

Die schwedische Kriegsverpflegung

Autor(en): **Bühlmann, G.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **25 (1952)**

Heft 12

PDF erstellt am: **11.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-517099>

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 und des Verbandes Schweiz. Fouriergehilfen

Die schwedische Kriegsverpflegung

von Hptm. G. Bühlmann

Die **Grundsätze** sind im Reglement über den Verpflegungsdienst der Wehrmacht während des Bereitschaftszustandes oder im Krieg, vom 2. 3. 1951, festgelegt. Die zentrale Verwaltungsbehörde versorgt die Etappen mit Proviant, Fouflage und Packmaterial für den Nachschub. Aus praktischen Gründen werden auch gedörrte und dehydrierte Spezial-Lebensmittel nachgeschoben. Die Kriegskasse leistet den Truppenkörpern Vorschüsse für die Selbstversorgung durch freien Ankauf oder Requisition gestatteter oder befohlener Verpflegungsbedürfnisse, unter jeweiliger Anpassung an die Versorgungslage. Am besten geschieht dies durch einen ortskundigen vertraglich verpflichteten Kommissär. Alle Vorräte sind an geeigneten Plätzen sicher zu lagern, wobei Verantwortung und Kontrolle wie im Frieden gehandhabt werden. Die Fassungen erfolgen gegen Gutschein. Während des Transportes ist der Chef des Transportverbandes für die Waren verantwortlich. — Im Notfall sind die Lebensmittel zu vernichten, statt sie in Feindeshand fallen zu lassen.

Die **Kriegsportion** soll nahrhaft und für alle Strapazen ausreichend sein. Der Oberbefehlshaber bestimmt in Zusammenarbeit mit der zentralen Verwaltungsbehörde und der Sanitätsverwaltung die nötige Kalorienzahl. Die Kriegsportion muss eine grosse Variation bieten und nach Bedarf auch Stimulantia enthalten. Bei prekärer Versorgungslage kann die Truppenernährung Einschränkungen unterworfen werden; umgekehrt dürfen das Oberkommando oder andere höhere Instanzen bis hinunter zum Brigadechef bei schlechter Witterung, für ausserordentliche Strapazen oder als Anerkennung für besonders schwierige Dienstleistungen eine Extraverpflegung bewilligen, die jedoch auf $\frac{1}{3}$ der Kosten der normalen Kriegsportion beschränkt bleibt. — Die Einheit hat als Küchenpersonal 3 Köche. Im Gebirge werden besondere Kochausrüstungen verwendet. Jeder Soldat besitzt ein Einzelkochgeschirr. „Kriegsgefangene erhalten die Kriegsportion“ (Ziff. 22 § 5. des genannten Reglements).

Die normale Kriegsportion I enthält 3813, die starke II 4096 und die noch stärkere III 4754 Kalorien.

Zusammensetzung der Mundportion im Felde

Brot:	Hartbrot	50—100 g
	Weichbrot, grob oder weiß, selten	110—350 g
	Weißbrot	160—350 g

Fleisch: Rindfleisch			250 g'
oder 100 g Rindfleisch und 125 g Rindsleber			
Speck, frisch, gesalzen oder geräuchert			30— 70 g
oder 300 g Fisch oder Wurst (Brat-, Blutwurst)			
Käse: halbfett, für zwei Wochen			200 g
Gemüse: Bohnen, Kohl, Rüben, Randen, Sellerie, Zwiebeln etc.			bis 150 g
Kartoffeln:			350—700 g
Trockengemüse, Körner	50 g	Zucker (Gries 60 g), Würfel	15 g
Kartoffelmehl	15—20 g	Salz	10 g
Weizenmehl	10—100 g	Senf	1 g
Bratenfett	10— 20 g	Milch	1 Liter
Butter	25 g	Spezereien	—
Kaffee (Kakao 6 g)	8 g	Vitamintabletten	1 St. Port. III
Konfitüre oder Apfelmus	50—100 g	Zigaretten	10 St. Port. III

Zusammensetzung der Kriegsportion III

Total in 14 Tagen

	g		g
Brot, hart	1400	Apfelmus	100
Brot, weich	4200	braune Bohnen	240
Standardmilch, Liter	14,0	gelbe Erbsen	250
Käse, halbfett	300	Kohlrüben	250
Butter	1190	Zwiebeln	60
Bratfett	145	Karotten	550
Blutpudding	500	Rübli	100
Speck, frisch	350	Meerrettich	10
Speck, gesalzen	800	Kartoffeln	6200
Kochwurst	800	Lauch	40
Bratwurst	1200	Sellerie	40
Frischfleisch	1550	Weisskohl	250
versch. Körner	420	Melasse	50
Mais	70	Würfelzucker	420
Sago	60	Grieszucker	330
Makkaroni	300	Kaffee	168
Kartoffelmehl	115	Kakao	12
Weizenmehl	110	Salz	140
Trockenfrucht	85	Senf	14
Hagebutten	40		
Fruchtsaft	550	Vitamintabletten, Stück	14
Konfitüre	100	Zigaretten, Stück	140

Beispiel eines Speisezettels (Menu)

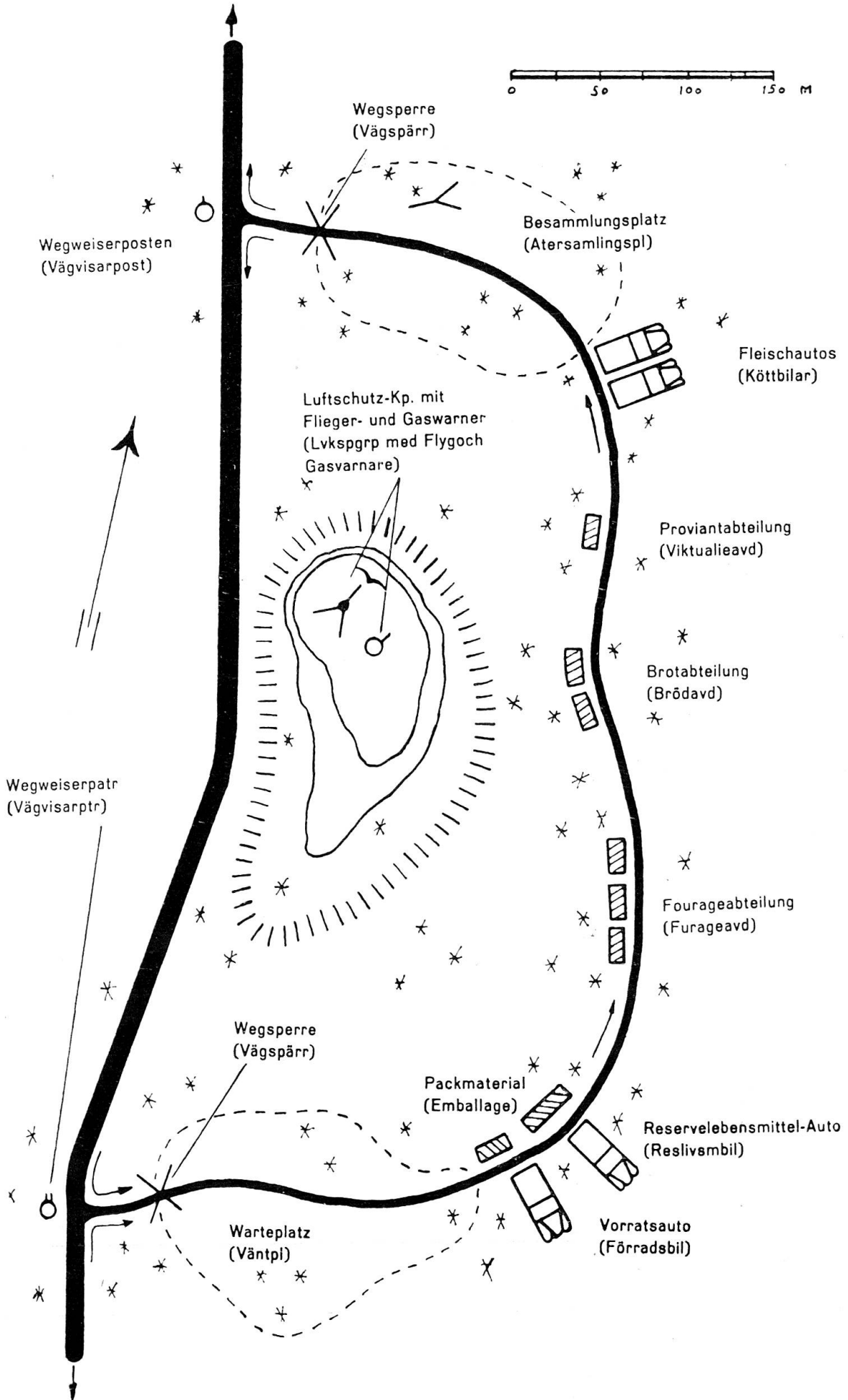
Das Frühstück ist für jeden Tag gleich: Brei, Kaffee, hartes Brot, weiches Brot, Butter; während 14 Tagen 200 g Käse. Der Lunch wird gegen 11 Uhr, das Mittagessen am späten Nachmittag, etwa um 17 Uhr, eingenommen.

1. L. Bratwurst, Gemüsesuppe, Kartoffeln, Brei, Milch
M. Fleisch mit Meerrettichsauce, Kartoffeln, Fruchtcrème, Milch
2. L. Gebrat. Hering, Zwiebelsauce, Kartoffeln, Brei, Milch
M. Hackfleisch, Sauce, Gemüse, Kartoffeln, Saftsuppe
3. L. Omelette mit Speck, Konfitüre, Kakao
M. Fisch, Salat, Kartoffeln, Kornbrei mit gekochter Frucht, Milch
4. L. Bratwurst, Makkaroni, Milch
M. Fleisch mit Gemüse, Kartoffeln, Suppe
5. L. Hering in Kugeln, Sauce, Kartoffeln, Brei, Milch
M. Leber, Kartoffeln, Crème, Milch
6. L. Makkaronipudding, geräucherter Speck, Sauce, Milch
M. Fleischsuppe, Apfelkuchen, Vanillesauce
7. L. Wurst, Randen, Kartoffeln, Brei, Milch
M. Fleischtopf, Gemüse, Kartoffeln, Suppe aus Konfitüre
8. L. Hering mit scharfer Sauce, Kartoffeln, Brei, Milch
M. Braune Bohnen, Speck, Saftsuppe
9. L. Fleisch-Kartoffeltopf, Gurken, Brei, Milch
M. Kohlpudding, Sauce, Kartoffeln, Fruchtcrème, Milch
10. L. Bratwurst, Gemüse, Kartoffeln, Milch
M. Fisch, Sauce, Kartoffeln, Fruchtsuppe, Kornbrei
11. L. Blutpudding, Konfitüre, Kakao
M. Erbsen, Speck, Pfannkuchen, Konfitüre
12. L. Gesottener Fisch, Sauce, Kartoffeln, Brei, Milch
M. Fleischgericht, Hagebuttensuppe
13. L. Fleischgericht, Zwiebelsauce, Kartoffeln, Brei, Milch
M. Gebratener Speck, gebratene Wurzeln, Kartoffeln, Saftcrème, Milch
14. L. Kalbsroulade, Randen, Kartoffeln, Brei, Milch
M. Erbsen, Speck, Pfannkuchen, Konfitüre.

Eine solche Verpflegung lässt sich reibungslos in der Kaserne verabfolgen. Der riesige Speisesaal gleicht einem Grossrestaurant einer modernen Weltstadt. An den Wänden hängen Bilder von schwedischen Landschaften, bei den Fenstern prangen Blumentöpfe. In der Kaserne wohnen die Familien der verheirateten Offiziere und Unteroffiziere. Alle Wehrmänner, Frauen und Kinder werden von Lotta-Mädchen bedient, die sich nach dem Dienst in Speisesaal und Küche wieder bei ihren Abteilungen, d. h. bei der Fliegerabwehr oder als Lastwagenfahrerinnen und Krankenpflegerinnen melden.

Lebensmittel-Nachschubplatz

(Schema)



Pferdeverpflegung und Kriegs-Fouragerationen 1951

		Reitpferde				Zugpferde				
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Futtergetreide	kg	3,5	4,0	5,0	6,0	4,0	4,5	5,0	6,0	5,0
Heu	kg	6,0	6,0	6,0	6,0	6,5	6,5	7,0	7,5	7,0
Stroh	kg	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0

Anmerkungen:

1. Hafer oder mit Stroh gemischtes Getreide.
2. 4 und 8 bei strenger Arbeit erhöht mit 1 kg Heu oder 0,5 kg Futtergetreide, wenn der dem Oberbefehlshaber direkt unterstellte Chef es verfügt.
3. 1 kg Heu (Futtergetreide) soll ausgetauscht werden gegen Kurzfutter (bei der Truppe hergestellt).
4. Statt Futterstroh kann der Tierarzt Strohfutter anordnen, z. B. bei grosser Kälte, längeren Uebungen.
5. Anderer Ersatz als für 3 und 4 darf nicht ohne Einverständnis des „KAFI“ erfolgen.
6. Saiz(stein) ausserdem nach Bedarf.

Futter-Variationstabelle

1 kg dieser Artikel entspricht den unten angeführten Mengen der nebenstehenden Futtermittel in kg

	Hafer	Heu	Stroh	Maximale Menge pro Ration
Kraftfutter: Hafer	1,0	0,50	0,25	7,0
Korn ¹	0,80	0,40	0,20	6,0
Mais ²	0,80	0,40	0,20	4,0
Bohnen, Erbsen ³	0,80	0,40	0,20	3,0
Wicken ³	0,30	0,40	0,20	2,0
Kleie, Hafer ⁴	1,50	0,75	0,35	4,0
Kleie, Weizen ⁴	1,0	0,40	0,25	3,0
Kleie, Roggen	1,0	0,50	0,25	2,0
Futterkuchen	0,70	0,35	0,20	2,0 ⁵
Strohfutter: Heu	2,0	1,0	0,50	12,0 ⁶
Stroh, Roggen-, Weizenstroh	4,0	2,0	1,0	8,0
Stroh, Hafer ⁴	3,0	1,50	0,75	8,0
Kornstroh ¹	3,0	1,75	0,75	6,0
Grünfutter: Futterrüben	6,0	3,0	1,50	15,0
Kohlrüben	7,5	3,75	1,85	15,0
Kartoffeln	3,30	1,65	0,80	10,0
Zuckerrüben	3,30	1,65	0,80	10,0
Melasse ⁷	1,0	0,50	0,25	1,0

Anmerkungen:

- ¹ Schwach stopfend.
- ² Schwach lösend, zermahlen.
- ³ Möglichst nicht verabreichen.
- ⁴ Schwach lösend.
- ⁵ Von Erdnüssen, Palmkuchen, doch höchstens 1 kg pro Tag.
- ⁶ Kleeheu höchstens 8 kg pro Tag.
- ⁷ Kräftig lösend.

Erfahrungen und Lehren aus den Manövern der letzten Jahre

Anlässlich ihrer Herbstversammlung vom 4. Oktober 1952 in Stein am Rhein hat die **Ostschweizerische Verwaltungsoffiziersgesellschaft** einige Mitglieder eingeladen, unter dem Motto „Aus der Praxis — für die Praxis“ über ihre Erfahrungen in den letzten Diensten zu sprechen. Wir haben die gleichen Referenten ersucht, ihre Gedanken zu Papier zu bringen und veröffentlichen hier ihre Ausführungen, ohne selbst dazu Stellung zu nehmen. Die Referate waren als Einleitung einer Diskussion gedacht. Vielleicht vermögen die nachfolgenden Ausführungen auch die Diskussion in unserm Fachorgan anzuregen.

Wir geben zuerst in dieser Nummer Oberstlt. **J. Schindler**, K. K. L. Br. 3, und Major **F. Tobler**, K. K. 7. Div. das Wort. Die Ausführungen von Hptm. **H. Flückiger**, Kdt. Vpf. Kp. I/7 und von Hptm. **W. Guex**, Qm. Füs. Bat. 82 folgen in einer nächsten Nummer.

Oberstlt. J. Schindler, K. K. L. Br. 3, berichtet:

Wer Gelegenheit hatte, in den letzten Jahren bei den leichten Truppen Dienst zu leisten, konnte die Feststellung machen, dass bei den Leichten Brigaden grosse Veränderungen vorgekommen sind. Mit den nachfolgenden Ausführungen will ich versuchen, das Verpflegungswesen der Leichten Brigade 3 während den Manövern in den Jahren 1949—1951 kurz zu schildern.

Vor dem Jahre 1949 verfügte die Leichte Brigade 3 — wie auch die Leichten Brigaden 1 und 2 — über keine eigene Verpflegungsorganisation. Die Leichte Brigade 3 war bezüglich Brot, Fleisch, Käse, Grüngemüse, Obst, Heu und Stroh vorwiegend auf **Selbstsorge** angewiesen, währenddem Konserven, Trockengemüse und Hafer vorschriftsgemäss aus den Armee-Verpflegungsmagazinen bezogen worden sind. Je nach Jahreszeit und Landesgegend bereitete uns die Beschaffung von Heu und Stroh hie und da etwelche Schwierigkeiten, die jedoch überwunden werden konnten und mussten, wobei auch auf die nächstgelegenen Eidg. Fouragemazine gegriffen werden konnte. Während des Aktiv-Dienstes war uns zeitweise die Mög-