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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 9 (1936)

Heft: 8

Artikel: Ergänzungsnahrung in der Armeeverpflegung

Autor: Bircher, Franklin

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-516330

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: 08.10.2025

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

Die Panzerwagen-Detachemente, in der vorläufigen Stärke von vier Wagen, bilden einen Bestandteil der Aufklärungs-Detachemente der Divisionen. Zuteilung je eines Detachements zu den Gebirgsbrigaden und zu den leichten Brigaden oder Regimentern bleibt vorbehalten.

Die Aufklärungs-Abteilung der Division, aus einer Schwadron, einer Radfahrer-Kp. und einem Panzerwagen-Detachement bestehend, wird im allgemeinen derart verwendet werden, dass Radfahrer und Panzerwagen auf den Strassen rasch an den Feind zu kommen trachten, während die Reiter das Zwischengelände absuchen. Eine enge Zusammenarbeit zwischen Reitern und Radfahrern ist hierzu notwendig; Bildung von gemischten Gruppen wird oft erforderlich sein. Die Motorradfahrer-Kompagnie ersetzt bei den Gebirgsdivisionen und Gebirgsbrigaden die Aufklärungs-Abteilung.

Die Motor-Mitrailleur-Kompagnie bildet eine mobile Feuerreserve des Grenzschutzabschnitts-Kdten. Sie erlaubt, die starke Feuerkraft von 12 schw. Maschinengewehren binnen kürzester Frist in einen bedrohten Abschnitt zu verschieben. Für jeden Grenzabschnitt werden in der Regel 1—2 Kpen. aufgestellt.

(Fortsetzung folgt.)

Ergänzungsnahrung in der Armeeverpflegung

von Nationalrat Dr. med. Franklin Bircher.

Durch ein Diskussion im Nationalrat über die Armeeverpflegung wurde diesem Problem und seiner Beurteilung vom Standpunkt der modernen Ernährungswissenschaft aus erneutes Interesse entgegengebracht. Ich folgte deshalb gerne der Einladung der Redaktion des „Fourier“, meine Anregungen, die ich im Nationalrat machte, den Herren vom Verpflegungsdienst bekannt zu geben.

Die Kost des Schweizersoldaten ist reich; sie enthält genügend Kalorien und Eiweiss. Trotzdem kann nicht behauptet werden, dass deren Zusammensetzung nicht verbessert werden könnte und müsste, wenn sie allen Ansprüchen an eine vollwertige, die Gesundheit und Leistungsfähigkeit der Mannschaft erhaltende Ernährung nachkommen soll. Die klinische Beobachtung im Dienst lehrte mich, eine Ergänzungsnahrung zu fordern und jeweils meiner Kp. zu empfehlen. Welcher Truppenoffizier hat nicht schon die Beobachtung gemacht, dass viele der Soldaten im Anschluss an den Einrückungstag an Verstopfung leiden. Der „Kostwechsel“ oder „das ungewohnte Schwitzen“ werden beschuldigt. Diese Tatsache wird hingenommen, so gut wie die vielen Katarrhe, Halsentzündungen und eventuellen Darmstörungen, die sich anschliessen. Aus meiner Praxis als Diät-Arzt kam ich aber durch meine Beobachtungen zum Schluss, dass:
1. die Ursache der Verstopfung hauptsächlich in der ungeeigneten Kost (Wurst und Brot als Mittags- und Abendverpflegung am Einrückungstage) zu suchen sei.
2. viele der Katarrhe der Luft- und Verdauungswege als Folge der gestörten Darmfunktion aufgefasst werden müssen.

Meine Aufklärung der Truppe, es habe jeder Soldat durch genügenden Obstkonsum, event. alkoholfreien Obstsaft, für „guten Durchzug“ zu sorgen, nötigenfalls aber sich krank zu melden, um Nachhilfe zu erhalten, hatte den Erfolg,

dass keine der erwähnten Erkrankungen mehr zu verzeichnen waren. Es ist meine Ueberzeugung, dass eine richtige Aufklärung der Truppe in diesem Sinne gegen einen Grossteil von Erkrankungen vorbeugend wirken würde. Ich war deshalb gegen einen Soldabbau, da ein solcher die Beschaffung einer Ergänzungsnahrung erschweren müsste. Da dieser nun aber beschlossene Tatsache ist, kommt der normalen Truppenverpflegung umsomehr Bedeutung zu.

Es sei im vorliegenden Artikel nicht an den Grundpfeilern der Verpflegung: der Fleisch-, Brot- und Käseportion gerüttelt, obschon die Konsequenzen aus der modernen Ernährungswissenschaft auch hier eine Revision erfordern würden. Ich verweise nur auf einen Entwurf zu einer „Anleitung für Fouriere“, aus dem hervorgeht, dass die Fleischportion durch Beigabe von Gemüsen um 25% vermindert werden darf. Ferner erinnere ich an das, was zur Gemüseportion gesagt wird in Ziff. 95 I. V.: „Durch die Geldvergütung ist der Truppe die Möglichkeit gegeben, den Speisezettel abwechslungsreich zu gestalten, wenn möglich unter Verwendung von Grüngemüsen“.

Zu diesen Ausführungen sind zwei Tatsachen zu unterstreichen:

1. Der Zweck der Verwendung von Gemüse kann und darf nicht nur so aufgefasst werden, dass der Speisezettel abwechslungsreicher gestaltet werde. Es handelt sich darum, mit dem Gemüse und dem Obst eine absolut notwendige Ergänzungsnahrung zu beschaffen, die ebenso wichtig ist, wie Eiweiss oder Fett und Kohlenhydrate.

2. Aus dem unter 1) angeführten Grunde ist es äusserst wichtig, was unter Gemüseportion eigentlich verstanden wird. Teigwaren sind keine Gemüse! Man sollte sie zur Brotportion rechnen. Ich betone deshalb, dass in der „Anleitung für Fouriere“ steht: wenn möglich seien Grüngemüse zu verwenden. Dies ist aber für den Friedensdienst ausnahmslos möglich. Dass keine Luxuspreise bezahlt werden können, ist klar.

Andere Möglichkeiten, dem Soldaten die notwendigen Mineralsalze und Vitamine in genügender Menge in richtigeren Verhältnissen („natürlichen Korrelationen“ wie sich Prof. Kollath ausdrückt) zu geben, bestehen darin:

1. Verwendung von einer grossen Menge von Suppengrün oder von kurz gedämpften Gemüsen als Suppeneinlage.
2. Verwendung der Frischgemüse als Salat, statt gekocht.
3. Obst ebenfalls frisch, ungekocht, wenn nur möglich.

Ausserhalb des Verpflegungsdienstes:

4. Vorsorge, dass alkoholfreier Most und Frischmilch (nicht nur Bier, Wein und Limonaden) zu erhalten sind.— Hier sollte gegen renitente Wirte energisch vorgegangen werden. Es wäre auch ein Verkaufspreis abzumachen und zu verlangen, dass die Verschleisspanne für die 3 dl Mostflasche nicht ein Vielfaches von 100 % sei! Bei offenem Ausschank von alkoholfreiem Most könnte das 2 dl-Glas zu 10 Cts. abgegeben werden. Warum könnte die Militärküche nicht auch Süssmost statt Tee verabreichen?

5. In vielen Kursen konnte ich beobachten, dass es für die Truppe oft nicht leicht war, billiges, gutes Schweizerobst oder eventuell Orangen und Zitronen zu erhalten. Da sollte Abhilfe geschaffen werden. Auch für die Zubereitung von Salaten könnte in der billigen Zitronenzeit diese Frucht mit Essig zusammen verwendet werden. Ihr Gehalt an Vitamin C ist so gross, dass die Verwendung dieser Frucht im Militärdienst von grösster Bedeutung wäre.

Es ist eben nicht wahr, dass die Kost, wie sie heute durchgeführt wird, genügend Vitamine enthält. Bezüglich des Vitamins B_1 und B_2 haben Baumann und von Deschwanden bewiesen, dass schon während kurzen Militärkursen eine Unterbilanz auftritt, welche zu nachweisbarem Schaden an der Gesundheit der Soldaten führt. Bezüglich Vitamin C geht aus den Arbeiten der letzten Jahre (Walkhoff u. a.) deutlich hervor, wie rasch ein Defizit sich gesundheitsschädlich auswirken kann. Mir scheint nun, dass küchentechnische Massnahmen, die leicht im Rahmen der I. V. und ohne besondere Kosten durchgeführt werden können, vor allen andern berücksichtigt werden sollten.

Auch bezüglich des Brotes (Mehlzusammensetzung) werden beim O. K. K. die Möglichkeiten geprüft, eine Verbesserung im Sinne der modernen Ernährungswissenschaft durchzuführen. Bis heute wurde das Brot aus einem Mehl hergestellt, das nur 70% des Weizenkornes enthielt. Abgesehen von 5% Abgang wurden die 25 wichtigsten und gehaltreichsten Prozente nicht verwendet. Ein Brot aus 85 % igem Mehl, dem noch zu einem Drittel Roggenmehl zugesetzt würde (nach dem Beispiel des „Bauernbrotes“), würden die Soldaten sicherlich sehr schätzen, denn es ist viel angenehmer im Geschmack, hält sich länger frisch und sättigt auch mehr. Ganz abgesehen von den gesundheitlichen Vorteilen eines solchen Brotes, würde die Getreideversorgung des Landes um 15% entlastet, sofern in der ganzen Schweiz solches Brot gegessen würde. Was dies im Kriegsfalle bei einem Konsum von 40'000 Wagen Getreide pro Jahr bedeutet, ist leicht auszurechnen. Dr. O. Stiner vom eidg. Gesundheitsamt hat den Zusatz des beim heutigen Mahlprozess zu Verlust gehenden Keimlings empfohlen. Versuche mit dem Stinerbrot beim Militär haben bestens befriedigt. Die Mannschaft liebte dieses Brot derart, dass es den Unteroffizieren auffiel, dass nie Brotresten in den Kantonnementen zu finden waren. Uebrigens zeigt die Ernährungsgeschichte, wie viel höher der Wert des Vollkornes gewesen sein muss, als derjenige der heute verwendeten ausgemahlenen und totgemahlenen Mehle. Die Römer erhielten als Hauptration 850 gr Getreide. Jede Korporalschaft hatte eine kleine Handmühle. Mit dem jeweils frisch gemahlenen Korn wurde Brei hergestellt und etwas Zwiebel, Obst und Gemüse dazu genommen. Die Legionäre waren mit solcher Nahrung auch auf den Gewaltmärschen der Eroberungszüge Cäsars völlig zufrieden.— Als einmal in Albanien wegen Getreidemangels die Getreideportion z. T. durch Fleisch ersetzt werden musste, kam es deshalb zu einer Meuterei. Diese wenigen Beispiele mögen genügen.

Mit den Wissenschaftlern muss v. ärztlicher Seite aus die sog. „Ergänzungsnahrung“ (Frischgemüse u. Obst) heute als ebenso wichtig, wie die Haupt-

nahrungsbestandteile Eiweiss, Fett und Kohlenhydrate, bezeichnet werden. Solange im Hauptverpflegungsplan diese Erkenntnis aber noch nicht genügend verankert ist, liegt es bei den Offizieren, Unteroffizieren und Mannschaften des Verpflegungsdienstes, die Truppe aus persönlicher Initiative genügend mit Ergänzungsnahrung zu versorgen. Ich möchte deshalb mit Dank vermerken, wie oft schon in diesem Sinne aus eigenem Antrieb bei Fourieren und Küchenchefs Positives für die Verpflegung ihrer Truppe geleistet worden ist. Anderseits unterstreiche ich was ich zu Beginn sagte, dass auf Grund der „Anleitung für Fouriere“, nach Möglichkeit Grüngemüse verwendet werden soll. Es besteht kein Zweifel an der Notwendigkeit der Ueberprüfung der Grundlagen der heutigen Soldatenernährung in der Schweiz, wenn nicht die Schlagfertigkeit der Truppe infolge vermeidbarer Ernährungsfehler leiden soll.

Nachwort der Redaktion: Nachdem uns durch die Tagespresse bekannt geworden war, dass Herr Dr. med. Franklin Bircher in der Januar-Session des Nationalrates Kritik an unserer Armeeverpflegung geübt hat, haben wir ihn ersucht, uns seine praktischen Vorschläge in dieser Richtung bekannt zu geben. Wir freuen uns feststellen zu können, dass sie nicht allzu sehr von unsern Bestrebungen abweichen. Wohl die meisten Quartiermeister und Fouriere werden darnach trachten, nach Möglichkeit Frischgemüse und Obst in der Armeeküche zu verwenden, sofern diese Artikel zu einem angemessenen Preis beschafft werden können. Das O. K. K. selbst sucht möglichst viel inländisches Dörrobst abzusetzen und empfiehlt — soweit frisches Obst nicht erhältlich — Aepfelpurée-Konserven.

Hinsichtlich des Verkaufes von Milch und Süssmost an die Truppe erinnern wir an eine im Militäramtsblatt 1933, Seite 121 erschienene Mitteilung des E. M. D. Darnach sollen Einheitskommandanten bei der Rekognoszierung der Unterkunft mit den Wirten Rücksprache nehmen und versuchen, sie zu einem Entgegenkommen in Bezug auf billige Abgabe von Milch und Süssmost an die Truppe zu bewegen. Die Wirte können sich an den Zentralverband schweiz. Milchproduzenten wenden, falls die Beschaffung der Milch Schwierigkeiten begegnet.— Das O. K. K. fügte dieser Mitteilung ein Verzeichnis von Obstsaftfabrikanten bei.— Süssmost statt Tee abzugeben, erachten wir der möglichen Folgen wegen nicht als ratsam.

Und was schliesslich die Mehl-zusammensetzung anbetrifft, glauben wir, dass hier die Militärverpflegung nicht im Sinne der modernen Reformern bahnbrechend vorangehen sollte. Wohl bürgern sich die verschiedenen Arten von Schwarzbrot, das bald jeder Bäcker nach eigenem Verfahren und damit zu Spezialpreisen fabrizieren will, immer mehr ein. Der Grundsatz aber, dass sich die Armeeverpflegung eng der landesüblichen Kost anzupassen hat, darf nicht durchbrochen werden. Aber auch in der von Herrn Dr. Bircher dargelegten Richtung gehen seit längerer Zeit die Bestrebungen der ches für den Bedarf der Festungen angeschafft wird, nicht unter 75%ig sein darf. Die verantwortlichen Stellen des O. K. K.: Beispielsweise wird verlangt, dass das Mehl, wel- Armeeverpflegung trägt also schon weitgehend den anerkannten wissenschaftlichen Ernährungsgrundsätzen Rechnung.