 1.18 = Fr.	708.—
8./9. Tag	Oberstafel/Rotondohütte, über 2000 m ü. M.	= 200 P. à 1.28 = Fr.	256.—
10. Tag	Andermatt, mit Gebirgszulagen	= 100 P. à 1.18 = Fr.	118.—
Total reiner Gemüseportionskredit			Fr. 1180.—
Umzurechnende Portionen:			
213 P. Brot zu 600 g	à Fr. —,324 (per kg Fr. —,54)	= Fr.	69.—
154 P. Fleisch	à Fr. —,925 (per kg Fr. 3.70)	= Fr.	142.45
193 P. Speck	à Fr. —,45 (per kg Fr. 9.—)	= Fr.	86.85
250 P. Käse zu 100 g	à Fr. —,50 (per kg Fr. 5.—)	= Fr. 125.—	Fr. 423.30
Total Gemüseportionskredit			Fr. 1603.30
Überschuss			Fr. 6.30

<b>Verpflegungsplan</b> (100 Mann, 10 Tage) <b>für einen Winter-Gebirgs wiederholungskurs unter Berücksichtigung der möglichen Vorkommnisse</b> (Dem Pflichtverbrauch wurde im Verhältnis zur Dauer Rechnung getragen.)							
<i>Datum; Arbeit der Truppe</i>	<i>Morgenessen</i>	<i>Mittagessen bzw. Tagesverpflegung</i>	<i>Nachessen</i>	<i>Brot 600 g</i>	<i>Fleisch 250 g</i>	<i>Speck 50 g</i>	<i>Käse 100 g</i>
1. Montag: Mobilmachungs- und Ausrüstungstag	—	Konservensuppe Schüblig —.60	Bouillon mit Einlagen Hörnli mit Käse 20 Endiviensalat	Portion 40	Portion 62	Portion —	Portion 20
2. Dienstag: Prüfungen; Organisation des Kurses; Detailausbildung. Mittagessen in der Unter- kunft	Milchschokolade Konfitüre	Gemüsesuppe 2 Eier en sauce Kartoffelstock Kabissalat	Kartoffelsuppe Käseschnitten 100 Tee	90	—	—	100
3. Mittwoch: Ganzer Tag Ausbildung im Gelände	Milchkaffee Butter 20 Konfitüre	Marschtee Dauerwurst —.70 Tilsiter 60 1/4 Taschennotportion 1/2 Armeebiskuit Obst —.25	Hafer Suppe Reispilaff 1/2 Fleischkonserve Randensalat	50 <u>50</u>	72 <u>50</u>	—	60
4. Donnerstag: Ganzer Tag Ausbildung im Gelände	Milchkaffee Tilsiter 60	Marschtee Speck 70 / 9.— Greizer 60 1 Ei, gesotten 1/2 Frühstückskonserve Obst —.25	Gemüsesuppe Hackbeefsteak 150 Bratkartoffeln Kabis- und Rüblisalat	70	60	140	120
5. Freitag: Marsch ins Schnee biwak; Metakocher und heizbare Feldflaschen vorhanden	Milchschokolade Greizer 60	Marschtee Salametti —.70 Leberpain kl. Milchnußschokolade 1/2 Armeebiskuit Obst —.25	Konservensuppe 1 Dose Thon (-Speck) —.70 Tilsiter 60 Tee (mit Tee- und Zuckernotportion)	50 <u>50</u>	72	156	120



6. Samstag: Rückmarsch in die Unterkunft	Frühstückskonserve Käsekonserve 70	Grießsuppe Speck 50 / 9.— Wienerli, 1 P. —.50 Sauerkraut Salzkartoffeln	Gemüsesuppe Spaghetti Bologn. 1/2 Fl. K. Endiviensalat	70	50 51	100	70	
7. Sonntag: Gottesdienst; Material- kontrolle; Vorbereitungen für die Dislokation; Ausgang im Kant.-Rayon	Milchkaffe Butter 20 Konfitüre	Bouillon Fischfilets 220 / 2.80 Salzkartoffeln gemischter Salat 1 Apfel	Brotsuppe Schweinsleber, sauer 150 / 5.30 Schälkartoffeln Randensalat	60	63 82	—	—	
8. Montag: Detachementsweise Marsch in die SAC-Hütten	Milchkaffee Butter 20 Konfitüre	Marschtee Salsiz 1.— Tilsiter 60 1 Frühstückskonserve 1/2 Armeebiskuit Obst —.25	Einlagensuppe Hackfleisch 150 Risotto K. 20 Apfeltee	50 50	103 60	—	80	
9. Dienstag: Touren; abends Hüttenunterkunft	Frühstückskonserve Greyerzer 60	Marschtee ab Hüttenküche Speck 100 / 9.— Leberpain kl. Milchnußschokolade Obst —.25	Konservensuppe Hörnli K. 20 Apfelschnitze, süß später Lindenblütentee	70	—	200	80	
10. Mittwoch: Touren; abends Rückkehr in die Unterkunft	Milchkaffee (Milchpulver) Käsekonserve 70	Marschtee ab Hüttenküche 1 Dose Sardinen (-Speck) —.50 1 Landjäger —.40 1/4 Taschennotportion Obst —.25	Gemüsesuppe Braten 200 Rotkraut Salzkartoffeln	70	41 80	111	70	
<b>Bemerkungen:</b> Um den Verpflegungsplan etwas vielseitiger zu gestalten, wurden Vor- kommnisse einbezogen, die sich in der Praxis zum Teil erst in der zweiten Hälfte des Gebirgs-Wiederholungskurses ereignen würden. Bei den Tagesverpflegungen wird lediglich auf «Obst» hingewiesen. Die hier zu wählenden Artikel sind im Text aufgezählt und je nach Saison und Preis auszuwählen. Zu Gunsten des Gemüseportionskredites müssen unbedingt im vorlie- genden Umfang Portionen umgerechnet werden können. Diese sind an weniger strengen Tagen einzusparen.				Verpflegte Portionen:	770	846	707	720
				Vpf.-Berechtigung	1000	1000	1000	1000
				-Zulagen p. Mob.-Tag*	17	—	100	30
				Effektive Berechtigung:	983	1000	900	970
				Bleiben umzurechnen:	213	154	193	250
				* Am Mobilmachungs- und am Demobilmachungstag sowie am freien Sonntag dürfen die Gebirgszulagen nicht verrechnet werden: Kürzungen: 100 Brotzulagen à 100 g = 17 Portionen à 600 g 100 Speckportionen 100 Käsezulagen à 30 g = 30 Portionen à 100 g				



*Mannschaftswettkampf: Patrouille der Schweizerischen Armeemeisterschaft*

In der nächsten Ausgabe folgen zwei weitere Artikel:

*Programm eines Gebirgskurses*

*Nachschubprobleme und Küchenmaterial (Oblt. Hofstetter)*

**Höhere Unteroffiziere** dürfen für den Militärdienst den

**Offiziers-Regenmantel**

tragen. Besichtigen Sie unseren wasserdichten Qualitätsmantel nach den neuesten Ordonnanzvorschriften zu **Fr. 70.—**. Er dient Ihnen gleichzeitig als eleganter, sportlicher Zivil-Regenmantel. Verlangen Sie Auswahl-sendung.

**SCHWEIZERISCHE UNIFORMENFABRIK AG**

Usteristrasse 21, Zürich, Telefon 25 11 75  
Geschäftsführer: W. Naef, Mitglied SFV

**RAVASIO & CIE, CHUR**

Telefon (081) 2 15 15

**alle Inlandgemüse  
alle Auslandgemüse  
Obst en gros**

**S. A. Volonté SAV Lugano**

Fabbrica salumi / Salamifabrik

Telefono (091) 2 34 55



**Spezialität  
Tessiner  
Dauerwurstwaren**



Fabrique de conserves  
**SAXON (Suisse)**