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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 25 (1952)

Heft: 12

Artikel: Die schwedische Kriegsverpflegung

Autor: Bühlmann, G.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-517099

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: 13.12.2025

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

Dezember 1952 XXV. Jahrgang, Nr. 12

DER FOURIER

Offizielles Organ des Schweiz. Fourierverbandes und des Verbandes Schweiz. Fouriergehilfen

Die schwedische Kriegsverpflegung

von Hptm. G. Bühlmann

Die **Grundsätze** sind im Reglement über den Verpflegungsdienst der Wehrmacht während des Bereitschaftszustandes oder im Krieg, vom 2. 3. **1951,** festgelegt. Die zentrale Verwaltungsbehörde versorgt die Etappen mit Proviant, Fourage und Packmaterial für den Nachschub. Aus praktischen Gründen werden auch gedörrte und dehydrierte Spezial-Lebensmittel nachgeschoben. Die Kriegskasse leistet den Truppenkörpern Vorschüsse für die Selbstversorgung durch freien Ankauf oder Requisition gestatteter oder befohlener Verpflegungsbedürfnisse, unter jeweiliger Anpassung an die Versorgungslage. Am besten geschieht dies durch einen ortskundigen vertraglich verpflichteten Kommissär. Alle Vorräte sind an geeigneten Plätzen sicher zu lagern, wobei Verantwortung und Kontrolle wie im Frieden gehandhabt werden. Die Fassungen erfolgen gegen Gutschein. Während des Transportes ist der Chef des Transportverbandes für die Waren verantwortlich. — Im Notfall sind die Lebensmittel zu vernichten, statt sie in Feindeshand fallen zu lassen.

Die **Kriegsportion** soll nahrhaft und für alle Strapazen ausreichend sein. Der Oberbefehlshaber bestimmt in Zusammenarbeit mit der zentralen Verwaltungsbehörde und der Sanitätsverwaltung die nötige Kalorienzahl. Die Kriegsportion muss eine grosse Variation bieten und nach Bedarf auch Stimulantia enthalten. Bei prekärer Versorgungslage kann die Truppenernährung Einschränkungen unterworfen werden; umgekehrt dürfen das Oberkommando oder andere höhere Instanzen bis hinunter zum Brigadechef bei schlechter Witterung, für ausserordentliche Strapazen oder als Anerkennung für besonders schwierige Dienstleistungen eine Extraverpflegung bewilligen, die jedoch auf $^1/_3$ der Kosten der normalen Kriegsportion beschränkt bleibt. — Die Einheit hat als Küchenpersonal 3 Köche. Im Gebirge werden besondere Kochausrüstungen verwendet. Jeder Soldat besitzt ein Einzelkochgeschirr. „Kriegsgefangene erhalten die Kriegsportion" (Ziff. 22 § 5 des genannten Reglements).

Die normale Kriegsportion I enthält 3813, die starke II 4096 und die noch stärkere III 4754 Kalorien.

Zusammensetzung der Mundportion im Felde

Brot:	Hartbrot	50—100 g
	Weichbrot, grob oder weiß, selten	110—350 g
	Weißbrot	160—350 g

Fleisch:	Rindfleisch	250 g
	oder 100 g Rindfleisch und 125 g Rindsleber	
	Speck, frisch, gesalzen oder geräuchert	30— 70 g
	oder 300 g Fisch oder Wurst (Brat-, Blutwurst)	
Käse:	halbfett, für zwei Wochen	200 g
Gemüse:	Bohnen, Kohl, Rüben, Randen, Sellerie, Zwiebeln etc.	bis 150 g
Kartoffeln:		350—700 g

Trockengemüse, Körner	50 g	Zucker (Gries 60 g), Würfel	15 g
Kartoffelmehl	15—20 g	Salz	10 g
Weizenmehl	10—100 g	Senf	1 g
Bratenfett	10— 20 g	Milch	1 Liter
Butter	25 g	Spezereien	—
Kaffee (Kakao 6 g)	8 g	Vitamintabletten	1 St. Port. III
Konfitüre oder Apfelmus	50—100 g	Zigaretten	10 St. Port. III

Zusammensetzung der Kriegsportion III

Total in 14 Tagen

	g		g
Brot, hart	1400	Apfelmus	100
Brot, weich	4200	braune Bohnen	240
Standardmilch, Liter	14,0	gelbe Erbsen	250
Käse, halbfett	300	Kohlrüben	250
Butter	1190	Zwiebeln	60
Bratfett	145	Karotten	550
Blutpudding	500	Rübli	100
Speck, frisch	350	Meerrettich	10
Speck, gesalzen	800	Kartoffeln	6200
Kochwurst	800	Lauch	40
Bratwurst	1200	Sellerie	40
Frischfleisch	1550	Weisskohl	250
versch. Körner	420	Melasse	50
Mais	70	Würfelzucker	420
Sago	60	Grieszucker	330
Makkaroni	300	Kaffee	168
Kartoffelmehl	115	Kakao	12
Weizenmehl	110	Salz	140
Trockenfrucht	85	Senf	14
Hagebutten	40		
Fruchtsaft	550	Vitamintabletten, Stück	14
Konfitüre	100	Zigaretten, Stück	140

Beispiel eines Speisezettels (Menu)

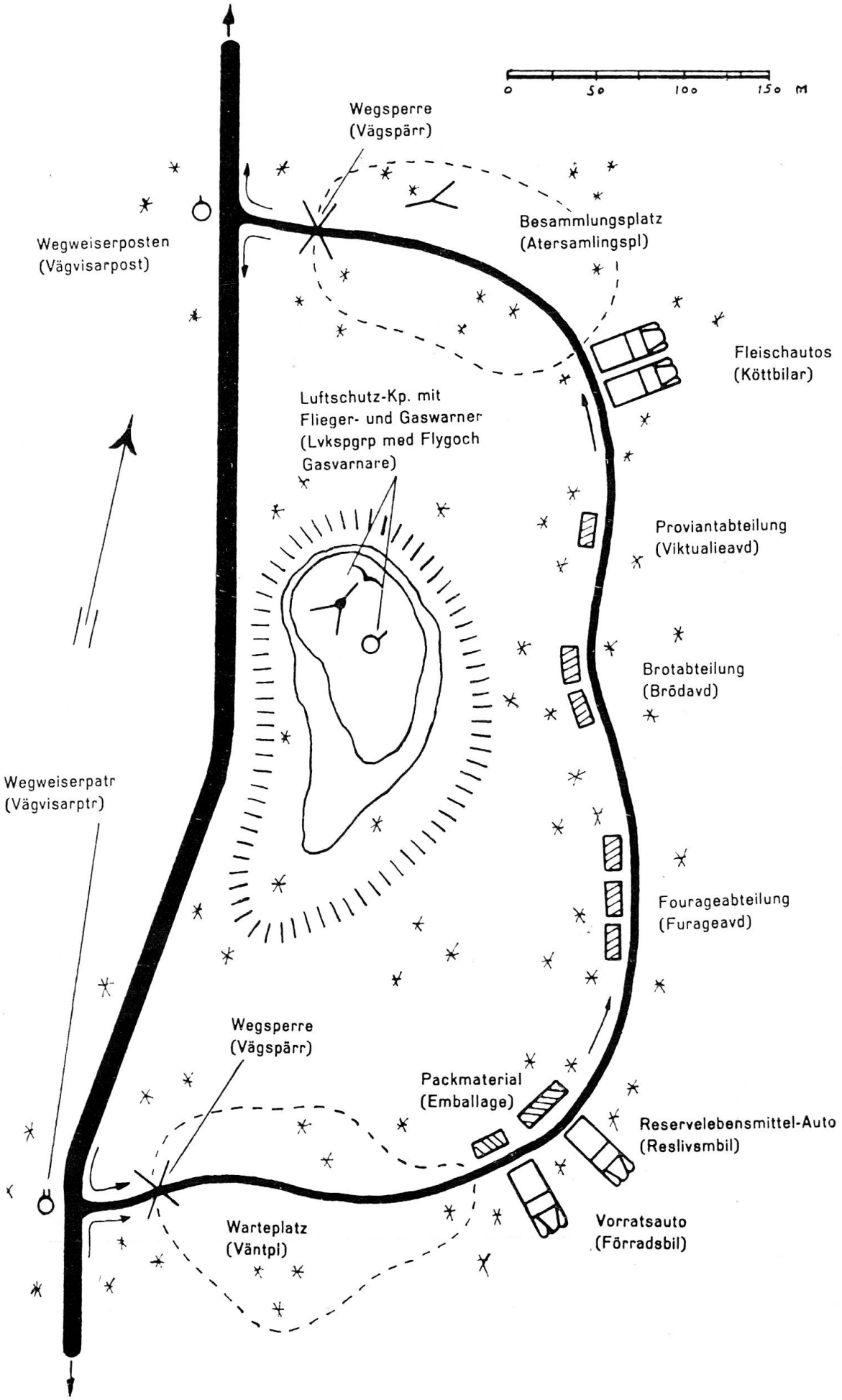
Das Frühstück ist für jeden Tag gleich: Brei, Kaffee, hartes Brot, weiches Brot, Butter; während 14 Tagen 200 g Käse. Der **Lunch** wird gegen 11 Uhr, das **Mittagessen** am späten Nachmittag, etwa um 17 Uhr, eingenommen.

1. L. Bratwurst, Gemüsesuppe, Kartoffeln, Brei, Milch
   M. Fleisch mit Meerrettichsauce, Kartoffeln, Fruchtcrème, Milch
2. L. Gebrat. Hering, Zwiebelsauce, Kartoffeln, Brei, Milch
   M. Hackfleisch, Sauce, Gemüse, Kartoffeln, Saftsuppe
3. L. Omelette mit Speck, Konfitüre, Kakao
   M. Fisch, Salat, Kartoffeln, Kornbrei mit gekochter Frucht, Milch
4. L. Bratwurst, Makkaroni, Milch
   M. Fleisch mit Gemüse, Kartoffeln, Suppe
5. L. Hering in Kugeln, Sauce, Kartoffeln, Brei, Milch
   M. Leber, Kartoffeln, Crème, Milch
6. L. Makkaronipudding, geräucherter Speck, Sauce, Milch
   M. Fleischsuppe, Apfelkuchen, Vanillesauce
7. L. Wurst, Randen, Kartoffeln, Brei, Milch
   M. Fleischtopf, Gemüse, Kartoffeln, Suppe aus Konfitüre
8. L. Hering mit scharfer Sauce, Kartoffeln, Brei, Milch
   M. Braune Bohnen, Speck, Saftsuppe
9. L. Fleisch-Kartoffeltopf, Gurken, Brei, Milch
   M. Kohlpudding, Sauce, Kartoffeln, Fruchtcrème, Milch
10. L. Bratwurst, Gemüse, Kartoffeln, Milch
    M. Fisch, Sauce, Kartoffeln, Fruchtsuppe, Kornbrei
11. L. Blutpudding, Konfitüre, Kakao
    M. Erbsen, Speck, Pfannkuchen, Konfitüre
12. L. Gesottener Fisch, Sauce, Kartoffeln, Brei, Milch
    M. Fleischgericht, Hagebuttensuppe
13. L. Fleischgericht, Zwiebelsauce, Kartoffeln, Brei, Milch
    M. Gebratener Speck, gebratene Wurzeln, Kartoffeln, Saftcrème, Milch
14. L. Kalbsroulade, Randen, Kartoffeln, Brei, Milch
    M. Erbsen, Speck, Pfannkuchen, Konfitüre.

Eine solche Verpflegung lässt sich reibungslos in der Kaserne verabfolgen. Der riesige Speisesaal gleicht einem Grossrestaurant einer modernen Weltstadt. An den Wänden hängen Bilder von schwedischen Landschaften, bei den Fenstern prangen Blumentöpfe. In der Kaserne wohnen die Familien der verheirateten Offiziere und Unteroffiziere. Alle Wehrmänner, Frauen und Kinder werden von Lotta-Mädchen bedient, die sich nach dem Dienst in Speisesaal und Küche wieder bei ihren Abteilungen, d. h. bei der Fliegerabwehr oder als Lastwagenfahrerinnen und Krankenpflegerinnen melden.

Lebensmittel-Nachschubplatz

(Schema)



Pferdeverpflegung und Kriegs-Fouragerationen 1951

		Reitpferde				Zugpferde				
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Futtergetreide	kg	3,5	4,0	5,0	6,0	4,0	4,5	5,0	6,0	5,0
Heu	kg	6,0	6,0	6,0	6,0	6,5	6,5	7,0	7,5	7,0
Stroh	kg	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0

Anmerkungen:

1. Hafer oder mit Stroh gemischtes Getreide.
2. 4 und 8 bei strenger Arbeit erhöht mit 1 kg Heu oder 0,5 kg Futtergetreide, wenn der dem Oberbefehlshaber direkt unterstellte Chef es verfügt.
3. 1 kg Heu (Futtergetreide) soll ausgetauscht werden gegen Kurzfutter (bei der Truppe hergestellt).
4. Statt Futterstroh kann der Tierarzt Strohfutter anordnen, z. B. bei grosser Kälte, längeren Uebungen.
5. Anderer Ersatz als für 3 und 4 darf nicht ohne Einverständnis des „KAFI" erfolgen.
6. Salz(stein) ausserdem nach Bedarf.

Futter-Variationstabelle

1 kg dieser Artikel entspricht den unten angeführten Mengen der nebenstehenden Futtermittel in kg

	Hafer	Heu	Stroh	Maximale Menge pro Ration
Kraftfutter: Hafer	1,0	0,50	0,25	7.0
Korn[1]	0,80	0,40	0,20	6,0
Mais[2]	0,80	0,40	0,20	4,0
Bohnen, Erbsen[3]	0,80	0,40	0,20	3,0
Wicken[3]	0,30	0,40	0,20	2,0
Kleie, Hafer[4]	1,50	0,75	0,35	4,0
Kleie, Weizen[4]	1,0	0,40	0,25	3,0
Kleie, Roggen	1,0	0,50	0,25	2,0
Futterkuchen	0,70	0,35	0,20	2,0[5]
Strohfutter: Heu	2,0	1,0	0,50	12,0[6]
Stroh, Roggen-, Weizenstroh	4,0	2,0	1,0	8,0
Stroh, Hafer[4]	3,0	1,50	0,75	8,0
Kornstroh[1]	3,0	1,75	0,75	6,0
Grünfutter: Futterrüben	6,0	3,0	1,50	15,0
Kohlrüben	7,5	3,75	1,85	15,0
Kartoffeln	3,30	1,65	0,80	10,0
Zuckerrüben	3,30	1,65	0,80	10,0
Melasse[7]	1,0	0,50	0,25	1,0

Anmerkungen:

[1] Schwach stopfend.
[2] Schwach lösend, zermahlen.
[3] Möglichst nicht verabreichen.
[4] Schwach lösend.
[5] Von Erdnüssen, Palmkuchen, doch höchstens 1 kg pro Tag.
[6] Kleeheu höchstens 8 kg pro Tag.
[7] Kräftig lösend.

Erfahrungen und Lehren aus den Manövern der letzten Jahre

Anlässlich ihrer Herbstversammlung vom 4. Oktober 1952 in Stein am Rhein hat die **Ostschweizerische Verwaltungsoffiziersgesellschaft** einige Mitglieder eingeladen, unter dem Motto „Aus der Praxis — für die Praxis" über ihre Erfahrungen in den letzten Diensten zu sprechen. Wir haben die gleichen Referenten ersucht, ihre Gedanken zu Papier zu bringen und veröffentlichen hier ihre Ausführungen, ohne selbst dazu Stellung zu nehmen. Die Referate waren als Einleitung einer Diskussion gedacht. Vielleicht vermögen die nachfolgenden Ausführungen auch die Diskussion in unserm Fachorgan anzuregen.

Wir geben zuerst in dieser Nummer Oberstlt. **J. Schindler,** K. K. L. Br. 3, und Major **F. Tobler,** K. K. 7. Div. das Wort. Die Ausführungen von Hptm. **H. Flückiger,** Kdt. Vpf. Kp. I/7 und von Hptm. **W. Guex,** Qm. Füs. Bat. 82 folgen in einer nächsten Nummer.

Oberstlt. J. Schindler, K. K. L. Br. 3, berichtet:

Wer Gelegenheit hatte, in den letzten Jahren bei den leichten Truppen Dienst zu leisten, konnte die Feststellung machen, dass bei den Leichten Brigaden grosse Veränderungen vorgekommen sind. Mit den nachfolgenden Ausführungen will ich versuchen, das Verpflegungswesen der Leichten Brigade 3 während den Manövern in den Jahren 1949—1951 kurz zu schildern.

Vor dem Jahre 1949 verfügte die Leichte Brigade 3 — wie auch die Leichten Brigaden 1 und 2 — über keine eigene Verpflegungsorganisation. Die Leichte Brigade 3 war bezüglich Brot, Fleisch, Käse, Grüngemüse, Obst, Heu und Stroh vorwiegend auf **Selbstsorge** angewiesen, währenddem Konserven, Trockengemüse und Hafer vorschriftsgemäss aus den Armee-Verpflegungsmagazinen bezogen worden sind. Je nach Jahreszeit und Landesgegend bereitete uns die Beschaffung von Heu und Stroh hie und da etwelche Schwierigkeiten, die jedoch überwunden werden konnten und mussten, wobei auch auf die nächstgelegenen Eidg. Fouragemagazine gegriffen werden konnte. Während des Aktiv-Dienstes war uns zeitweise die Mög-