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

Autor(en): **Wild, P.**

Objekttyp: **Article**

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

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

Heft 9

PDF erstellt am: **26.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-516997

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

September 1950 XXIII. Jahrgang, Nr. 9

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. Mühlemann, 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-

zeitig, einerseits Einfachheit und Mässigkeit zu beachten, und für die Zubereitung möglichst wenig Zeit zu beanspruchen, anderseits, dass eine schmackhafte und sorgfältige Zubereitung der Speisen aber für den Soldaten von höchster Bedeutung sei.

Wie wir später aus Beispielen von Speisezetteln ersehen können, war damals die „gewisse Abwechslung" ein recht bescheidener Begriff. Dies bestätigen uns ja heute noch unsere ältesten Kameraden aus der Grenzbesetzung 1914/18, wenn sie von den damaligen Mahlzeiten berichten, wo immer und immer wieder Suppe mit Spatz — auch in umgekehrter Reihenfolge! — Trumpf war. An verfügbaren Mitteln dürfte zwar kein Mangel bestanden haben, was schon daraus hervorgeht, dass die Tagesportion um 1902 **nährwertmässig** mit 3250—3500 Kalorien unserer heutigen nahezu ebenbürtig war. Es muss deshalb angenommen werden, als ein Grund wenigstens, dass die Gemüseportionsvergütung von 22 Rappen, mit der, ausser den in Natura gelieferten Brot- und Fleischportionen, für die ganze Verpflegung aufzukommen war, den damaligen Verhältnissen nicht ganz gerecht wurde. Als weiterer Grund darf bestimmt der Mangel an geeignetem Kochpersonal angeführt werden, der an verschiedenen Orten zu direkt trostlosen Zuständen führte.

Bestimmt erhielt der Soldat genügende und gut zubereitete Nahrung vorgesetzt, und er begnügte sich auch damit, getreu dem Leitsatz, dass unverwöhnte Genügsamkeit als soldatische Tugend betrachtet wird, die im Kriege von eminenter Wichtigkeit ist, auf welche aber schon im Frieden hingearbeitet werden muss. — Das einzige Negative an der Truppenverpflegung von anno dazumal war also bestimmt die Abwechslungslosigkeit, begreiflich auch aus dem Grunde, da ganze 35 (!) Kochrezepte die Anleitung über die Zubereitung der Speisen zierten, die der Verpflegungsverantwortliche in seinen Händen hatte. (Zum Vergleich sei auf das uns heute zur Verfügung stehende Büchlein „Kochrezepte für die Militärküche, 1945" hingewiesen; es präsentiert uns 132 verschiedene Kochanleitungen.)

Als besondere Forderung militärpädagogischer Art galt tunlichste **Gleichmässigkeit in der Güte** der Verpflegung innerhalb einzelner Truppenverbände. Dem Grundsatz, die Menugestaltung und die Essenszeiten, wenn irgend möglich, den bürgerlichen Lebensgewohnheiten anzupassen, hatte man schon damals nachgelebt. Allerdings hiess es im gleichen Atemzuge, der Genuss und die blosse Essensfreude dürfen bei der Zusammenstellung und der Zubereitung der Mahlzeiten nicht die gleiche Rolle spielen, welche ihnen das bürgerliche Leben zumesse.

Ganz interessant ist in der eingangs erwähnten Anleitung auf die verschiedenen Verhältnisse einerseits bei der Kasernenverpflegung, anderseits bei der Verpflegung im Felde hingewiesen. In der **Kaserne** sah man darin eine grosse Gefahr, dass — der guten Verhältnisse und Bedingungen wegen — im Bestreben, der Truppe das Bestmöglichste zu bieten, der Soldat leicht an Ansprüche gewöhnt worden wäre, die nicht einmal mehr mit dem bürgerlichen Leben zu vereinbaren waren.

Schon 1902 wurde die Aufstellung von Verpflegungsplänen mit Kostenberechnung als unerlässlich betrachtet. Dabei wurde so vorgegangen, dass für die ganze Dauer eines Dienstes ein Plan zu entwerfen war, um dann für bestimmte Perioden Speisezettel zu kombinieren, unter gleichzeitiger Berechnung der erfor-

derlichen Quantitäten und der Kosten. Diese Entwürfe waren dann dem Kommandanten zur Prüfung und Genehmigung zu unterbreiten. Für deren Berechnung dienten die gesetzlich normierten Leistungen des Bundes als Grundlage. Die Kostenberechnungen beruhten auf den Preisen der Verwaltung, die Nährwertberechnungen auf Angaben der Ernährungslehre, wobei als durchschnittlicher Tagesbedarf des Mannes 120 gr Eiweiss, 50 gr Fett, 500 gr Kohlehydrate zu Grunde gelegt wurden.

Wir veröffentlichen nachstehend zwei verschiedenartige Speisezettel, wie sie für eine Woche Kasernendienst Anwendung fanden. Sie beruhen auf der Voraussetzung, dass Brot und Fleisch vom Bunde in natura geliefert und 22 Rappen Salz- und Gemüsezulage pro Mann und Tag vergütet wurden. (Brotportion 750 gr, Fleischportion 320 gr.)

Auf dem **Speisezettel A** figuriert als Frühstücksgetränk nur Milchkaffee, für den Mittag ist ausschliesslich gesottenes Fleisch vorgesehen. Derselbe konnte mit der reglementarischen Zulage von 22 Rappen durchgeführt werden, wobei sogar noch ein Überschuss für verschiedene Extraverpflegungen (Käse, Marschtee oder -kaffee) ausreichte. Er repräsentiere die **frugale** (= einfache, mässige, sparsame) Soldatenkost, so heisst es im entsprechenden Reglement.

Der **Plan B** sieht am Morgen die Verabreichung von Milchschokolade vor; für den Mittag kommen, im Gegensatz zu A, verschiedene Zubereitungsarten des Fleisches zur Anwendung. Die Gemüsezulage von 22 Rp. reichte für die Bestreitung dessen Kosten nicht aus, weshalb noch ausserordentliche Einnahmen des Haushaltes, wie Erlös aus Hülsen, nicht gefasste Portionen, usw., herangezogen werden mussten.

Über die „Einheitlichkeit" des Abendessens möchten wir uns hier nicht näher auseinander setzen!

Speisezettel für Kasernenverhältnisse

		A:	B:
1. Tag	Morgen:	Milchkaffee	Milchschokolade
	Mittag:	Fleischsuppe, **Spatz**	Teigwarensuppe, **Braten**
		Maccaroni mit Käse	Kartoffelstock
	Abend:	Reissuppe	Reissuppe
2. Tag	Morgen:	Milchkaffee	Milchschokolade
	Mittag:	Fleischsuppe mit	Fleischsuppe, **Spatz**
		Teigwareneinlage	Kartoffelsalat
		Spatz, Schälkartoffeln	
	Abend:	Bohnensuppe	Erbsensuppe
3. Tag	Morgen:	Milchkaffee	Schokolade (ohne Milch)
	Mittag:	Fleischsuppe	Gerstensuppe, **Ragout**
		Spatz, Kart. Salat	Maccaroni mit Käse
	Abend:	Hafergrützsuppe	Hafergrützsuppe

		A:	B:
4. Tag	Morgen:	Milchkaffee	Milchschokolade
	Mittag:	Konservensuppe **Fleischkonserven**	Fleischsuppe, **Spatz** gesottene Kartoffeln
	Abend:	Kartoffelsuppe, Käse	Bohnensuppe
5. Tag	Morgen:	Milchkaffee	Milchschokolade
	Mittag:	Fleischsuppe, **Spatz** Reis mit Käse	Konservensuppe, **Fleisch-konserven**, Bohnensalat
	Abend:	Gerstensuppe	Erbs- und Reissuppe
6. Tag	Morgen:	Milchkaffee	Milchschokolade
	Mittag:	Fleischsuppe, **Spatz** Bohnensalat	Fleischsuppe, **Spatz** Erbsmus
	Abend:	Erbsensuppe	Gerstensuppe
7. Tag	Morgen:	Milchkaffee	Milchschokolade
	Mittag:	Fleischsuppe mit Teigwareneinlage, **Spatz**	**Schafsragout** Nudeln mit Käse
	Abend:	Gerstensuppe gesottene Kartoffeln	Kartoffelsuppe

Bei der **Verpflegung im Felde** bestand die gewöhnliche Tagesverpflegung aus einem Morgenessen, von der Truppe vor dem Abmarsch eingenommen, und einer Hauptmahlzeit. Dazu behalf man sich mit Zwischenverpflegungen über manche Situation hinweg, wobei fast ausschliesslich die Verwendung von Käse vorherrschte. Dessen Abgabe an ganze Gruppen erfolgte jeweils in **einem** Stück und gelangte erst bei der Verpflegung zur Verteilung an die einzelnen Leute. — Als wirksames Mittel gegen Durst erachtete man, nebst Abgabe von Tee oder Kaffee, die Verabreichung von einigen getrockneten Zwetschgen, die, langsam genossen, die notwendige Erfrischung bringen sollten.

Von der Einhaltung eines sturen Speisezettels musste im Feldverhältnis gezwungenermassen abgesehen werden. Man stellte einfach eine ganze Anzahl Menus zusammen, deren Kosten sich selbstverständlich im Rahmen des zur Verfügung stehenden Kredites zu bewegen hatten, um dann ganz nach Belieben disponieren zu können. — Und heute, da machen wir ja genau dasselbe. Wurden wir nicht in Einführungskursen und Vorträgen dahingehend instruiert, im Hinblick auf die Einhaltung des Gemüseportionskredites für kommende Dienste eine Auswahl von Menus aufzustellen und zu berechnen, um dann von Fall zu Fall, ganz den Verhältnissen entsprechend, das Passendste herausgreifen zu können?

Auch im Bewegungsverhältnis wurde der Verpflegungsfunktionär zur Abwechslung in der Nahrungsgestaltung angehalten, hauptsächlich was die Zubereitung des Hauptnahrungsmittels, des Fleisches, anbelangte. Das Sieden galt als vorteilhafteste Zubereitungsart, schon der wohlschmeckenden Suppe wegen, weshalb es auch am häufigsten angewendet wurde.

Nebst der im Verwaltungsreglement vorgesehenen Regel, dass im Feldverhältnis der Bund die gesamte Verpflegung zu liefern habe, bestand doch teilweise auch die Möglichkeit der Selbstbeschaffung von Gemüse, Kaffee und Holz, wofür dann eine jeweils festzusetzende tägliche Entschädigung vergütet wurde. Von der Selbstsorge wurde schon damals recht gerne Gebrauch gemacht, konnten doch auf diese Art verschiedene Ersatznahrungsmittel zur Bereicherung des Speisezettels herangezogen werden. Interessant ist, dass Kartoffeln und Gemüse für die Feldverpflegung als ungeeignet angesehen waren, weil die Zubereitung der grossen Quantitäten zu umständlich erschien. Trotzdem wurde aber empfohlen, hievon als Füllmittel oder der Abwechslung willen gelegentlich Gebrauch zu machen.

Die zutreffende Einsicht — sie hat heute vielleicht noch mehr denn je Gültigkeit — hatte sich schon vor 50 Jahren durchgerungen, dass die Verpflegung im Felde, wo nicht bis ins kleinste Detail zum voraus disponiert werden kann, je nach **Gewandtheit und Findigkeit,** den schätzbarsten Eigenschaften des Verpflegungsverantwortlichen, klappt oder versagt. Wer sich auf diesem Gebiete allzu stark auf den geordneten Gang der Routine verlässt, wird vielleicht nur zu oft vor der Ratlosigkeit kapitulieren müssen!

Wir wollen noch einige Beispiele von Speisezetteln anführen, wie sie im Feldverhältnis Anwendung fanden, mit Frühstück und einer Hauptmahlzeit.

Speisezettel für Feldverhältnisse.

1. Frühstück:	Milchkaffee Brotportion 750 gr
Hauptmahlzeit:	Fleischsuppe, **Spatz** 375 gr Reis mit Käse
2. Frühstück:	Milchkaffee Brotportion 750 gr
Hauptmahlzeit:	Fleischsuppe, **Spatz** 250 gr Linsenmus mit Speck 100 gr
3. Frühstück	Mehlsuppe Brotportion 500 gr
Hauptmahlzeit:	Konservensuppe **Braten** 500 gr (Ein Teil der Brotportion ersetzt durch Erhöhung der Fleischportion.)
4. Frühstück	Schwarzer Kaffee Brotportion 500 gr
Zwischenmahlzeit:	Käse 70 gr Konservensuppe
Hauptmahlzeit:	**Spatz** 375 gr mit Erbs- und Reissuppe

Kostenberechnung für 100 Mann

(Brot und Fleisch vom Bunde in Natura geliefert, dazu 22 Rappen pro Mann und Tag als Salz- und Gemüsezulage)

		Milch	Kaffee	Reis	Erbsen	Hafer-grütze	Gerste	Bohnen	Teig-waren	Mac-caroni	Suppen-gemüse	Kar-toffeln	Oel und Essig	Holz und Ge-würze	Käse
		l	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg	Fr.	kg	Fr.	Fr.	kg
Montag		33	1,5	5						8	1.50			3.50	2
Dienstag		33	1,5					6	4			25		3.50	
Mittwoch		33	1,5			6					1.50	25	2.50	3.50	
Donnerstag		33	1,5									15		3.50	5
Freitag		33	1,5	8			5				1.50			3.50	2
Samstag		33	1,5		5			8			1.50		2.50	3.50	
Sonntag		33	1,5				5		4			25		3.50	
Bedarf per Woche		231	10,5	13	5	6	10	14	8	8	6.—	90	5.—	24.50	9
Einheitspreis	Fr.	—.18	1.60	—.32	—.35	—.38	—.35	—.30	—.50	—.50		—.08			1.50
Kosten per Woche	Fr.	41.60	16.80	4.15	1.75	2.30	3.50	4.20	4.—	4.—	6.—	7.20	5.—	24.50	13.50

Total Kosten per Woche Fr. 138.50

Einnahmen: Salz- und Gemüsezulage

100 Mann × 22 Rp. × 7 Tage = Fr. 154.—

Überschuss = Fr. 15.50

Aus diesem Überschuss können folgende Extraverpflegungen bestritten werden:

1 Mal Käse, 60 gr pro Mann = Fr. 9.—

1 Mal Marschtee, 3 gr pro Mann
15 gr Zucker = Fr. 2.—

1 Mal Marschkaffee, 20 gr pro Mann,
15 gr Zucker = Fr. 4.—

Total = Fr. 15.—

5. Frühstück:	Milchkaffee
	Brotportion 500 gr
Hauptmahlzeit:	Konservensuppe
	Kartoffeln, Käse 250 gr
6. Frühstück:	Schwarzer Kaffee, Maiskuchen
	Brotportion 500 gr
Hauptmahlzeit:	Erbssuppe
	Schweinefleisch 410 gr
	Sauerkraut
7. Frühstück:	Milchkaffee
	Brotportion 750 gr
Hauptmahlzeit:	Konservensuppe
	Stockfisch mit Kartoffeln

Abschliessend sei der „Anleitung über die Zubereitung der Speisen" von 1902 noch eine **Kostenberechnung** (siehe Seite 206) entnommen, gültig für die im vorstehenden Speisezettel für Kasernenverhältnisse unter A angeführten Menus.

Wir hoffen, mit diesem in groben Zügen abgefassten Rückblick besonders den jüngeren Kameraden einen kleinen Einblick in die „gute, alte Zeit" verschafft zu haben. Wie es sich erwiesen hat, haben verschiedene damalige Erkenntnisse immer noch Gültigkeit und dienen heute noch als Grundlage unserer militärischen Ernährung. Allerdings stand damals die Ernährungslehre allgemein noch ziemlich in Kinderschuhen, wogegen heute mit den verschiedensten Fachausdrücken wie Kalorien, vom Vitamin A bis zum Antipellagra-Vitamin, usw., nur so „jongliert" wird, ein Fortschritt, dem in der Militärküche vielleicht doch noch nicht überall die gebührende Beachtung geschenkt wird.

Die Milch, unser wertvollstes Nahrungsmittel

von Fourier O. Koch, Städt. Lebensmittel-Experte, Zürich

Mangelnde Warenkenntnis ist schon manchem Verpflegungsfunktionär verhängnisvoll geworden. Darum soll wieder einmal im „Fourier" versucht werden, nicht nur die Kenntnis, sondern auch das Verständnis für eines unserer wichtigsten und unentbehrlichsten Nahrungsmittel zu fördern.

Milch ist nicht nur eines unserer gebräuchlichsten Nahrungsmittel, sondern tatsächlich und unbestritten auch das wertvollste. Milch verdient daher unsere vollste Aufmerksamkeit. Ganze Bücher sind schon geschrieben worden und Wissenschafter beschäftigen sich ganz besonders heute wieder vermehrt mit diesem wertvollsten Nahrungsmittel. Auch die „eidgenössische Verordnung über den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen" bestimmt ausführlich, was für Anforderungen an die Milch gestellt werden und wie sie behandelt werden soll.