

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	9 (1936)
Heft:	8
Artikel:	Soldatenkost
Autor:	Bircher, Ralph
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-516331

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: 29.12.2025

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

Soldatenkost

Dem Bruder von Herrn Nationalrat Dr. Bircher, Herrn Ralph Bircher, verdanken wir die Zustellung einer von ihm verfassten Schrift, betitelt „Soldatenkost, die Ernährung des Wehrmannes früher und heute“. Sie ist erschienen im Wendepunktverlag, Zürich, und umfasst ca. 50 Seiten. (Preis Fr. 1.60) Wir entnehmen ihr einige der wichtigsten Feststellungen:

Die Truppenernährung der europäischen Armeen ist seit dem Weltkrieg in einen wachsenden latenten Konflikt mit den Ergebnissen einer rasch fortschreitenden Ernährungs-Wissenschaft geraten, bemerkt eingangs der Verfasser. Er sucht daher an Hand der Geschichte zu zeigen, dass auf alle Fälle Wege offen stehen, um die Soldatenkost besser als bisher mit den Ergebnissen dieser Wissenschaft in Einklang zu bringen. Die physiologischen und psychologischen Grundbedingungen der Ernährung beim Soldaten bleiben sich im Wesentlichen gleich durch alle Zeiten und Kulturen; darum dürfe das, was sich vor 200 oder 2000 Jahren bewährte, auch heute Anspruch auf Geltung erheben.

Die Verpflegungsportion der alten Römer wies als überwiegenden Bestandteil eine Getreideration von ca. 850 gr. Weizenkörner auf. Jede Kameradschaft (contubernium, bei kompletten Beständen zehn Mann) führte auf dem ihr zugewiesenen Tragtier eine Handmühle mit sich. Mit Hilfe dieser Handmühle wurde im Lager ein Schrotmehl gemahlen und daraus ein Fladenbrot gebacken, das die ganze Kleie enthielt. Brot wurde aber nur aus einem Drittel der Ration hergestellt. Zur Hauptsache wurde sie für den „Puls“, den Getreidebrei, verwendet, dessen Zubereitung dieselbe war, wie heute in Italien jene der Polenta.— Als Ersatzration für Weizen, wird in erster Linie Gerste, dann Hülsenfrüchte und schliesslich Fleisch genannt. Bei den Feldzügen empfanden es aber die Soldaten als schwere Entbehrung, wenn sie aus Mangel an Getreide Fleisch geniessen mussten. Als Lohn für eine Auszeichnung in schweren Schlachten wurde denn auch nicht die Fleisch-, sondern die Getreideportion verdoppelt. Von Veith ist der Satz geprägt worden: „Im wesentlichen hat der römische Legionär mit Weizenpolenta und Brot im Magen die Welt erobert.“— Allem Anschein nach wurde hinsichtlich der Ernährung des griechischen Kriegers die gleichen Grundsätze befolgt.

Die Soldatenverpflegung im Mittelalter ist schwer zu beurteilen, da die Heere der Feudalzeit ohne Kommissariat und Nachschub auskamen. Jeder hatte sich selbst zu verpflegen. Die Kost war daher abhängig von den Vorräten, der Landessitte, der Freigebigkeit der Gastgeber, von Zufall und Not. Beim Ausrücken wurden jene Lebensmittel ausgesucht, die wenig Umfang hatten und haltbar waren, als Grundkost vor allem andern wiederum Getreide, wie bei den Römern, in irgendeiner Form, dann je nach Gegend etwa noch Quark, Butter, Zwiebeln, Dörrobst, Speck, Rauchfleisch. Da im Mittelalter in der alten Eidgenossenschaft mehr Getreide gebaut wurde (Hafer z. B. gedieh an vielen Orten

bis 1700 m, Gerste und Hirse sogar bis 2000 m) lebten die Einwohner denn auch von Hafer und Hirsebrei und von jenem harten Gerstenbrot, das man nur 2—4 Mal im Jahr buck und an Schnüren aufhing. Bis zum 15. Jahrhundert enthielt der Kriegs- oder Habersack der alten Eidgenossen vor allem Hafer. Es lässt sich aus alten Berichten schliessen, dass der Hafer oft geröstet mitgeführt wurde, auch in ganzen Körnern, die man unterwegs knabbern konnte. Der Rückenvorrat pflegte auf 4—5 Tage berechnet zu sein. Trotzdem die Verpflegung nicht durch Austeilung fester Portionen pro Mann und Tag erfolgte, bestand die Grundverpflegung aus Getreide, ergänzt durch Milchprodukte. Fleisch wurde mehr als würzende Zugabe, denn als Nahrungsmittel eingeschätzt.

In Frankreich findet man 1702 folgende Verpflegungs-Ansätze:
für den Infanteristen auf 750 gr Brot und 500 gr Fleisch
für den Kavalleristen auf 1250 gr Brot und 1000 gr Fleisch.

Aus der grossen Fleischportion, die selbst beim Infanteristen über das hinausgeht, was in späteren Zeiten in irgend einem Heere verabfolgt würde, schliesst der Verfasser darauf, dass diese Ansätze nicht die wirklichen Verpflegungsmengen waren, sondern die Besoldung ausdrückten. Die Fleischportion als Grundnahrungsmittel scheint im 17. Jahrhundert in der Armeeverpflegung eingeführt worden zu sein. Gleichzeitig wurden auch Versuche mit Fleischkonzentraten unternommen.

Friedrich der Große schrieb: „Ein Heer ist eine Vielheit von Menschen die alle Tage genährt sein müssen; diese Nahrung besteht in gutem Brot, gesundem Fleisch, Gemüse, welches in der Nachbarschaft des Lagers gefunden wird, geistigen Getränken, und, wenn möglich, etwas Bier“. Bircher glaubt aber, dass in Wirklichkeit die Fleischportion auch in der friderizianischen Zeit nur eine geringe Rolle spielte. Dass die Truppen immer zufrieden sind, wenn sie nur Brot haben, hätte man hundert Jahre später nicht mehr sagen können. Es sei auch hier trotz dem gewaltigen Unterschiede zwischen den beweglichen Legionen der Römer und den langsamen, trainbeschwerteten Truppen Friedrichs und seiner Zeit eine auffallende Aehnlichkeit festzustellen im Begriffe von dem, was ein Krieger an Nahrung braucht.

Eine merkwürdige Rolle spielte in der Soldatenverpflegung des Aufklärungsjahrhunderts die „geistigen Getränke“. In der französischen Armee wurden nach dem Sturz Napoleons die alten Rechte der Soldaten erneuert, nach denen ein Infanterist täglich Anspruch hatte auf 0,93 Liter Wein oder anderthalb Liter Bier, ein Kavallerist auf 1,4 Liter Wein oder 2,25 Liter Bier und ein Grenadier à cheval sogar auf 1,86 Liter Wein oder 3 Liter Bier!— Wenn schon Wein die Courage befeuerte, wie sehr musste das erst der gebrannte Wein tun. Der Zürcher Stadtarzt von Muralt forderte 1712 in seiner „Soldatendiät“, dass jedem Soldat ein Fläschchen davon beigegeben werden müsste, „dass, wann man sich erhizet, alsbald und stehendem Fusses, einen Trunck Brandtenwein oder Kirschwasser trincke, weil dardurch das zum stremmen geneigte Geblüt wiederum in seinen Lauff gebracht wird.“ Schon anderthalb Jahrhunderte vorher schrieb

Theodorus: „Er — der gebrannte Wein — hält das Greisenalter auf, er stärkt die Jugend, befördert die Verdauung, verscheucht das Phlegma, zerstreut die Melancholie, erfreut das Herz, reinigt und prüft die Nieren, erleuchtet den Verstand, heilt die Wassersucht, zermalmt die Blasen- und Gallensteine, schützt und bewahrt den Kopf vor Schwindel, die Augen vor der Blindheit, die Zunge vor Lispeln, den Mund vor Stammeln, die Zähne vor Klappern und den Schlund vor Röcheln; er schützt die Luftröhre vor Erstickung, den Magen vor Erbrechen und das Herz vor Anschwellung, bewahrt vor Händezittern, vor Nervenzuckungen, vor Zerreissung der Adern, vor Knochenschmerz und Erweichung des Rückenmarks und dergleichen mehr.“

Die Fleischportion ist nach Bircher ungefähr zur Zeit des deutsch-französischen Krieges zum unbestrittenen Kernstück der Soldatenverpflegung geworden. Sie trat zu der durch die Ausmahlung stark entwerteten Weissbrot-Portion hinzu. Ihre Grösse schwankte indessen von Land zu Land. Deutschland beispielsweise besass in den 1870er Jahren eine Friedens-Fleischportion von 150 gr, welche öfters als zu klein bezeichnet wurde, und eine Feld-Portion von 375 gr; die grösste Fleischportion finden wir zu jener Zeit in England mit 340 bzw. 453 gr. Die Schweiz ist mit 312 bzw. 500 gr in der betreffenden Tabelle aufgeführt. An dieser hohen Fleischportion, wie überhaupt an der Liebig'schen Ernährungslehre wird vom Verfasser scharfe Kritik geübt; ebenso an den um die Jahrhundertwende immer mehr zur Truppenverpflegung verwendeten Konserven.

Zur Soldatenkost von heute meint Bircher, dass die Schweiz mit der Wiedereinschränkung der Fleischportion auf dem Kontinent führend vorangehe, wie sie es seinerzeit auch mit deren Vergrösserung getan hat. Er begrüsst die Haltung des O.K.K., welches die ärztliche Initiative zur Abklärung der Ernährungsfragen im Militärdienst (Arbeiten der Armeeärzte Baumann und von Deschwanden seit 1932, vergl. auch No. 9, Jahrgang 1935 des „Fourier“) unterstützte.— Die praktischen Vorschläge des Verfassers bestehen darin, dass er einmal, wie sein Bruder, Dr. med. F. Bircher, die Herstellung eines Vollkornbrotes anstelle des Weissbrotes empfiehlt, das erlaubt, seines höheren Nährwertes wegen die Fleischportion noch weiter zu reduzieren. Zu untersuchen wäre nach ihm auch, ob nicht die Beigabe von ungekochten Zwiebeln, wie sie schon von den Wikingern auf ihren Seefahrten verwendet wurden, zur Getreidenahrung in der Notportion imstande wäre, eine optimale Gesundheit und Leistungsfähigkeit für längere Zeit zu sichern. Schliesslich sollte — mindestens im Kasernen-dienst — mehr ungekochte Nahrung und Frischobst abgegeben werden. Die Ergebnisse der neueren Ernährungsforschung und speziell physiologische und biologische Untersuchungen über die zweckmässigste Soldatenkost hätten folgende beiden Probleme zu lösen:

1. die beste Soldatenkost zu finden für die verschiedenen Verpflegungsverhältnisse (Notverpflegung, Feldverpflegung und Kasernenverpflegung);

2. den Militärdienst zu einer Schule gesunder Ernährung für das Volk zu machen, so wie er jahrhundertelang in gewissen Hinsichten eine, wenn auch ungewollte, Schule der Missernährung war.

Wir wollten unsren Lesern mit diesen Ausführungen einen Ueberblick geben über die interessante Schrift, die manche Anregung in sich birgt. Sie einlässlich zu würdigen müssen wir uns versagen, da wir dieses Recht nur dem Fachmanne, dem Arzte, zugestehen. Sicher können verschiedene berechtigte Einwände gegen gewisse Feststellungen erhoben werden. Insbesondere will uns scheinen, dass die eingangs erwähnte These, wonach das, was sich vor 200 oder 2000 Jahren in der Verpflegung bewährt hat, auch heute Anspruch auf Geltung erhoben könne, zu weit geht. Mit der Zeit haben sich die Lebensgewohnheiten auf allen Gebieten stark verändert und es würde wohl sehr schwer fallen, diese umwälzenden Aenderungen in absehbarer Zeit wieder rückgängig zu machen. Der Fourier weiss, wie schwer es bei gewissen Truppen ist, für diese ungewohnte Gerichte, wie z. B. Mais oder Schälkartoffeln mit Käse, abzugeben. Der Versuch, Speisen ungekochte Zwiebeln in grösserer Menge beizugeben, dürfte ebenfalls auf grosse Schwierigkeiten stossen. Auch wie weit der Vorwurf, der Militärdienst sei — insbesondere in den letzten beiden Jahrhunderten — ein Schrittmacher des Alkohols und der Fleischkost gewesen, berechtigt ist, können wir nicht beurteilen. Schliesslich verlangt der Verfasser, dass der Militärdienst zu einer Schule gesunder Ernährung werde, während man sich fragen kann, ob es wirklich Aufgabe der Armeeverpflegung ist, neueren Theorien Schrittmacherdienste zu leisten, oder ob sich nicht vielmehr die Soldatenkost den Gewohnheiten und Lebensbedingungen des Landes anzupassen habe.

Wie man sich auch zu der neuzeitlichen Reformbestrebungen auf dem Ernährungsgebiet einstellt, die Schrift von Herrn Ralph Bircher ist für uns Verpflegungsfunktionäre der Armee sehr lesenswert.

Le.

Fourierauszeichnung

von Fourier Hans Lütfolf, Hochdorf

Die von Herrn Oberst Suter in Solothurn angeregte und von Kamerad Knupp in Nr. 7 unseres Organs weiter verfolgte Angelegenheit einer Auszeichnung für Fourier, dürfte meines Erachtens im „Fourier“ noch einige Aussprachen herbeiführen.

Ich bin mit Kamerad Knupp darin vollkommen einig, dass eine allfällige Auszeichnung von militärischer Seite aus zu erfolgen hätte. Die heute bestehenden Auszeichnungen, wie Richtabzeichen, Schützenabzeichen, Hufeisen mit goldenen Nägeln etc. sind nicht nur dazu da, gute Leistungen auszuzeichnen, sie dienen auch dazu, in wichtigen Fällen sofort die richtigen Leute für Spezialaufgaben zur Hand zu haben.