

Verpflegungsprobleme vor 90 Jahren

Autor(en): **Mühlemann, R.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **27 (1954)**

Heft 2

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-517160>

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 eine oder andere Magazinfourier, der mit dem alten System aufgewachsen — und wohl auch verwachsen ist, der neuen Lösung skeptisch gegenüberstehen. Alles Neue und Ungewohnte stößt nur zu gerne auf Kritik, oft nur weil es bequemer ist in den alten Spuren weiter zu gehen. So wird es auch im vorliegenden Falle da und dort Stimmen geben, die sich nur schwerlich mit den Neuerungen abfinden können. Das Positive dieser kritischen Einstellung ist darin zu finden, daß gerade die größten Skeptiker nach Darlegung der Gründe, die zu einer bestimmten Lösung geführt haben, sich umso tiefer von der Richtigkeit der getroffenen Wahl überzeugen lassen. Die neue Buchhaltung hat ihren Zweck erfüllt, wenn sie ein Minimum an Personalaufwand und möglichst wenig Schreiarbeit verlangt, aber trotzdem jederzeit ein klares und lückenloses Bild über den Warenverkehr zuläßt. In dieser Beziehung möge die neue Fachdienstbuchhaltung dazu beitragen, den Verkehr zwischen Verpflegungskompagnie und fassender Truppe noch einfacher und reibungsloser zu gestalten.

Verpflegungsprobleme vor 90 Jahren

Von Oberst R. Mühlemann, Thun

«Welches ist die zweckmäßigste Art der Verpflegung einer im Felde stehenden Truppe?»

Unter diesem Titel veröffentlichte 1864 der eidg. Major Rudolf von Erlach, Zeughausinspektor in Fribourg, eine Schrift, die als Antwort auf die entsprechende Preisfrage der schweiz. Offiziersgesellschaft gedacht war. Die Arbeit, welche die Zustände in unserer Armee in den Jahren um 1860 beleuchtet, ist in mancherlei Hinsicht interessant. Einmal erkennt man aus ihr die Quellen, die für unser Verpflegungswesen von Bedeutung waren. Zum andern weist sie auf die recht primitiven Zustände der damaligen Zeit hin und gibt uns Einblick, was damals an Material — nicht vorhanden war.

«Der Schweizersoldat soll schweizerisch denken, schweizerisch schießen, sich schweizerisch schlagen und er wird jederzeit schweizerisch zu essen haben, so lange es schweizerische Gemeinden gibt». Diese Worte von Ls. v. Castella, K. K. Hauptmann bei der Belgien-Infanterie, dienen der Arbeit als Motto, und geben eine Gesinnung wieder, die wohl heute noch zutreffend ist.

Nicht nur bei uns, sondern wie der Aufsatz zeigt, auch in andern Staaten, waren die Hauptbestandteile der Truppenverpflegung Brot und Fleisch. Die Brotportion betrug meistens 750 bis 1000 g und die Fleischportion schwankte zwischen 250 und 500 g. In unserer Armee bestund die Vorschrift: «Im Fall der Naturalverpflegung besteht die Mundportion aus 1½ Pfund Brot aus einzülig gemahlenem Weizen oder Kernen und aus $\frac{5}{8}$ Pfund Rindfleisch oder Kuhfleisch. Im Kantonement erhalten die Soldaten, wenn sie Naturalverpflegung beziehen, von den Quartierträgern oder den Gemeinden eine Zulage von Gemüse und das nötige Salz und Holz».

Aus der Schrift geht hervor, daß man zwei gekochte Mahlzeiten hatte oder anstrebte und daß eine dritte Mahlzeit in Form einer Zwischenverpflegung im Brotsack

nachzutragen sei. «Die Hauptmahlzeit wird jederzeit bestehen aus gekochtem Fleisch und Gemüse, samt einem Teil der Getränkeportion mit Brot. Die zweite Mahlzeit aus einer mit Fett zubereiteten Suppe mit Mehl, Reis oder andern Gemüse, welche häufig mit Vorteil durch Kaffee ersetzt werden wird, mit Brot. In dem Brotsack wäre von der täglichen Portion nebst Brot etwas Fleisch oder Käse, und die Hälfte der regelmäßigen Getränk-Portion aufzubewahren». Die Hauptmahlzeit war, «in der Nähe des Feindes» in der Frühe, sonst aber abends nach Einrücken ins Lager, einzunehmen; die «gut gefettete» Suppe oder der Kaffee, d. h. die 2. Mahlzeit, konnte entsprechend gepflegt werden.

Gleichermaßen einfach wie die Verpflegungsmittel waren auch die Möglichkeiten der Zubereitung. Sowohl die Oesterreicher als auch die Franzosen hatten, ähnlich den Schweizern, blecherne Kessel für 5 Mann (oder mehr) sowie ein Eßgeschirr, währenddem die Preußen nur das Einzelkochgeschirr, das zugleich, als Gamelle zu dienen hatte, besaßen. Im Gegensatz zu den Oesterreichern, die ihr Küchenmaterial auf Karren nachführten, mußten unsere und die Soldaten anderer Armeen solches selber tragen. Bei den Karren führt der Verfasser den Nachteil an, daß es «bei den Oesterreichern öfters vorgekommen sei, besonders an Gefechtstagen, daß die Karren den Truppen nicht folgen konnten und diese daher ohne Nahrung bleiben mußten». Major v. Erlach verurteilt aber auch das schweiz. System, «weil das Tragen der Kochgeschirre für die Soldaten unbequem und höchst ermüdend» sei und schlägt in seiner Preisschrift einen Holzbehälter vor, in welchem das Material verpackt mitgeführt werden konnte, wenn nicht aus taktischen Gründen das Nachtragen als geboten erschien. Diese Holzgatter wurden übrigens dann 1884 in unserer Armee eingeführt und bilden heute noch einen Bestandteil unserer Reserve-Kochausrüstungen — freilich ohne daß diese Kessel mehr als Kochkessel verwendet werden. Bekanntlich mußte das Kesselkochen auf offenem Feuer noch etwa bis 1910 beibehalten werden, d. h. bis zum Zeitpunkt, wo dieses Material durch die neubeschafften Fahrküchen u. Kochkisten ersetzt werden konnte. A propos Fahrküchen läßt übrigens die Arbeit v. Erlachs erkennen, daß schon um 1860 «auf Wagen stehende vollständige Feldküchen» im Ausland versucht wurden. Die Neuerung wurde aber von Major v. Erlach abgelehnt, «da eine solche Maschine noch viel eher in den Fall kommen wird, abgeschnitten zu werden, als die österreichischen Karren.»

Es braucht nicht besonders erwähnt zu werden, daß nicht nur beim Einzelkochen in der Gamelle jeder Soldat sein eigener Küchenchef war, sondern auch beim Kochen in größeren Kesseln auf offenem Feuer die Gruppe oder der Platoon die Verpflegung selber zuzubereiten hatte. Da ja ohnehin erst nach Ankunft im Lager die Verpflegung zubereitet werden konnte, wurden die Kochleute nicht mehr belastet als ihre Kameraden, welche z. B. die Lagereinrichtungen erstellen mußten. Die Zubereitung der Speisen durch Spezialmannschaften, d. h. durch einen Küchenchef und Kochgehilfen, kam erst zu Beginn unseres Jahrhunderts in Mode, wobei noch kein Mensch daran dachte Militärküchenchefs *auszubilden*. Entsprechend war denn auch die Verpflegung. Etwa um 1910 begannen einige Schulkommandanten in Uof.- und Rekrutenschulen Soldaten resp. Korporale abwechselungsweise in die Küche zu kom-

mandieren, um sie ein wenig in Sachen Küchenchef üben zu lassen. Zivilküchenchefs hatten die Zöglinge in die Geheimnisse der Kochkunst einzuweihen. Gemäß Dienstreglement 1900.08, das bis 1932 Geltung hatte, mußte der Einheitskommandant einen Küchenchef «bezeichnen» der mit mehr oder weniger Vorkenntnissen seine Charge zu erfüllen hatte. Neben geeigneten Leuten wurden natürlich oft auch «Gefreite, Korporale oder Wachtmeister» zur Küche abkommandiert, die keineswegs genügen konnten. Erst Ende 1932 wurde festgelegt, daß auch die Küchenchefs einer besondern Fachausbildung, zuerst in Fachkursen und später in Unteroffizierschulen für Küchenchefs, zu unterziehen seien.

In der Studie von Erlachs sind auch dessen Anmerkungen über die «Beischaffung der Verpflegung» interessant. Solche erfolgt hauptsächlich und bequemerweise durch die Quartiergeber. Diese wurde natürlich vom Verfasser als nicht mehr zeitgemäß betrachtet. «Es soll dafür gesorgt werden, daß nicht nur im Lager, sondern auch auf Märschen, die Truppe daran gewöhnt wird, sich die Nahrungsmittel in rohem Zustande selber zu beschaffen und selber zuzubereiten. Die Gemeinden wären zur Erreichung dieses Zweckes vor dem Durchmarsch der Truppen zu avisieren, die nötigen Portionen Fleisch, Brot, Gemüse, Salz etc. bereit zu halten, nebst einem geeigneten Lokal als Küche». Endlich verlangte der Autor der Preisschrift, daß die Militärfuhren nicht mehr von privaten Fuhrleuten, sondern durch truppeneigene Fuhrwerke und Trainsoldaten durchgeführt werden sollten.

Zusammenstellung der Kostenberechnungen 1954

Das Kommando UOS für Küchenchefs in Thun hat uns wiederum die nachstehende Zusammenstellung zur Verfügung gestellt. Die Berechnungen basieren auf

Armeeproviand: Preisliste gültig ab 1. Januar 1954

Früchte, Gemüse, Milch, Eier etc.: Ortspreise in Thun

Wir hoffen, mit diesen Unterlagen unsern Lesern die WK-Vorbereitungen zu erleichtern; machen jedoch darauf aufmerksam, daß je nach Gegenstand und Saison die Berechnungen den Ortspreisen anzupassen sind.

<i>Pro 100 Mann</i>	<i>Fr.</i>	<i>Pro 100 Mann</i>	<i>Fr.</i>
1. Getränke		2. Suppen	
Kaffee mit Frischmilch	26.65	Bohnensuppe	K 7.90
Kaffee mit Kondensmilch	45.05	Bohnensuppe	G 11.05
Kaffee mit Milchpulver	36.05	Bouillon	K 8.10
Schwarzer Kaffee (Ersatz)	10.65	Bouillon	G 8.10
Schwarzer Kaffee (Marsch)	8.35	Brotsuppe	K 7.30
Kakao mit Frischmilch	30.—	Brotsuppe	G 10.45
Kakao mit Kondensmilch	43.80	Fleischsuppe	K 1.90
Kakao mit Milchpulver	38.50	Gemüsesuppe	K 5.30
Kakao ohne Milch (Ersatz)	25.20	Gemüsesuppe	G 8.45
Schwarztee (Mahlzeiten)	5.05	Gerstensuppe	K 5.70
Schwarztee (Marsch)	3.85	Gerstensuppe	G 5.70
Lindenblütentee	5.10	Griessuppe	K 11.05
Apfeltee	8.20	Griessuppe	G 11.05
Frühstückkonserven	35.—	Hafersuppe	K 2.75