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: 25.11.2025

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 bergungewohnt 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 Wärmespender 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 Frühstückskonserve 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 Proviantsäcklein, 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 Knäckebrot

Fleischportion:

Fleischkonserven kalter Braten, gespickt

kalte Hackbeefsteaks

Raite Hackbeersteaks

Dauerwurstwaren

Schinkenbrot

kalte Rippli Fleischkäse

Streichwurst

Speckportion:

Speck, in Erbsensuppe gekocht

oder roh in feine Tranchen geschnitten

fettreiche Dauerwurstwaren

Salametti

Salamibrot

Salsiz

Thon

Sardinen

Käseportion:

abwechslungsweise

Käsekonserve

Emmenthaler

Greyerzer

Tilsiter

Gemüseportionskredit:

Leberpain

Eier, gesotten

Frühstückskonserve

Taschennotportion

Milchnußschockolade

Sport-Minth

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 Gemüsen 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
----------------------	------------------

	Kosienr	perechnong z	um verp	negungspian		
	1. Konservensuppe	9.60	I	Übertr	ag:	816.95
	Bouillon mit Einlagen	10.95	7. Mil	lchkaffee	28.05	9
	Hörnli mit Käse	16.10	But		20.—	
	Endiviensalat	10.95 47.60	100,000,000	nfitüre	10.80	
		30.50		uillon	8.10	
	2. Milchschokolade			chfilets	24.55	
	Konfitüre	10.80		zkartoffeln	12.—	
	Gemüsesuppe R 29	8.50		at, gemischt	15.—	
	2 Eier en sauce	59.70	Äpl	fol	7.—	
	Kartoffelstock	29.25			10.60	
	Kabissalat	13.40		otsuppe	11.30	
	Kartoffelsuppe	9.05		per, sauer		
	Käseschnitten	30.—		nälkartoffeln	10.—	160.05
	Tee	5.25 196.45	1	ndensalat		169.85
	3. Milchkaffee	28.05	8. Mi	lchkaffee	28.05	
	Butter	20.—	But	tter	20.—	
	Konfitüre	10.80	Ko	nfitüre	10.80	
	Marschtee	4.—	Ma	rschtee	4.—	
	¹ / ₄ Taschennotportion	35.—	Frü	ihstückkonserve	35.—	
	Obst	25.—	Ob		25.—	
	Hafersuppe	6.10		lagensuppe	4.40	
	Reispilaff	15.50		ckfleisch	8.55	
	Randensalat	12.45 156.90		sotto	15.50	
				feltee		158.30
	4. Milchkaffee	28.05	_			100.00
	Marschtee	4.—		ihstückkonserve	35.—	
	1 Ei	25.—		ırschtee	4.—	
	¹ / ₂ Frühstückkonserve	17.50		perpain	35.—	
	Obst	25.—		lchschokolade mit Nuss		
	Gemüsesuppe R 28	5.80	Ob		25.—	
	Hackbeefsteak	6.90		nservensuppe	9.60	
	Bratkartoffeln	34.80		rnli mit Käse	16.10	
	Kabis-/Rüblisalat	14.30 161.35	Ap	felschnitze, süss	15.90	
	5. Milchschokolade	30.50	Lir	ndenblütentee	4.85	170.45
	Marschtee	4.—	10. Mi	lchkaffee mit Milchpul	ver 36.65	
	Leberpain	35.—		rschtee	4.—	
	Milchnußschokolade	35.— 25.—		Taschennotportion	35.—	
	Obst	25.—	Ob		25.—	
		9.60		müsesuppe R 28	5.80	
	Konservensuppe		Bre	aten	4.35	
	Teenotportionen	10.—		tkraut mit Salzkartoffel		132.35
	Zuckernotportionen	10.— 149.10	100	tkraut iiiit Saizkartorrei		
	6. Frühstückkonserve	35.—	i			1447.90
	Grießsuppe	11.40	6mal I	Lindenblütentee beim 1	Einrücken	
	Sauerkraut mit Salzkartoffeln	21.35		Nachmittag, à 4.85		29.10
	Gemüsesuppe R 28	5.80		rze und Brennmaterial		
	Spaghetti Bologn.	21.05		ial Fr. 12.—		120.—
	Endiviensalat	10.95 105.55		auch zu Lasten		
	T'Yla outus me	816.95		Gemüseportionskredite	20	1597.—
	Übertrag:	010.93	ues	Gemuseportionskredite	28	1031.—
		Errechnung	des Kre	edits		
2.5	177 1 1 0	and the same of th	The second secon		00 1	00
	1. Tag Andermatt, ohne Ge			+08) = 100 P. à -		
	2.—7. Tag Andermatt, mit Geb	irgszulagen (—.9	18 +20	= 600 P. à		
	8./9. Tag Oberstaffel/Rotondo		n ü. M.	= 200 P. à		
	10. Tag Andermatt, mit Geb	irgszulagen		= 100 P. à	1.18 = Fr.	118.—
	Total reiner Gemüseportionskred	lit	50		Fr.	1180.—
	Umzurechnende Portionen:					(8)
			15		CO	
	213 P. Brot zu 600 g à Fr. — 324			= Fr.		
		(per kg Fr. 3.70		= Fr. 1		
		(per kg Fr. 9.—		= Fr.		100.00
	250 P. Käse zu 100 g à Fr. —.50	(per kg Fr. 5.—	-)	= Fr. 1		423.30
	Total Gemüseportionskredit				Fr.	1603.30
	Überschuss				Fr.	6.30
	O Del dell'udd				-1.	0.00

Verpflegungsplan

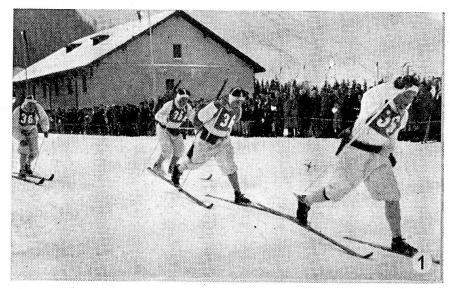
(100 Mann, 10 Tage)

für einen Winter-Gebirgswiederholungskurs unter Berücksichtigung der möglichen Vorkommnisse

(Dem Pflichtverbrauch wurde im Verhältnis zur Dauer Rechnung getragen.)

Datum; Arbeit der Truppe	Morgenessen	Mittagessen bzw. Tagesverpflegung	Nachtessen	Brot 600 g	Fleisch 250 g	Speck 50 g	Käse 100 g
 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 Unterkunft	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	Hafersuppe 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.— Greyerzer 60 1 Ei, gesotten 1/2 Frühstückkonserve Obst —.25	Gemüsesuppe Hackbeefsteak 150 Bratkartoffeln Kabis- und Rüblisalat	70	60	140	120
5. Freitag: Marsch ins Schneebiwak; Metakocher und heizbare Feldflaschen vorhanden	Milchschokolade Greyerzer 60	Marschtee Salametti —.70 Leberpain kl. Milchnußschokolade 1/2 Armeebiskuit Obst —.25	Konservensuppe I Dose Thon (-Speck) —.70 Tilsiter 60 Tee (mit Tee- und Zuckernotportion)	50 <u>50</u>	72	156	120

6. Samstag: Rückmarsch in die Unterkunft	Frühstückkonserve Käsekonserve	70	Grießsuppe Speck 50 / 9.— Wienerli, 1 P. —.50 Sauerkraut Salzkartoffeln	Gemusesuppe Spaghetti Bologn. ¹ / ₂ Fl. K. Endiviensalat	70	50 51	100	70
7. Sonntag: Gottesdienst; Material- kontrolle; Vorbereitungen für die Dislokation; Ausgang im KantRayon	Milchkaffe Butter Konfitüre	20	Bouillon Fischfilets 220 / 2.80 Salzkartoffeln gemischter Salat I Apfel	Brotsuppe Schweinsleber, sauer 150 / 5.30 Schälkartoffeln Randensalat	60	63 82		_
8. Montag: Detachementsweise Marsch in die SAC-Hütten	Milchkaffee Butter Konfitüre	20	Marschtee Salsiz l.— Tilsiter 60 I Frühstückkonserve 1/2 Armeebiskuit Obst —.25	Einlagensuppe Hackfleisch 150 Risotto K. 20 Apfeltee	50 50	103 60		80
9. Dienstag: Touren; abends Hüttenunterkunft	Frühstückkonserve 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
				Verpflegte Portionen:	770	846	707	720
Bemerkungen: Um den Verpflegungsplan etwas vielseitiger zu gestalten, wurden Vor-				VpfBerechtigung -Zulagen p. MobTag*	1000 17	1000	1000	1000 30
kommnisse einbezogen, die sich in der Praxis zum Teil erst in der zweiten Hälfte des Gebirgs-Wiederholungskurses ereignen würden.			Effektive Berechtigung:	983	1000	900	970	
Zu Gunsten des Gemüseportionskredites müssen unbedingt im vorlie-				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 Auswahlsendung.

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)