

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	14 (1941)
Heft:	5
 Artikel:	Die Mundportion im englischen Heer
Autor:	Bühlmann, G.
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-516549

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: 21.02.2026

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

Die Mundportion im englischen Heer

Von Hptm. G. Bühlmann.

Es musste auffallen, dass die auf Seite 81 der April-Nummer des „Fourier“ erwähnte Mundportion weder Trocken- noch Frischgemüse enthält. Seitens eines Quartiermeisters bei der Redaktion geäusserte Zweifel über die Richtigkeit des Schemas, bezw. die Feststellung dieser wesentlichen Lücke, veranlassen den Verfasser des Aufsatzes zu einer Erwiderung.

Vor allem sei festgehalten, dass in dieser Frage nur englische Quellen benützt wurden. Eine Nachkontrolle drängte sich nun auf. Aber just die für diesen Einzelfall benützte Literatur war trotz eifriger Bemühungen für eine Verifikation nicht mehr erhältlich. Dagegen konnte die Mundportion, die während des Krieges 1914/18 als Standard-Verpflegung galt (siehe Seiten 78/79 des „Fourier“) nachgeprüft und die völlige Übereinstimmung, d. h. die lückenlose und genaue Übersetzung der englischen Angaben konstatiert werden. Dort fehlen Trocken- und Frischgemüse nicht, wenn sie auch nur in bescheidenen Mengen aufgeführt sind.

Schon als Analogie ist die Mundportion in späterer Zeit ohne Gemüse in dieser oder jener Form ganz undenkbar. Das geht übrigens aus dem Wochenspeisezettel Seite 82 des „Fourier“ hervor. Ob der fragliche Irrtum beim Artikelschreiber liegt (nach dem Gesagten kaum) oder ob die Gemüseportion versehentlich oder aus irgend einem Grunde im benutzten Quellenmaterial nicht figuriert, konnte also nicht abgeklärt werden. Vielleicht war für die Friedengemüseportion Selbstsorge und Geldvergütung vorgesehen.

Sicher ist aber, dass die englische Küche und im besonderen der Truppenhaushalt der Verwendung von Gemüse, hauptsächlich Frischgemüse, grossen Wert beilegt und Vitaminfragen in der Soldatenverpflegung schon vor 25 Jahren weitgehend und seither in gesteigertem Masse berücksichtigte. So werden z. B. in dem „Manual for military Cooking“, im Jahre 1917 herausgegeben, Obst und folgende Gemüse genannt und Richtlinien für die Zubereitung gegeben: „Im Truppenhaushalt verwendete Gemüse sind Kartoffeln, gelbe und weisse Rüben, Zwiebeln, Bohnen, Erbsen, Kohlarten, Spinat, Mangold, Lauch, Sellerie, Münze, Suppengrün aller Art etc. Kartoffeln sind am besten mit der Schale gekocht; müssen sie aber geschält werden, so soll dies so dünn wie möglich geschehen, da die Schale oder der Teil unmittelbar darunter das Wertvollste der Kartoffel ist.... Nesseln und Löwenzahn sind ausgezeichnete Gemüse, und Sauerampfer in Erbsensuppe gibt eine angenehme Abwechslung....“

Die englische Heeresverwaltung befasste sich also neben praktisch volkstümlichen schon früher als andere Armeen ernsthaft mit wissenschaftlichen Ernährungsfragen (Vitamine etc.). „Geschmack und Ausbeute werden durch das blosse Dämpfen erhöht“. Dies gilt für viele Gemüsearten gänzlich oder in beschränktem Masse. In der Kochanleitung werden auch mannigfaltige Gewürze genannt, wie: Majoran, Saffran, Muskatnüsse, Quendel, Pfeffer, Senf, Zimmt.

„Die aromatischen Eigenschaften der Salbei befördern die Verdauung fetter Speisen, z. B. Schweinefleisch und Gans.“

Den verschiedenen Gemüsearten werden für die Gesundheit folgende Werte beigemessen:

„Lattich und Zwiebeln wirken Wunder bei schwachen und zerrütteten Nerven; Rüben führen dem Blut Eisen zu; Tomaten stimulieren eine träge Leber; Sellerie hilft gegen Rheumatismen; Zuckerrüben sind nahrhaft und abführend; Möhren (gelbe Rüben) reinigen das Blut und verleihen ein frisches Aussehen; Spargeln regen die Nieren an. Alle Frühlingsgemüse und Suppengrün sind Blutreinigungsmitte und regulieren den Stoffwechsel.“

Diese Hinweise dürften genügen, um zu beleuchten, welch eminente Bedeutung Grossbritannien dem Gemüse in der Truppenverpflegung schon vor 25 Jahren beimass. Wieviel mehr wird das erst heute geschehen!

In letzter Stunde konnten aus zuverlässiger Quelle wertvolle Angaben erhalten und der Gemüseanteil in der **Feld-Mundportion zu Beginn des Krieges 1939** abgeklärt werden:

Ration Scale:

Daily:

Bread	16 ozs. =	Brot	500 g
Meat	14 „ =	Fleisch	435 g
Bacon	3 „ =	Speck	95 g
Cheese	1 oz. =	Käse	30 g
Jam	1 „ =	Konfitüre	30 g
Margarine	1,5 ozs. =	Margarine	50 g
Tea	varying =	Tee	verschied.
Sugar	3,5 ozs. =	Zucker	110 g
Milk	2 „ =	Milch	65 g
Potatoes	12 „ =	Kartoffeln	375 g
Veg. Fresh	8 „ =	Frischgemüse	250 g

Weekly:

		Mundportions-Schema:	
		Täglich:	
Bread	16 ozs. =	Brot	500 g
Meat	14 „ =	Fleisch	435 g
Bacon	3 „ =	Speck	95 g
Cheese	1 oz. =	Käse	30 g
Jam	1 „ =	Konfitüre	30 g
Margarine	1,5 ozs. =	Margarine	50 g
Tea	varying =	Tee	verschied.
Sugar	3,5 ozs. =	Zucker	110 g
Milk	2 „ =	Milch	65 g
Potatoes	12 „ =	Kartoffeln	375 g
Veg. Fresh	8 „ =	Frischgemüse	250 g
		Wöchentlich:	
Salt	1/4 oz. =	Salz	8 g
Pepper	7/100 „ =	Pfeffer	2 g
Mustard	varying =	Senf	verschied.
Herrings etc.	12 ozs. =	Häring etc.	375 g
Rice	1,5 „ =	Reis	50 g
Curry Pdr.	1/8 „ =	Gewürzpulver	4 g
Baking Pdr.	varying =	Backpulver	verschied.
Salmon	3 ozs. =	Salm	95 g
Tin or dried Fruit	4 „ =	Konserven oder Dörrobst	125 g
Tinned Veg. (in lieu of fresh)	4 „ =	Konserven Gemüse (statt frisch)	125 g
Tinned Tomatoes	4 „ =	Konserven Tomaten	125 g
Chocolate	2 „ =	Schokolade	65 g
Oatmeal	1,5 „ =	Hafermehl	50 g
Cigarettes	50 grosse =	Cigaretten	50 grosse
	oder 60 kleine		oder 60 kleine
Tobacco	2 ozs. =	Tabak	65 g
Matches	2 boxes =	Zündhölzchen	2 Schachteln

Diese Aufstellung bestätigt, im Einklang mit den Lebensgewohnheiten des Engländer, den grossen Anteil an Fleischwaren in der Kriegsportion — Frisch- und Gefrierfleisch, Speck täglich 530 g, dazu wöchentlich Trockenfleisch und Konserven aller Art (Häring, Salm, Sardinen etc.) = 470 g, auf den Tag verteilt 70 g, gesamthaft pro Mann und Tag reglementarisch 600 g Fleisch.

Aber auch für eine abwechslungsreiche Gemüseportion ist gesorgt in Form von Reis, Hafermehl, Kartoffeln, frischen und eingemachten Gemüsen, sogar Tomaten, die sich durch besonders hohen Vitamingehalt auszeichnen; dazu noch Konserven und Dörrobst.

Daneben muss die grosse Dosis Zucker, 110 g dieses hochwertigen Nahrungsmittels, auffallen.

Nach der erhaltenen Auskunft ist die Zusammensetzung der Mundportion nicht als starre Norm aufzufassen, sondern die einzelnen Teile können, von den jeweiligen Verhältnissen diktiert, in vollwertigen Ersatzmitteln eine zweckmässige Variation erfahren. Wie in andern Armeen wurde die Mundportion bereits mehrmals dem Kriegsschauplatz, den Operationen und den veränderten Lebensbedingungen angepasst und nötige Extraverpflegung eingeschaltet. Darüber werden jedoch keine amtlichen Informationen herausgegeben. Es ist aber sicher, dass der englische Soldat auch hinsichtlich der benötigten Kalorienzahl und des Vitaminbedürfnisses stets und überall abwechslungsreich, gut und genügend verpflegt wird, treu der Erkenntnis: „Wenn man Krieg führen will, muss man mit dem Magen des Soldaten anfangen“, denn „in einem kräftig unterstützten Körper kann jede Seelenkraft ungehindert arbeiten“.

Sold-Ersparnisse

Von der Generaladjutantur, Sektion für Soldatenfürsorge, werden wir aufgefordert, unsere Leser noch speziell auf die von ihr am 14. April 1941 erlassene Mitteilung Nr. 3 hinzuweisen, in der den Einheitskdt. und Feldpredigern empfohlen wird, ihr Möglichstes zu tun, um den Sparsinn der Wehrmänner zu wecken und zu unterstützen. In dieser Mitteilung, die bis zur Einheit ging, werden die Wehrmänner aufgefordert, einen Teil ihres Soldes beim Rechnungsführer stehen zu lassen, oder durch ihn auf ein Sparheft einzahlen zu lassen.

Damit erwächst den Rechnungsführern zu ihren vielen Arbeiten hinzu noch eine weitere, und — soll sie getreu und zielbewusst durchgeführt werden — nicht wenig umfangreiche. Doch wird sich jeder Fourier dieser zusätzlichen Arbeit gerne unterziehen, wenn er bedenkt, wie viel Not er gerade dadurch in den Familien seiner Wehrmänner mildern kann. Er wird der Mehrarbeit nicht ausweichen, sondern da, wo weder Einheitskdt. noch irgend ein Fürsorge-Offizier zum Nötigen sehen können, selbst die Initiative übernehmen und in Verbindung mit seinem Kdt. die notwendige Organisation treffen. Es bietet sich ihm hier ein neues Feld dankbarer sozialer Arbeit, die — denkt man nur an die vielen Fälle von Alkoholmissbräuchen, bei Leuten, die kein Geld auf sich tragen können, ohne es sofort wieder ausgeben zu müssen — im Interesse der Moral unserer Truppe und damit unseres Volkes liegt.