

Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **23 (1950)**

Heft 9

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

DER **FOURIER**

OFFIZIELLES ORGAN DES SCHWEIZ. FOURIERVERBANDES

Ein Rückblick auf die Verpflegungs-Vorschriften aus dem Jahre 1902 und deren Anwendung

Von Fourier P. Wild, Winterthur.

Vorgängig der diesjährigen Generalversammlung der Sektion Zürich referierte Herr Oberstlt. Mühle mann, Instruktionsoffizier in Thun, über das Thema: „Neuerungen in der Truppenverpflegung“. Die sehr interessanten Ausführungen fussten auf einem historischen Rückblick, wobei in erster Linie die Kochrezepte aus dem Jahre 1902, die in der „Anleitung über die Zubereitung der Speisen im militärischen Haushalte“ desselben Jahres aufgezeichnet sind, als Ausgangspunkt benutzt wurden.

Diese Vorschriften dürften heute wohl nur noch wenigen Verpflegungsfunktionären zugänglich sein. Es dürfte deshalb nicht uninteressant sein, das Rad der Zeit einmal um nahezu 50 Jahre zurückgedreht zu wissen und nachstehend einiges über die Truppenverpflegung „historischer Zeiten“ zu erfahren.

In den „Vorschriften über die Zubereitung der Truppenverpflegung“ von 1902 wird einleitend auf die Wichtigkeit einer richtigen Ernährung der Truppe hingewiesen. Es heisst dort u. a.: „Die Obsorge für richtige Verpflegung der Truppe ist nicht minder wichtig, als diejenige für deren militärische Ausbildung. — Die Leistungsfähigkeit unserer Truppe hängt in hohem Masse von deren Ernährung ab. Nur ein richtig genährter Mann ist den Anforderungen gewachsen, welche das Kriegshandwerk an Leib und Seele stellt. — Unter mangelhafter Ernährung leidet vorab das körperliche Wohlbefinden, schliesslich aber auch die ganze soldatische Tüchtigkeit des Mannes.“

Diese Erkenntnisse durften aber nicht nur in den Vorschriften verankert sein, sie mussten durch entsprechende rationelle Ernährung praktisch ausgewertet werden. Der Verpflegungsfunktionär hatte sich dabei verschiedene reglementarische **Ernährungsgrundsätze** vor Augen zu halten: Die Nahrung muss **ausreichend** und **richtig zusammengesetzt** sein; die Nahrungsmittel müssen nach Art und Qualität **so ausgewählt und zubereitet sein, dass ihr Nährgehalt vom Körper leicht und möglichst vollständig aufgenommen und verarbeitet, d. h. verdaut wird**, denn — der Mensch lebt nicht von dem, was er isst, sondern von dem, was er verdaut.

Auch auf eine **gewisse Abwechslung** in der Nahrung wurde theoretisch stark tendiert, in der richtigen Einsicht, dass sich die Aufnahmefähigkeit des Körpers gegenüber lange gleich bleibender Nahrung abstumpfe. Dabei hiess es aber gleich-