

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 11 (1938)

Heft: 10

Artikel: Richtlinien in der Ernährung der Schweizerischen Armee

Autor: Vollenweider, P. / Schönmann

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-516423>

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: 03.02.2026

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

Das in Frage stehende neuartige Einseilbahn-System wurde von der Abteilung für Landwirtschaft des Eidg. Volkswirtschafts-Departementes für Anlagen, die Land- und forstwirtschaftlichen Zwecken dienen und gemäss dem Bundesratsbeschluss vom 13. Oktober 1932 Personen befördern dürfen, als subventionsberechtigt anerkannt.

Richtlinien in der Ernährung der Schweizerischen Armee.

Bericht über ein Referat von Oberst P. Vollenweider, eidg. Oberfeldarzt,
erstellt von Lt. Schönmann, zug. Qm. Inf. Rgt. 22, Basel.

Anlässlich der Jahresversammlung 1937 der schweizerischen Gesellschaft für Gesundheitspflege, in deren Mittelpunkt als Verhandlungsthema „Die Ernährung als nationales Problem“ stand, und dabei vor allem gezeigt wurde, welche Forderungen die medizinische und nationalökonomische Wissenschaft an eine zweckmässige Volksernährung zu stellen haben, bot sich u. a. auch dem eidg. Oberfeldarzt, Oberst Vollenweider, in der Diskussion die Gelegenheit, sich zur Frage der Ernährung in der Schweizerischen Armee zu äussern.

Um das interessante und wertvolle Votum des Waffenchefs der Sanität, das ausführlich in der Zeitschrift für Gesundheit und Wohlfahrt, Heft 12/1937, erschienen ist, einem weiteren fachtechnischen Kreise zugänglich zu machen, erachte ich es als zweckmässig, die wesentlichsten Punkte daraus zum grössten Teil wörtlich wiederzugeben.

Wie die Friedenstätigkeit unserer Armee gleichsam als einzigen Zweck die Vorbereitung für den Krieg bildet, so muss gewissermassen damit verbunden diesem Grundsatz auch auf dem Gebiet der Truppenernährung nachgelebt werden. Die Ernährungsgrundlagen für den Instruktionsdienst müssen möglichst denjenigen, welche im Aktivdienst zu erwarten sind, angepasst werden, unbekümmert darum, ob es sich bloss um eine bewaffnete Neutralität oder gar um wirkliche Kriegsverhältnisse handelt. Daher muss das Nährmaterial und dessen Zubereitung möglichst im Einklang stehen mit den Lebensgewohnheiten des Volkes, ja sogar der verschiedenen Volksteile, sodass infolgedessen den verantwortlichen Dienststellen die Pflicht obliegt, die Verpflegung so zu gestalten, dass sie allen berechtigten Anforderungen genügt, was ohne die Beachtung der erprobten und bewährten wissenschaftlichen Grundlagen nicht möglich ist. Daneben machen sich aber auch volks- und insbesondere kriegswirtschaftliche Einflüsse und Transportschwierigkeiten geltend.

Als wichtigste Dienststelle in der Militärverwaltung für das Gebiet der Ernährung bezeichnete der Referent das eidg. Oberkriegskommissariat, dem zur Seite die Leitung des Armeesanitätsdienstes steht.

An einschlägigen Dienstvorschriften wurden das allerdings in manchen Teilen veraltete Verwaltungsreglement vom Jahre 1885 sowie die neu herausgegebene Instruktion über die Verwaltung der Unterrichtskurse mit den jeweils

der Neuzeit besser angepassten Abänderungen, ferner die im Dienstreglement und in sanitätsdienstlichen Vorschriften über die Verpflegung enthaltenen Abschnitte erwähnt. Als praktisch massgebendste Dienstvorschrift für die Truppenernährung ist die Kochanleitung für den militärischen Haushalt vom Jahre 1929 anzusprechen.

Nach diesen Aeusserungen rein allgemeiner Natur kam der Oberfeldarzt anschliessend auf die normale Tagesportion zu sprechen, versuchte darzulegen, was der schweizerische Wehrmann im Instruktionsdienst mengen- und kalorienmässig zu essen bekommt und gelangte dabei zum Schluss, dass vergleichsweise bei den Kulturvölkern durchschnittlich alle erwachsenen Menschen dieselben Nahrungsmengen in praktisch gleicher Zusammensetzung hinsichtlich der 3 Nahrungsstoffe (Eiweiss, Fett, Kohlehydrate) aufnehmen, sodass die heutige Ernährungslehre soweit gesichert erscheint, um in allen Teilen als Grundlage der Soldatenernährung dienen zu können.

Was die Bewertung der wichtigeren Nahrungsstoffe und Nahrungsmittel der Tagesportion anbelangt, so ist die Brotportion à 500 gr vielerorts eine zu grosse und wird sehr oft nicht voll gefasst. Wenn dagegen die Käseportion von 70 gr als zu gross bezeichnet wird, so rührt das einerseits oft von einer unzweckmässigen Verwendung her, anderseits gibt es immer noch zu viele Schweizer, die diesem vortrefflichen Nationalnahrungsmittel nichts abzugewinnen vermögen. Bezüglich der Fleischportion lassen sich die 120 gr Eiweiss gewiss durch entsprechende pflanzliche Nahrung einbringen, allein das tierische Eiweiss ist dasjenige, welches dem Schwerarbeiter, dem Soldaten besonders zusagt. Unserm Wehrmann 100—120 gr Eiweiss aus dem Pflanzenreich zuführen zu wollen, würde ihn aus nicht nur lieben, sondern auch aus Gewohnheiten herausreissen, die sicher nicht ohne weiteres als schädlich angesprochen werden dürfen. Gegenüber der französischen und englischen Fleischportion — 350 gr — sind unsere gegenwärtigen 250 gr bescheiden. Vor dem August 1914 waren es 320, hernach 400 gr, später erfolgte eine Herabsetzung auf 300 gr, unter Zusatz von 100 gr Käse, noch später eine solche auf 200 gr als Folge der schwierig gewordenen Lebensmittelbeschaffung. Gewiss genügen im Kasernenverhältnis auch 180—220 gr. Aber schon im Manöver, wo es in der Regel neben dem warmgekochten Frühstück nur eine Hauptmahlzeit am Abend gibt, ist die Fleischportion von 250 gr (abzüglich Knochengehalt und Gewichtsschwund durch die Zubereitung) nicht übersetzt, um so mehr als das Fleisch auch Fettbringer ist. Das Fleisch in der Truppenverpflegung allzusehr einzuschränken oder gar auszuschalten, würde einen Eingriff bedeuten, der seelisch und militärisch nicht tragbar wäre, und dessen vermutete gesundheitliche Vorteile wenigstens zur Zeit noch sehr ungeklärt sind.

In der Norm müssen als Bestandteil der Gemüseportion, bzw. der Gemüseportionsvergütung, die wertmässig an Naturalien ca. 200 gr Trockengemüse, 30 gr Fett, 20 gr Salz, 30 gr Zucker, 3 dl Milch, 15 gr Kaffee oder 50 gr Schokoladepulver, 6 gr Tee und Gewürz entspricht, die Dauerartikel beibehalten werden. Es geht nicht an, nur auf die Selbstsorge abzustellen oder auf die stationären

Verhältnisse einer Grenzbesetzung oder eines Grabenkrieges, wo die Truppe hinter der Front Kartoffeln und Gemüse anbaut. Es muss mit dem Bewegungsverhältnis und dem Nachschub gerechnet werden; die Transportmittel reichen hier für Frischgemüse nicht aus, auch können z. B. Kartoffeln bei Frost oder Frostgefahr nicht nachgeschoben werden.

Hinsichtlich der Vitaminfrage scheint es, dass vermehrte Abgabe von Vitamin B₁ und besonders B₂ (Brauereihefe) und von Vitamin C (Redoxon-Roche) die Anfälligkeit für Krankheiten aller Art unserer Rekruten und auch älterer Wehrmänner herabsetzt. Immerhin müssten die Versuche nach dieser Richtung hin in grösserem Umfang fortgesetzt werden, wobei vor allem auch eine genaue Auswertung bei der eidg. Militärversicherung unentbehrlich wäre. Vermehrte Vitaminverabfolgung soll jedoch auf natürlichem Wege erfolgen und nicht durch Zugaben in Form z. B. von Präparaten der chemisch-pharmazeutischen Industrie. Die Möglichkeit der Sättigung mit Vitamin B₁ steht in enger Beziehung zur Brotfrage. Als Träger von C kommt u. a. ein einheimisches Gewächs, die Hagebutte in Betracht, mit der als teeartiges Getränk in Sanitätsschulen wohlgelungene Versuche durchgeführt wurden. Ihre Verwertung würde zudem für unsere Landbevölkerung einen willkommenen Nebenverdienst bilden. Leider eignet sich ein weiterer wichtiger C-Vitaminträger, die Kartoffel in mancher Hinsicht wenig für den militärischen Haushalt: Grosses Gewicht, unhandliche Verpackung, Empfindlichkeit gegen Frost.

Ganz allgemein muss vermehrte Verabfolgung von Obst und Frischgemüsen, Salaten, Süssmost, Apfeltee und dergleichen angestrebt werden, natürlich stets unter Berücksichtigung der jeweiligen Jahreszeit, Witterung und Arbeitsleistung. Immer ist die Truppenernährung eine Massenernährung, bei welcher die Geschmacksrichtung auf einer mittleren Linie gehalten werden muss und eine schematische Behandlung nicht statthaft ist.

Dass daneben mit Nachdruck immer wieder hingewiesen wird auf möglichste Kostabwechslung, auf einwandfreie Zubereitung, auf das Auftragen von nicht kalt gewordenem Essen in ansprechenden Räumlichkeiten mit dem notwendigen Sitz- und Tischmobiliar, auf Ordnung und Reinlichkeit im Küchenbetrieb und beim Küchenpersonal usw. ist selbstverständlich.

Soviel über die im Instruktionsdienst geltenden Verhältnisse. Sicher ist, dass die Kriegsverpflegungsgrundlage begrenzt sein wird (Einseitigkeit und kleinere Portionen). Der Truppe kann dann nur soviel geliefert werden, als für sie im Lande, sei es durch Magazinierung schon im Frieden, laufende Eigenproduktion oder Import zur Verfügung steht und was jeweils nachgeschoben werden kann. Wohl müssen im Frieden Normen auch für die Kriegsverpflegung aufgestellt werden, fraglich ist, wie lange sie innegehalten werden können. Mangel dürfte am ehesten bei den Kohlehydraten und sogenannten Zusätzen eintreten, bei Gemüse, Salaten, Obst, auch Milch; ausserdem beim Fett usw. Wie gross die Munitionsmenge einer Batterie für den Grosskampftag ist, lässt sich theoretisch bestimmen. In der

Praxis heisst es, sie betrage das, was nach der Lage zur Verfügung steht, das können einmal 20, ein andermal 400 Schuss sein. So auch bei der Ernährung. Aus diesem Grunde ist es recht gefährlich, im Instruktionsdienst die Wehrmänner mit Bezug auf Abwechslung in der Verköstigung allzusehr zu verwöhnen. Eine Verwöhnung findet in der Tat nicht selten statt, indem zu den Hauptverpflegungen eine Reihe von sog. Zwischenverpflegungen kommen und sich der Mann mit seinem guten Geld im friedlichen Land noch allerlei zukaufft. Jeder, der sich daher mit der Frage der Ernährung der Armee zu beschäftigen hat, muss dabei einigermassen auch volkswirtschaftlich und besonders aber kriegswirtschaftlich denken, da das Problem nur physiologisch überhaupt nicht angegangen werden sollte.

Umschau

bearbeitet von Hptm. Corecco, O. K. K., Bern

Neuzeitliche Truppenküche. Die Zeitschrift für die Heeresverwaltung, Stuttgart, bringt in den Heften Nr. 2 und 3 des Jahres zwei interessante Aufsätze von Intendanturrat Dr. Rothnagel, über die neuzeitliche Truppenküche, Bau, Einrichtungsfragen, Küchenpersonal, Lehrgang für die Leitung der Küchenverwaltungen, für Kochfrauen, Köche und Feldköche usw. Im Kasernendienst ist der Kommandeur für den Küchenbetrieb verantwortlich. — Der Truppenarzt hat bei der Aufstellung des Speiseplanes mitzuwirken. — Der Truppenveterinär hat häufig bei der Abnahme der Fleischwaren zugegen zu sein.

Die Tagesportion der belgischen Truppen.

	Kaserne	Feld
	g	g
Brot	600	750
Fleisch	300	450
Kaffee	10	25
Zichorie	5	—
Milch	dl 2	—
Margarine oder Schweinefett	25	40
Reis (oder Erbsen oder Teigwaren)	25	25
Salz	20	20
Pfeffer	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{4}$
Kartoffel	1.200	1.200
Zucker	—	30
Fett und weitere Zutaten 20 Rappen pro Tag		—

Rivista di commissariato No. 4 1938, Roma.