

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 11 (1938)

Heft: 11

Artikel: Die Verpflegung der Truppe im Frontbereich

Autor: Herzig

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-516427>

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: 14.01.2026

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

Die Verpflegung der Truppe im Frontbereich.

Von Wachtmeister Herzig, Journalist, Olten.

Ausgehend von dem Grundsatz, dass eine Truppe die ihr gestellten Aufgaben nur lösen kann, wenn sie normal und genügend verpflegt wird, habe ich mich während meines Frontaufenthaltes in Spanien insbesondere auch des Verpflegungsproblems der Truppe in der Feuerzone angenommen. Es ist klar, dass eine Verpflegung im Frontbereich auf ganz andern Voraussetzungen beruht, als etwa die Etappenverpflegung. Veränderungen der Front infolge Kampfhandlungen, Artilleriefeuer oder anhaltende Kampftätigkeit stellten oft die Verpflegung in Frage oder verunmöglichten sie ganz. Es ist für die verantwortlichen Kommandostellen der Verpflegung nicht möglich, nach einem bestimmten Schema zu arbeiten, denn jeder Augenblick kann schon getroffene Massnahmen umwälzen und eine ganz veränderte Situation schaffen.

Die in Spanien gewonnenen Erkenntnisse lassen sich natürlicherweise nicht ohne weiteres auf unsere Verhältnisse übertragen. Insbesondere gilt es zu berücksichtigen, dass die spanische Bevölkerung eine ganz andere Essensweise gewöhnt ist, als etwa wir in der Schweiz. In der Regel wurde an der Front des Morgens pro Mann 1 Liter schwarzer gezuckerter Kaffee, ein halber Laib Brot und ein halbes Pfund holländische Exportbutter ausgegeben. Als Mittagessen gab es Suppe und dann das obligate Mauleselfleisch, das ja die Front in reichlichem Masse lieferte. Abends fasste die Mannschaft wiederum Suppe, Fleisch und Brot. Normalerweise wurde im Laufe des Tages die Feldflasche zweimal mit starkem spanischen Landwein gefüllt.

Die Küche selbst war je nach dem Gelände 500 bis 1000 m hinter der vordersten Linie. Der Arbeitsplatz musste infolge der andauernden Fliegerangriffe sehr sorgfältig ausgesucht werden. Die Kochtätigkeit war in der Regel auf die Nacht beschränkt, um den Standort der Küche nicht durch Rauch zu verraten. Liess das Gelände die Installierung der Feldküche im unmittelbaren Bereich der Truppe nicht zu, dann wurde in der Etappe gekocht und das Essen mit dem Auto nach vorne gebracht.

Hin und wieder kochten sich die Soldaten in den Stellungen ihr Essen selbst. Frisch gefallene Maulesel, Früchte, Beerenarten etc. lieferten ihnen das „mise en place“.

Wurde eine Truppe als Ablösung nach vorne geschickt oder stand ein Angriff bevor, dann wurde in der Regel pro Mann eine Ration von 2—3 Citronen oder Orangen, Oliven, ein halber Laib Brot, getrocknetes Fleisch oder harter Käse aus Mauleselmilch und eine Feldflasche Kaffee oder Wein abgegeben. Man muss hier wieder mit der Genügsamkeit der spanischen Soldaten rechnen, um zu begreifen, dass diese Notration oft die einzige Nahrung war, die sie während einer Woche und vielfach bei einer konstanten Temperatur von über 50 Grad erhielten.

Wein wirkte sich in dieser Hitze sehr unvorteilhaft aus. Fälle von Betrunkenheit und Alkoholkrankheit waren nicht selten. Dann und wann wurde an Stelle des Weines pulverisierte Kondensmilch abgegeben. Oft war aber den Spaniern der

Gebrauch dieses weissen Pulvers unbekannt und es passierte nicht nur einmal zu sehen, dass dieses Pulver als Linderung gegen den so unbeliebten „Wolf“ verwendet wurde.

Während Kampfhandlungen war die Verpflegung sehr stark von erbeuteten Lebensmitteln abhängig. In den Dörfern wurde die Verpflegung requiriert. Es dürfte in diesem Zusammenhange interessant sein, dass die spanische Armee keinen Fourier oder Verpflegungsoffizier kennt. Die Verpflegung oblag dem Politkommissar. Die erwähnten Requirierungen wurden nach Möglichkeit immer unter Aufsicht eines Politkommissars durchgeführt.

Mir selbst war die spanische Kochweise nicht zuträglich. Ausser dem runden fladenförmigen Weissbrot, das überraschend gut und bekömmlich ist, lässt sich das spanische Essen (gemeint ist das „Frontessen“) kaum geniessen. Ich machte während meinen Frontaufenthalten sehr gute Erfahrungen mit der sogenannten „OVO-Sport“. Oft war ein Päcklein dieses Schweizer Stärkungsmittels die einzige Nahrung während mehreren Tagen. Die spanischen Soldaten waren oft bass erstaunt, dass diese unscheinbaren Tafeln einen solchen Nährgehalt besaßen.

Die Moral der Soldaten ist ausserordentlich stark von der Verpflegung abhängig. Sehr oft kam es vor, dass eine Truppe den Feind verfolgte und plötzlich gewahr wurde, dass Essenszeit war. Gemütlich kehrten sie alsdann wieder in ihre Ausgangsstellung zurück, um dort sich ganz den kulinarischen Genüssen zu widmen, im Bewusstsein: Denen haben wir es wieder mal gegeben.

Die Verpflegung im Frontbereich ist ausserordentlich stark überraschenden Veränderungen unterworfen. Es braucht unbedingt die grosse Umsicht, Kaltblütigkeit und die ganze Energie des verantwortlichen Küchenchefs, um die Verpflegung der Truppe zu garantieren. Zur Küche abkommandiert werden, ist im modernen Kriege absolut kein „Druckposten“ mehr. Der Feind weiss was er will, wenn er sein besonderes Augenmerk auf die Zerstörung der Küche richtet.

Umschau

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

„Autocarretta 35“. Der kleine Geländetransportwagen der italienischen Armee besitzt ein Eigengewicht von 1,5 Tonnen und kann eine Nutzlast von 800 Kg. befördern. Das Fahrzeug besitzt hinten und vorn Einzelradaufhängung und Allradantrieb, so dass er fast auf der Stelle drehbar ist. Die ausserordentliche Wendigkeit veranschaulichen treffend die Bilder 1 und 2. Das Fahrzeug ist insbesondere für den Lebensmitteltransport im Gebirge an Stelle der Maultiere in ausserordentlich starkem Umfange in Abessinien verwendet worden. Jedes Fahrzeug ist überdies mit einer Schleppvorrichtung versehen.

Länge: 3,40 m — Maximale Breite: 1,30 m.

	Stundengeschwindigkeit:	Ueberwindbares Gefälle:
1. Gang	3,2 km	45 ‰
2. Gang	7,0 km	30 ‰
3. Gang	15,0 km	18 ‰
4. Gang	24,0 km	11 ‰