

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Zeitschrift:</b> | Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen |
| <b>Herausgeber:</b> | Schweizerischer Fourierverband  |
| <b>Band:</b>        | 25 (1952)   |
| <b>Heft:</b>        | 9   |
| <b>Artikel:</b>     | Die Versorgung und Verpflegung der Finnischen Armee   |
| <b>Autor:</b>       | Bühlmann, G.  |
| <b>DOI:</b>         | <a href="https://doi.org/10.5169/seals-517089">https://doi.org/10.5169/seals-517089</a>                                 |

### 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:** 22.01.2026

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

## Die Versorgung und Verpflegung der Finnischen Armee \*)

von Hptm. G. Bühlmann, Bern

1. Die Verpflegungs- und Nachschuborganisation war 1939/40 fast die gleiche wie 1941/44 mit der Ausnahme, daß die „Wirtschaftskompanie“ gegen das Ende des Fortsetzungskrieges in eine Lebensmittelvorratskompanie und in eine Bekleidungskompanie aufgeteilt wurde. Zur Lebensmittelvorratskompanie gehörten 3 Vorratseisenbahnzüge und 1 Transportzug; diese bildeten entweder 3 Lebensmittel-Feldmagazine oder 3 Lebensmittel-Bezugsstellen. Die Bekleidungskompanie bestand aus 1 Vorratszug, 1 Reparationszug und 1 Transportzug. In der Schuh- und Bekleidungswerkstätte, sowie im Bekleidungsfeldmagazin waren auch weibliche Arbeitskräfte tätig.

Wegen Transportschwierigkeiten schlachteten die Truppen normalerweise nicht selber; Frischfleisch, Rauchfleisch und Konserven konnten leichter nachgeschoben werden als Schlachtvieh.

In der Armee wird in Friedens- und Kriegszeiten hauptsächlich festes (trockenes) fabrikherstelltes Brot verwendet. Während des Vormarsches im Fortsetzungskrieg betrieb man stabile Bäckereien und einzelne Feldbäckereien.

2. Es bestanden folgende administrative Verpflegungsorgane, die übrigens bis heute unverändert geblieben sind:

Für die Verpflegung der Kompanie sorgte der Kompaniekommendant selbst unter Mithilfe des Feldweibels und des Wirtschaftsunteroffiziers. Die Kompanie verfügte über einen Versorgungszug mit Pferdefahrzeugen. Für die Zubereitung der Speisen diente eine Fahrküche.

Die Verpflegungsorgane der Batterie und der Schwadron entsprechen mit wenigen Ausnahmen denjenigen einer Gewehrkompanie. Der Schwerpunkt des Nachschubes der Feldartillerie war bei der Batterie. Das Regiment brauchte keine andern Nachschuborgane als diejenigen für die Versorgung seines eigenen Stabes.

Im Bataillon war dem Kommandanten für die Leitung des Nachschubes ein Nachschuboffizier zugeteilt, der wieder über einen Wirtschaftsoffizier als Assistenten verfügte. Die Nachschuborgane der Bataillone waren die wichtigsten

\* Durch die gefällige Vermittlung des Schweizerischen Gesandten, Herrn Minister Ganz in Helsinki, habe ich viel Material erhalten. Herr Oberst Viljo Turunen hatte das Auslandbüro der Heeresleitung mit der Erfüllung meiner Begehren beauftragt, und Herr Oberst Somerto betraute damit die Herren Oberstlt. Vansén und Kapitän-Leutnant Leitola, die in entgegenkommender Weise und mit grossem Zeitaufwand meine mannigfachen Fragen gründlich beantwortet und mit umfangreichen ungedruckten Beilagen begleitet haben — alles in finnischer Sprache. — Es sei mir gestattet, den genannten Herren auch hier meinen Dank auszusprechen.

Die Angaben über die Truppenverpflegung gaben mir Veranlassung zu diesem Artikel.  
Bü.

in der ganzen Organisation, weil die Bataillone als Verteilungsstelle funktionierten. Bisweilen konnte das Bataillon die Nachschuborgane der Kompagnien bei sich zentralisieren.

Im Infanterie-Regiment hatte der Chef des Nachschubes zu seiner Hilfe ein Nachschubbüro, das von Offizieren der verschiedenen Nachschubarten gebildet wurde. Das Regiment besorgte hauptsächlich die Transporte.

Der Nachschub der Division wurde mit Hilfe der Nachschubabteilung der Division vom Divisionsnachschubchef geleitet, dem für die diversen Arten des Nachschubes selbständige Organe zur Seite standen. Für die Verpflegung war die Lebensmittelvorratskompagnie besorgt. Die Transporte oblagen der Autokompanie, wenn nötig unter Beistand verschiedener Truppen.

**3. Die Verpflegung** wurde auf dem **Nachschubweg** in Tagesrationen aus den Feldmagazinen der Armee an die Verbindungsstellen und von deren Lagern weiter an die Truppe geliefert, wie dies aus dem Schema ersichtlich ist (Seite 219).

Es war den Truppen gestattet, an ihrem Standort dem Verderb leicht anheimfallende Nahrungsmittel wie Milch, Gemüse, Fische usw. freihändig zu kaufen.

Der Nachschub für die rückwärtigen Truppen war die Aufgabe der Intendanturabteilung im Generalstab. Die Transporte wurden per Eisenbahn und mit Autos bis zu den Truppenfuhrwerken ausgeführt.

Die Ausbildung der Nachschubtruppen geschieht in Nachschubschulen und in Nachschub-Offiziersschulen.

a) Die Grundausbildung zum Soldaten beträgt 12—13 Wochen, anschliessend folgen Spezialausbildung von ca. gleicher Dauer und Übungen in Verbänden.

b) Die als Unteroffiziere auszubildenden Wehrmänner absolvieren nach einer ca. 8wöchigen Grundausbildung noch einen Uof.-Kurs von 16 Wochen.

c) Offiziersaspiranten haben nach einer 8wöchigen Uof.-Ausbildung einen Of.-Kurs von ca. 15 Wochen zu bestehen.

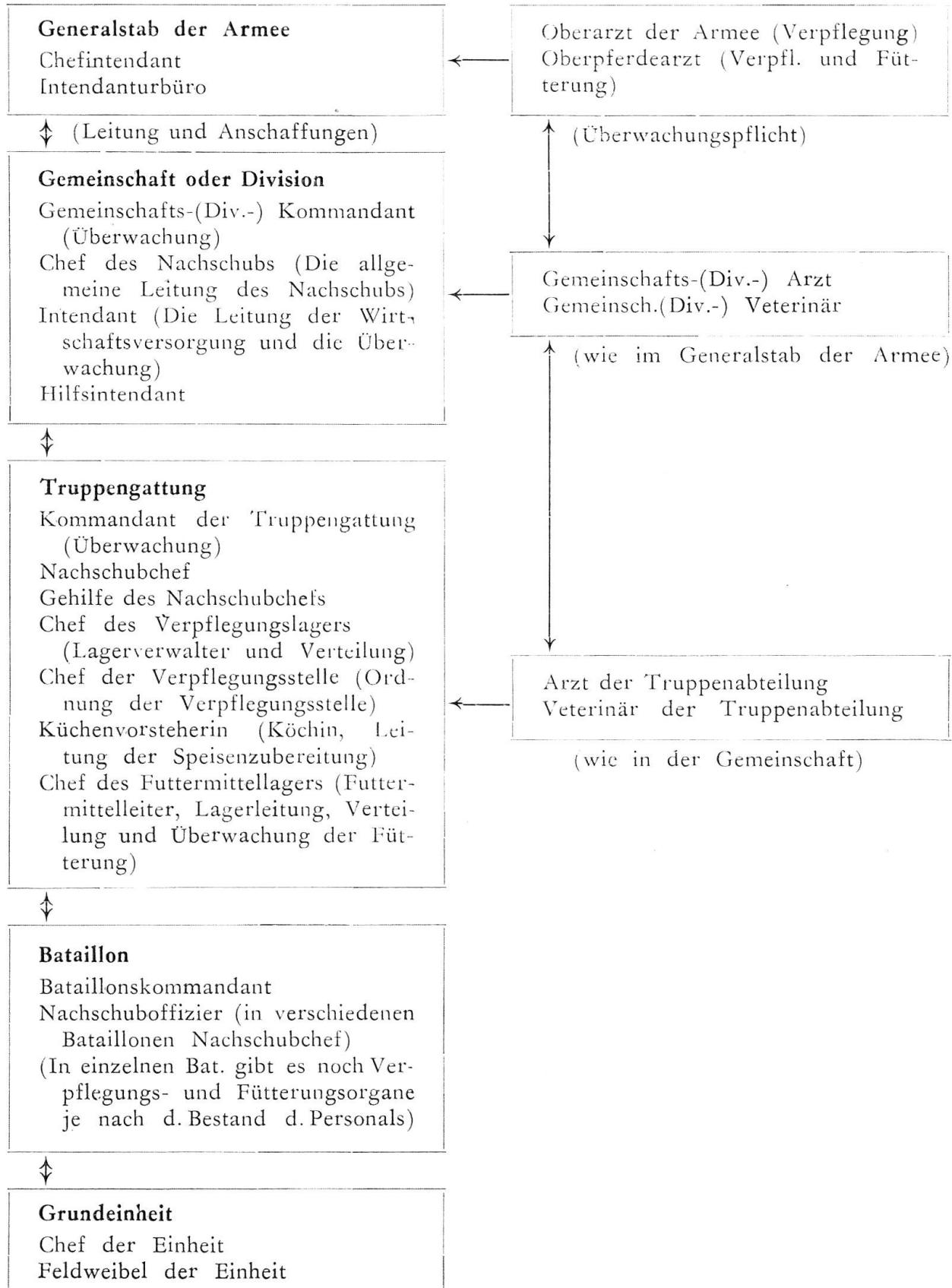
d) Eine weitere Ausbildung erfolgt in Spezialkursen. Es besteht z. B. ein sog. Hauptmannskurs von 10 Monaten; eine höhere Ausbildung vermittelt die Kriegshochschule in 2—3jährigen Kursen.

**4. Die Verpflegungsgrundlagen.** Die in der Armee übliche Verpflegung basiert auf der Grundverpflegungsportion, die durch einen bestimmten Geldbetrag, die sog. Verbrauchsüberschussprozente, erhöht wird. Unter der Grundverpflegungsportion versteht man den Durchschnittspreis der als Grundlage für einen Tag als ausreichend befundenen Lebensmittel. Der prozentuale Verbrauchsüberschussbeitrag wird als Preisausgleich für die Beschaffung der Gewürze und zur Verbesserung der Speisen verwendet, ist also eine Art Gemüseportionsvergütung wie bei uns. Die derzeitige (Frühling 1951) Grundverpflegungsportion besteht aus: 125,7 g Eiweiss (wovon 54,7 g animalisches und 71,0 g vegetabilisches), 667 g Kohlehydraten und 91,55 g Fett = 4100 Nettokalorien (berechnet für den Gebrauch der Armee nach der Nährwerttabelle von v. Wendt).

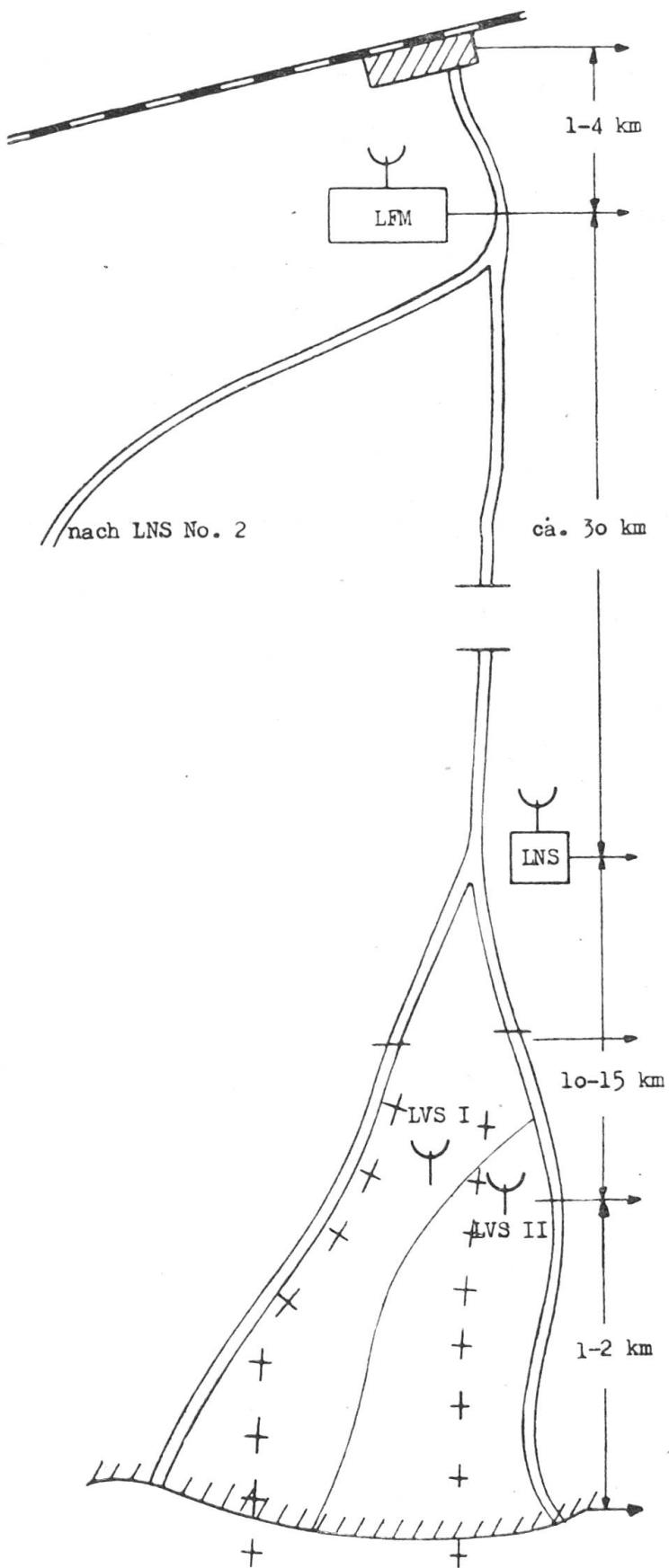
(Fortsetzung Seite 220)

## Die Verpflegungs- und Futtermittelorgane

Verteidigungsministerium



**Schematische Darstellung  
vom allgemeinen Verlauf des Lebensmittelnachschubes**



**Ausladestation**  
(Purkamisasema)

**Lebensmittelfeldmagazin LFM**  
(Elintarviketäytämäkasiini)

1. Wird so erstellt, dass verderbliche Güter geschützt untergebracht werden können.
2. Wird der Transport nicht von der Eisenbahn übernommen, so erfolgt er mit Lastwagen.
3. Der Transport zur Lebensmittel-nachschnittsstelle (LNS) vollzieht sich normalerweise mit Lastwagen.

**Lebensmittelnachschnittsstelle LNS**  
(Elintarviketäydennyspaikka)

Den Transport von der LNS zu den Lebensmittelverteilungsstellen (LVS) besorgen meistens Transportkolonnen.

Die Ablieferungsstelle der Kolonnen an die Regimenter.

**Lebensmittelverteilungsstelle LVS**  
(Elintarviikejakopaikka)

In der LVS werden die Lebens- und Futtermittel von den Fahrzeugen der Truppenverbände übernommen, die ihrerseits für die Ablieferung an die Truppenküchen- und Truppenfourage-Wagen verantwortlich sind.

**Vorderste Linie.**

|  |       |                         |       |
|--|-------|-------------------------|-------|
| Die Zusammensetzung der Grundverpflegungsportion ist folgende: |       |                         |       |
| Roggenbrot   | 400 g | Rindfleisch, frisch     | 115 g |
| Volksfisch, gesalzen   | 50 g  | Schweinefleisch, frisch | 50 g  |
| Haferflocken   | 100 g | Vollmilch               | 1/2 l |
| Butter   | 40 g  | Kartoffeln              | 800 g |
| Erbsen   | 50 g  | Würfelzucker            | 35 g  |

Der Preis der Grundverpflegungsportion stellt den Betrag dar, den man pro Mann und pro Tag für die Verpflegung verwenden darf. Dieser Betrag, um den Zuschuss erhöht, heisst Verpflegungstaggeld. Die Verbrauchsüberschussprozente, vom Totalbetrag der Durchschnittspreise der in der Grundverpflegungsportion enthaltenen Lebensmittel berechnet, werden den Verhältnissen angepasst. In der gewöhnlichen Verpflegung ist dieser Betrag pro 1951 = 7%, in den Krankenhäusern, den äusseren Befestigungen und auf Schiffen 14%, in einigen Militärschulen, wo die Anstrengungen den normalen Dienst übersteigen, sogar 17%. Da die Preise für die Lebensmittel der Grundverpflegungsportion den örtlichen Lebensmittelpreisen angepasst sind, besteht die Möglichkeit der gleichen Verpflegung, unabhängig von der Verteuerung an diesem oder jenem Ort.

Im Rahmen des Verpflegungstaggeldes besorgen die Verbände und entsprechenden Truppengattungen jeweilen rechtzeitig die Verpflegungsberechnung für eine Zeitspanne von wenigstens 2 Wochen, unter Berücksichtigung der drei verschiedenen Zeitperioden Winter, Sommer und Herbst. Bei den Verpflegungsberechnungen muss der Nahrungswert pro Tag 3700—3900 Nettokalorien ergeben. Das tägliche Essen ist so zusammenzustellen, dass es sowohl nahrhaft wie reichlich ist, damit die Verdauungsorgane in normaler Funktion bleiben.

Eine besondere Feldportion ist nicht festgelegt, dagegen besteht für die verschiedenen Dienstverhältnisse und landschaftlichen Eigentümlichkeiten, z. B. Partisanen, Ödegegend, eine geeignete Kombination, worüber die vergleichende Aufstellung orientiert (Seite 221).

Die finnische Armee kennt weder im Frieden noch im Krieg eine besondere Nacht- oder irgendeine andere Zwischenverpflegung. Dagegen wurde während des Winterkrieges 1939/40 eine eiserne Ration für den Notfall verteilt; wegen Missbrauch fiel aber eine weitere Abgabe dahin.

Im Zusammenhang mit der allgemeinen Verschlimmerung der Lebensmittel-lage musste am 15.12.41 die Brot-, Käse-, Fleisch- und Milchration etwas gekürzt werden. Im Frühling 1942 konnten dank vermehrter Importe die Brot- und Fett-ration wieder erhöht, die Milchration der Feldtruppen durch Breibrühe oder Milch-pulver oder noch andere Ersatzstoffe kompensiert werden. Im Frühling 1943 wurden wöchentlich einmal „Spezialrationen“ verteilt, sowie Omeletten- oder Eier-kuchenmehl, Beerensuppen- und andere Würfel abgegeben. Den in der Truppe herrschenden Vitaminmangel, der auf die Kartoffel- und Gemüseknappeit zurück-zuführen war, suchte man durch die Abgabe von 3—4 Vitamintabletten (Ascorbin) zu beheben, wenn der Arzt es verordnete; dies war besonders im Frühling und Frühsommer der Fall.

### Verpflegungsportionen in der Armee

| Nahrungsmittel   | Grundportion<br>g | Oedegegend P.<br>g | Guerilla P.<br>g | Partisanen P.<br>g |
|--|-------------------|--------------------|------------------|--------------------|
| Roggenbrot, hart   | 400               | 450                | 400              | 500 (600)          |
| Rindfleisch, frisch  | 115               | 200 Kons.          | 200 Kons.        | 200 Kons.          |
| Schweinefleisch, frisch  | 50                | 120 Kons.          | 300 Kons.        | 300 Kons.          |
| Volksfisch, gesalzen   | 50                | —                  | —                | —                  |
| Haferflocken   | 100               | —                  | —                | —                  |
| Vollmilch  | 1/2 l             | —                  | —                | —                  |
| Butter   | 40                | 40 od. Käse        | 40 od. Käse      | 60 od. Käse        |
| Kartoffeln   | 800               | —                  | —                | —                  |
| Erbesen  | 50                | —                  | —                | —                  |
| Würfelzucker   | 35                | 40                 | 40               | 60                 |
| Keks (Butterbrot)  | —                 | 100                | 100              | 500                |
| Käse   | —                 | 60 od. But.        | 60 od. But.      | 80 od. But.        |
| Kaffee (Ersatz)  | —                 | 20                 | 20               | 20                 |
| Tee  | —                 | —                  | 1                | 1 (Kaffee)         |
| Salz   | —                 | 15                 | 20               | 15                 |
| Zigaretten   | —                 | 12 1/2             | 8                | 8                  |
| Schokolade   | —                 | —                  | 50               | 100                |
| Dazu verschiedene Suppenwürfel,<br>Brei, Omeletten und Würfel für<br>mannigfache Gerichte. |                   |                    |                  |                    |

Der Wert der Grundportion beträgt 95 f. Mk.

Dabei ist die Abwertung der f. Mk. zu berücksichtigen. Kurs 1951 z. B.: 1 Fr. == 53 fin. Mark; aber auch die Umrechnung ergibt kein zuverlässiges Bild, weil die ganze Lebensweise und verschiedene Faktoren mitspielen.

Die heutigen normalen Verhältnisse erübrigen solche Massnahmen, und die Soldatenverpflegung kann uneingeschränkt und reichlich erfolgen. Dafür zeugen die für 2 Wochen als Beispiel aufgestellten Menüs der Truppenverwaltung.

**5. Der Truppenhaushalt** wird von einer Küchenvorsteherin geführt. Die Köchin erhält nach Bedarf das geeignete Hilfspersonal aus der Truppeneinheit zugeteilt. Holz dient auch in den Feldküchen als Brennmaterial.

Zur Ausrüstung eines jeden Wehrmannes gehört eine Löffel- und Gabelgarnitur, sowie ein Feldkochgeschirr, in dem er im Notfall Wasser, Tee, Kaffee, Suppe oder Brei zubereiten kann.

Der Verpflegung des finnischen Soldaten wird die grösste Aufmerksamkeit geschenkt.

Die Küchentruppen bestehen eine Rekrutenschule von 8½ Wochen, erhalten anschliessend eine Spezialausbildung von 17½ Wochen und haben noch 8wöchige Übungen in Verbänden.

## Truppen-Wochenmenüs

|   |                                     |  |
|---|-------------------------------------|--|
| 1. Viikko<br>1. Woche<br>Sonntag<br>Sonnuntai | <b>F.</b><br><b>M.</b><br><b>A.</b> | Kahvia, sokeria, vehnäleipä, voi —<br>Kaffee, Zucker, Weizenbrot, Butter<br>Karjalanpaisti, perunat, lanttul., mannaryynivelli, leipä, voi, maisto = Karelischer Braten, Kartoffeln, Kohlraben, Gries, Brot, Butter, Milch<br>Paist. makkaraa, kastike, perunat, rusina-puolukkak, leipä, voi, piimä = Gebratene Wurst, Sauce, Kartoffeln, Rosinen, Preiselbeersuppe, Brot, Butter, Buttermilch. |
| Montag  | <b>F.</b><br><b>M.</b><br><b>A.</b> | Tee, Zucker, Brot, Butter, Käse<br>Milchsauce, Kartoffeln, Hering, Gerstenbrei, Brot, Butter, Milch<br>Fleisch-Makkaroni-Auflauf, Preiselbeersuppe, Brot, Butter, Buttermilch  |
| Dienstag                                      | <b>F.</b><br><b>M.</b><br><b>A.</b> | Tee, Zucker, Brot, Butter, Wurst<br>Hackfleisch mit Sauce, Kartoffeln, Gurken, Haferbrei, Brot, Butter, Milch<br>Dienstagsuppe, Schokoladepudding, Brot, Butter, Bier, Milch   |
| Mittwoch                                      | <b>F.</b><br><b>M.</b><br><b>A.</b> | Tee, Zucker, Zwieback, Brot, Butter<br>Schweinefleisch mit Sauce, Kartoffeln, Randen, Preiselbeeren, Brotbrei, Brot, Butter, Milch<br>Makkaronisuppe, Griesbrei, Brot, Butter, Buttermilch   |
| Donnerstag                                    | <b>F.</b><br><b>M.</b><br><b>A.</b> | Tee, Zucker, Brot, Butter, Käse<br>Schaffleisch mit Dill, Kartoffeln, Haferbrei, Brot, Butter, Milch<br>Erbensuppe, Pfannkuchen, Preiselbeermarmelade, Brot, Butter, Buttermilch   |
| Freitag                                       | <b>F.</b><br><b>M.</b><br><b>A.</b> | Tee, Zucker, Brot, Butter, Wurst<br>Gebratene Leber, Kartoffeln, Gurken, Gerstenbrei, Brot, Butter, Buttermilch<br>Fleisch-Kartoffel-Auflauf, Griesbrei, Brot, Butter, Buttermilch   |
| Samstag                                       | <b>F.</b><br><b>M.</b><br><b>A.</b> | Tee, Zucker, Brot, Butter, Käse<br>Frühstückswurst, Kartoffeln, Makkaronibrei, Brot, Butter, Milch<br>Kohl-Kartoffelsuppe, Brot, Butter, Buttermilch   |

## Truppen-Menüs

|                     |           |  |
|---------------------|-----------|--|
| 2. Woche<br>Sonntag | <b>F.</b> | Kaffee, Zucker, Weizenbrot, Butter   |
|                     | <b>M.</b> | Brätkugeln, Sauce, Kartoffeln, gesalzene Gurken, Griesbrei, Brot, Butter, Milch    |
|                     | <b>A.</b> | Schweinsbraten, Kartoffeln, Erbsenbrei, Roggenmehlsuppe, Brot, Butter, Buttermilch |
| Montag              | <b>F.</b> | Tee, Zucker, Brot, Butter, Käse  |
|                     | <b>M.</b> | Essig-Hering, Randen, Kartoffeln, Milchsauce, Haferbrei, Brot, Butter, Milch       |
|                     | <b>A.</b> | Rindsbraten, Kartoffeln, Karotten, Omelette, Bier, Brot, Butter, Fruchtsaft        |
| Dienstag            | <b>F.</b> | Tee, Zucker, Brot, Butter, Wurst   |
|                     | <b>M.</b> | Schweinefleisch mit Sauce, Kartoffeln, Gurken, Gerstenbrei, Brot, Butter, Milch    |
|                     | <b>A.</b> | Seemannsbeef, Haferbrei, Brot, Butter, Buttermilch                                 |
| Mittwoch            | <b>F.</b> | Tee, Zucker, Zwieback, Brot, Butter  |
|                     | <b>M.</b> | Rindsragout, Kartoffeln, Preiselbeersuppe, Brot, Butter, Buttermilch               |
|                     | <b>A.</b> | Lammstew, Weizen-Zwieback-Omelette, Brot, Butter, Milch                            |
| Donnerstag          | <b>F.</b> | Tee, Zucker, Brot, Butter, Käse  |
|                     | <b>M.</b> | Gebratener Fisch, Sauce, Kartoffeln, Kartoffelbrei, Brot, Butter, Milch            |
|                     | <b>A.</b> | Erbsensuppe, Pfannkuchen, Preiselbeermarmelade, Brot, Butter, Buttermilch          |
| Freitag             | <b>F.</b> | Tee, Zucker, Brot, Butter, Wurst   |
|                     | <b>M.</b> | Suppenfleisch mit Zwiebelsauce, Kartoffeln, Schokoladebrei, Brot, Butter, Milch    |
|                     | <b>A.</b> | Volksfisch-Auflauf, Gerstengriesbrei, Brot, Butter, Buttermilch                    |
| Samstag             | <b>F.</b> | Tee, Zucker, Brot, Butter, Käse  |
|                     | <b>M.</b> | Wurst mit Sauce, Gurken, Kartoffeln, Haferbrei, Brot, Butter, Milch                |
|                     | <b>A.</b> | Fleisch-Kartoffelsuppe, Brot, Butter, Buttermilch                                  |

Es fällt ohne weiteres auf, dass die reichlichen finnischen Mahlzeiten — überhaupt bei den nordischen Völkern — immer mit Butterbrot, Milch oder Buttermilch endigen, also, wenn immer möglich, auch in der Armee.