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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 13 (1940)

Heft: 1

Artikel: Soldatenkost

Autor: Stahel, Hans

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-516474

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: 12.07.2025

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

nicht mehr in der Lage waren, allen sonst üblichen Gepflogenheiten zu entsprechen?

Die Unterkunft. Sie gehört zwar teilweise in den Machtbereich des Feldweibels und eine säuberliche Trennung der Gewalten wirkt sich in jeder Einheit wohltuend aus. Aber schon wegen der Abrechnung muss sich der Fourier um die Quartiere kümmern, ganz abgesehen davon, dass er sie meistens auch rekognosziert. Da wäre zu berichten über praktische Einrichtungen zum Wohle der Mannschaft, über Entschädigungsfragen und Lastenverteilungen, über Essräume, Abmachungen über den Service u. a. m.

Berittene Fouriere wüssten von ihren vierbeinigen Kameraden zu berichten, von Ställen, Stroh und andern Dingen.

Und wohl alle wüssten zu erzählen von Holzkäufen, von der Beheizung der Kantonnemente, was für Brennmaterial an Stelle des oft ausbleibenden Holzes am meisten befriedigte und wie hoch sich die Kosten pro Mann und Soldperiode beliefen.

Wir möchten alle diese Anregungen und den Ruf zu vermehrter Mitarbeit nicht etwa als S. O. S.-Ruf gewertet wissen. Aber Eure Mitarbeit, Kameraden, ist uns äusserst wertvoll, denn einmal können die Redaktoren nicht über alles selbst schreiben, weil auch sie nur in einem Stabe und in einer Einheit Dienst leisten, die Verhältnisse sehr verschieden und nicht nur unter einem Gesichtswinkel zu bewerten sind. Es liegt uns daran, den „Fourier“ möglichst interessant und vielseitig zu gestalten, denn nur auf diese Art können wir Allen wirklich etwas bieten.

Zum Schlusse noch etwas:

Schon öfters hat man uns gesagt, seht, ich wollte gerne einen Beitrag liefern, aber das liegt mir nun einmal nicht. Ich kann praktisch arbeiten und weiss mich hier sicher, aber die Arbeit schriftlich darstellen, das geht über mein Können und würde übrigens auch Euren Anforderungen nicht entsprechen. — Kameraden, diese Ansicht ist falsch. Die Hauptsache ist immer der gute Gedanke, die Idee, und wir sind dazu da, etwaige Ungleichheiten auszumerzen, die Darstellung wenn nötig zu verbessern, Unnötiges wegzulassen und Anderes besonders hervorzuheben. Wir tun das nicht unseretwegen, sondern um des Ganzen willen.

Und nun, Kameraden, berichtet! W

Soldatenkost.

Von Major Hans Stahel, Rgt. Arzt Geb. Inf. Rgt. 37.

Pflichterfüllung auch in kleinsten Dingen,
Lässt das Ganze erst gelingen.

Fouriere und Küchenchefs!

Im Aktivdienst ist Eure Aufgabe von weit grösserer Bedeutung als im Wiederholungskurs. Für kurze Wochen gesehen, ist die einfache Soldatenkost eine Abwechslung — der Soldat hilft aus eigener Tasche das Fehlende zu ergänzen oder tröstet sich mit der baldigen Rückkehr zur gewohnten Zivilernährung. Heute ist Eure Aufgabe, auf die Dauer genügende, vollwertige und möglichst gepflegte Kost zu garantieren.

Die Grundlage der Ernährung des Schweizersoldaten bildet die vom O. K. K. festgelegte Tagesportion. Im Felddienst, insbesondere in den heutigen stabilen Verhältnissen bietet diese Grundlage gute Möglichkeiten einer soliden quantitativen und qualitativen Ernährung. Jeder Kp. steht dieselbe Menge gelieferter Nahrungsmittel und Haushaltungsgeld zur Verfügung. Die Erfahrung lehrt, dass trotz dieser gleichbleibenden Grundlagen ungleich gekocht und verpflegt wird. Die Freiheit, die Euch in Eurer Arbeit gelassen wird, hat den Sinn, jedem nach seiner Art das Maximum an Leistung zu ermöglichen. Man vertraut Euch Vieles an, täglich hunderttausende von Franken, zehntausende von Soldaten, die zur Verteidigung unseres Landes im Dienste stehen.

Die Pflichterfüllung des Wehrmannes erhält seinen primitivsten, aber auch fühlbarsten Dank durch Eure Ernährungsfürsorge.

Mit nachstehender Aufklärung wende ich mich an Euch als Fachleute und Sachverständige. Die richtige Ernährung der Armee hat eine prinzipielle Bedeutung. An jedem Einzelnen von Euch liegt es, die Wehrmänner so zu verpflegen, dass ihre Körperkräfte und Gesundheit erhalten werden. Ihr habt den Vorzug, mit Eurer Arbeit sinnfällig auf die Schlag- und Kampfkraft der Armee einwirken zu können. Eine Verpflegung, der man die wohlüberlegte Fürsorge anspürt, hebt die Stimmung der Soldaten, erleichtert ihnen ihre Dienstleistung und fördert sie. Sauber und sorgfältig zubereitete Kost ist für die Gesundheit ausschlaggebend. Unsaubere Hände und Geräte, liederliche Kocherei verursachen Darm- und Magenkrankheiten, führen zur Unterernährung und Schwäche und schliesslich zum Ausfall! Leicht bedingt unsachgemässe Behandlung von Lebensmitteln (besonders Früchte, Gemüse) die Zerstörung lebenswichtiger Elemente. Es folgen Mangelzustände, Anfälligkeit für Infektionskrankheiten, nervöse Erschöpfbarkeit, vor allem aber Zahnfleischerkrankungen mit Lockerung der Zähne und Beeinträchtigung der Kaufähigkeit. Nicht umsonst fürchtete man von jeher diese Begleiterscheinungen in allen grossen Heeren mit Massenkost, nicht umsonst haben die Italiener im abessinischen Kriege in Flugzeugen frisches Gemüse und Zitronen bis in die vordersten Linien geschafft; auch die deutsche Heeresleitung wird wissen warum sie alle Anstrengungen macht, durch Verteilung besonders reichhaltiger Vitaminträger (Paprika, Hagebutten) die sonst naturnotwendig beschränkte Mannschaftskost zu verbessern!

Die Verantwortung der Verpflegungsorgane ist so gross, dass man sich auf sie allen Ernstes zu besinnen hat. Kleine Versäumnisse summieren sich zu Verfehlungen grösster Auswirkung. Grobe Fehler: Schlechte Küchen, schlechte Köche, Hamsterei für die Haushaltungskasse will ich nicht besprechen, sie dürfen einfach nicht vorkommen. Die kleinen Fehler, meist ungewollt und unbewusst, multiplizieren sich so, dass sie zum grossen Ernährungsfehler werden. Hieher gehört: Mangel an Phantasie bei der Zusammenstellung der Menus. Abwechslung bereitet dem Magen Freude, auch dem Magen unter dem Soldatenrock, Abwechslung regt die Verdauung an durch den komplizierten Mechanismus unserer Seele, Abwechslung ist wesentlich weil nur so der Reihe nach alle lebenswichtigen Stoffe

zugeführt werden können. Drei Tage hintereinander zum Mittagessen Suppe und Käse zu geben, ist ungenügend; mittags und abends des gleichen Tages Wurst und Salat ist ebenso phantasielos wie viermal in der Woche Spaghetti und Salat! Solche Beispiele entnehme ich, vereinzelt allerdings, aus den Speisekarten des Regiments.

Mangel an Eifer: Kochen nach dem Prinzip der Bequemlichkeit. Es gibt Tage wo kurz gekocht und kurz gegessen werden muss; ich gestehe dies ohne weiteres zu, z. B. während des Gebirgsmarsches. Hier im Feld ist es allzu bequem nur Suppe zur Truppe tragen zu lassen. Begegne ich einem einsamen Küchentier, stelle ich mir müde Kochgesellen vor. An einer Beigabe zur Suppe wird sich keine Küche zu viel tun, und überdies ist es für das Pferd nicht gut, wenn es allein geht! Die meisten Kp. haben auch während des Stellungsbaues für eine volle Mittagsverpflegung sorgen können! Menus mit zu zahlreichen Teigwarenmahlzeiten verraten keinen Künstler vom Fache. Teigwaren sind rasch zubereitet, bequem, aber weit weniger wert als andere zuckerhaltige Lebensmittel.

Ich zitiere als schlechtes Beispiel folgendes Menu:

	Mittag:	**Abend:**
So.	Suppe, Fleischknödel, Risotto	Minestra, Käse
Mo.	Erbsensuppe, Landjäger, Tee	Suppe, Pilaff, Kabissalat
Di.	Gemüsesuppe, Käse, Tee	Erbsensuppe, Braten, Nudeln, Randensalat
Mi.	Hafersuppe, Landjäger, Tee	Suppe, Gulasch
Do.	Gerstensuppe, heisse Würste, Tee	Suppe, Siedewürste, Kartoffeln, Sauerkraut
Fr.	Voressen, Blaukabis, Tee	Suppe, Hörnli pologne
Sa.	Suppe, Kartoffelsalat, Plätzli	Minestra, Käse.

Die begangenen Sünden häufen sich. Zweimal Landjäger und Suppe, zweimal heisse Würste (Würste haben nicht denselben Gehalt wie Fleisch), dazu dreimal Suppe und Käse. Wo bleibt die ernährende Kartoffel, das lebenswichtige Gemüse? Armselig und lieblos wurde diese Kp. ernährt.

In derselben Woche, unter den gleichen Arbeitsbedingungen sorgte ein Fourier folgendermassen für seine Kp.:

	Mittag:	**Abend:**
So.	Suppe, Braten, Kartoffelstock	Mehlsuppe, Schwellkartoffeln, Käsesalat, Tee
Mo.	Gemüsesuppe, Kabisgemüse Kohlraben, Tee	Hafersuppe, Siedefleisch, Kartoffeln, Sauerkraut
Di.	Erbsensuppe, Pilaff, Salat, Tee	Suppe, Gulasch, Kartoffeln und Rüben
Mi.	Gerstensuppe, Teigwaren napolitaine, Käse, Tee	Haferflocken, Braten, weisse Bohnen, Salat
Do.	Gemüsesuppe, gedämpfter Kohl mit weisser Sauce, Blaukraut	Mehlsuppe, Spinat, Kartoffeln, Ragout
Fr.	Suppe, Siedefleisch, Kartoffeln und Rüben	Suppe, Milchreis, Apfelkompott
Sa.	Hafersuppe, Ragout, Kohlraben und Kabis	Erbsensuppe, Teigwaren, Salat, Tee.

Hier blüht die Phantasie, hier waltet Verstand, hier geht etwas vor am häuslichen Herd. Aus gleichen Mitteln entstand einmal ein typisches Armleuteessen,

das andere Mal ein gehaltvolles, abwechslungsreiches Essen, an dem nicht einmal der Arzt mit seiner Wissenschaft etwas auszusetzen hat.

Ich erzähle diese Beispiele, die leicht zu vermehren wären zur Erziehung; Tadel und Lob gehören sich aus Kameradschaftlichkeit und im Interesse der Aufklärung. Um gerecht zu sein, es steht in unserem Rgt. mit der Verpflegung im Allgemeinen nicht schlechter als anderswo; das darf uns aber nicht hindern, Besseres zu wollen! Jeder mache es sich zur Ehre, seinen Fachdienst mit dem Berufsstolz zu erfüllen. Der Fourier und Küchenchef muss sich jedem Mann in der Kp. persönlich und kameradschaftlich verpflichtet fühlen.

Für Euch lautet der Tagesbefehl: Munter ans Werk, mit klarem Kopf, sauberen Händen und sauberen Geräten. Je mehr Euer Tun und Lassen in der Küche der Oeffentlichkeit verborgen bleibt, desto mehr muss Eure Disziplin und Sorgfalt selbstverständlich sein.

Im Folgenden schreibe ich Euch ein Vergissmeinnicht:

1. Kocht reichlich, scheut keine Mühe auch mittags voll zu verpflegen. Einzelne Kp. verstehen sich darauf und haben den Dank ihrer Kp.-Kameraden erfahren.
2. Strengt Euch an, mit Phantasie und Kunst Euer Fach zu betreiben. Wechselt ab mit den Speisen, wo Euch doch so grosse Freiheit gelassen ist.
3. Ueberlegt Euch, was Ihr bieten könnt und müsst.

   Das Eiweiss stammt aus Fleisch, Käse, Milch; der Gehalt an Eiweissstoffen genügt.

   Das Fett stammt aus Fleisch, Kochfett, Käse und Milch. Gebt Ihr ab und zu Speck und Eigelb, erhöht Ihr die Quote. Im frischen Butter führt Ihr neben Fett auch notwendiges Vitamin zu.

   Die Zuckerstoffe (Kohlehydrate) stammen aus Brot, Kartoffel, Reis, Mais und Teigwaren — letztere aber besitzen kein Vitamin und sind daher möglichst aus der Speisekarte auszuschalten.
4. Die unentbehrlichen Lebensstoffe (Vitamine) holt Ihr aus Fleisch, Brot, Kartoffeln und Gemüsen und Früchten. Hierin sind Eurer Freiheit Grenzen gesetzt. Auch Ihr müsst Euch den Gesetzen der Wissenschaft beugen, wenn Ihr Eure Aufgabe richtig erfüllen wollt.

   Die vitaminreichsten Früchte (Südfrüchte, Beeren) fallen für Militärverhältnisse nicht in Betracht, umsomehr halten wir uns an die Kartoffel und die Gemüse. Kartoffeln in der Schale sind vorzügliche Vitaminträger. Gemüse verderben, wenn sie gekocht werden! Der Entschluss, Gemüsesiebe anzuwenden zum Dämpfen wird Euch durch die gebende Hand des Quartiermeisters erleichtert. Die Salate (Endivien, Kresse, Nüssli, Kabis, Kopfsalat) enthalten reichlich Vitamine. Salat sollte täglich einmal verpflegt werden, ebenso wie die Kartoffel!

   Rosenkohl ist ein Gemüse, das anscheinend durch Kochen in seinem Wert erhalten bleibt, dies ist wesentlich für die jetzige Jahreszeit.

   Blaukraut, Wirz, Blumenkohl, Tomaten büssen $^2/_3$ ihres Wertes ein durch Kochen, sind aber nicht so empfindlich wie Rüben, Karotten, Bohnen, Spinat,

Kohlraben, die völlig entwertet werden durch den Kochprozess. (Suppe, Eintopfgericht).

Mais und unpolierter Reis sind richtige Vitaminträger. Ich empfehle sie als Ersatz für Teigwaren; letztere sollen nicht mehr als zwei- bis dreimal wöchentlich verabreicht werden.

Ich gebe Euch zu bedenken, dass auch bei maximaler Ausnützung der vom Bunde gewährten Tagesportion, wir nur das Minimum an Vitaminen zuführen. Jeder Verlust bedeutet Mangel und hat seine gesundheitlichen Schadenfolgen. Fremde Armeen haben bereits im Weltkrieg eine vitaminreichere Ernährung gehabt, so z. B. die französische mit 600 g Brot, 400 g Kartoffeln und 280 g Gemüsen.

Wir haben keinen Grund und kein Recht, aus Unkenntnis oder Bequemlichkeit etwas zu versäumen. Mehrkosten fallen gar nicht in Betracht im Verhältnis zu den möglichen Einsparungen durch Verhütung von Krankheitszuständen.

Fouriere und Küchenchefs! Wirkt an Eurem wichtigen Posten mit, die Gesundheit Eurer Kameraden zu erhalten. Folgt Ihr den gegebenen, leicht zu handhabenden Vorschriften, verdient Ihr Euch den Dank des Einzelnen und denjenigen des Vaterlandes.

Der Bestand der Haushaltungskasse.

Nach den heute geltenden Vorschriften erhält der Einheits-Kdt., bezw. der Rechnungsführer vom Bund für die Verpflegung Vorschüsse. Ueber die hiefür erhaltenen Gelder hat er sich in zwei Abrechnungen auszuweisen, nämlich über die Verpflegungsberechtigung an Brot, Fleisch und Käse in der soldperiodenweise abzuliefernden Komptabilität und über das Detail der Gemüseportionsvergütung im Haushaltungskassabuch.

Während der Saldo der allgemeinen Kasse nach Dienstschluss auf dem Dienstwege oder bei selbständig mobilisierten Einheiten und Stäben direkt an die Eidg. Staatskasse abzuliefern ist, verbleibt der Saldo der Haushaltungskasse im Besitze der Einheit. Diesbezüglich bestimmt Ziffer 134 des D. R., dass der Einheits-Kdt., in Stäben der Rechnungsführer für den Haushalt der Einheit bezw. des Stabes verantwortlich ist. Ziffer 135 bestimmt näher, dass die Haushaltungskasse zur Verfügung der Einheit steht und nur zu folgenden Zwecken verwendet werden darf:

1. für die Verpflegung der am Haushalte Beteiligten,
2. für die Bezahlung von Schäden und Verlusten, die der Einheit zur Last fallen und wofür der einzelne Mann nicht haftbar gemacht werden kann,
3. für die Förderung der Ausbildung in und ausser Dienst,
4. für das Wohl der ganzen Einheit oder einzelner ihrer Angehöriger, soweit sie bedürftig sind,
5. für andere Ausgaben, die die ganze Einheit betreffen, wie z. B. Kranzspenden bei Todesfällen, unter Ausschluss aller Festlichkeiten.