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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 64 (1991)

Heft: 9

Artikel: Getreidespeise und Brot als Militärverpflegung

Autor: Währen, Max

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-519694

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: 10.12.2025

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

in unseren Breiten zum Anbau. Man versuchte oft mit den merkwürdigsten Dingen das noch vorhandene Getreidemehl zu strecken. So gab es Notbrote mit Zusätzen von Eicheln, Rosskastanien, Queckenwurzeln, Holzmehl und anderem mehr.

In unseren Tagen, da das Brot als selbstverständliche Zukost auf dem Tische liegt, denkt man kaum mehr daran, wie beschwerlich der Weg der Urform des Brotes bis zu unseren Gebäcken war. Heute stehen Brotgetreidearten in grosser Auswahl zur Verfügung, die es ermöglichen, «unser täglich Brot» vom hohen Norden bis zum Aequator, von den Tiefebenen bis hinauf auf 3000 m Höhe im Himalaja anzubauen.

E. R.

Getreidespeise und Brot als Militärverpflegung

Je vollkommener eine Sache, desto empfindlicher für gute und böse Behandlung. *Dante*

Seit Jahrtausenden zählt das Getreide zu den wichtigsten Bestandteilen der menschlichen Nahrung. Es ist deshalb verständlich, dass schon in vorgeschichtlicher Zeit bei Unruhen und Kriegen der Sicherung der Getreideversorgung alle Aufmerksamkeit geschenkt wurde. Dies wird besonders durch zahlreiche Nachrichten aus dem alten Ägypten bewiesen.

Die grosse Bedeutung des Brotes im alten Ägypten ist heute allgemein bekannt. Weniger vernimmt man hingegen von der damaligen militärischen Bedeutung der Getreidespeise. Der *Ägypter,* der im Alltag drei bis vier Brote ass, kannte diese Speise auch im Kriegsdienst. Zur Verpflegung seines Heeres besass Ägypten *staatliche Bäckereien* in Alexandrien und Memphis. Daneben liess man den Brotbedarf durch das Gewerbe oder die Einfuhr aus Syrien ergänzen, wovon besonders das anscheinend *typische Militärbrot* «Keleschet» und «Cherpes» bezogen wurde. Bereits damals gab es eine Art Armeeverpflegungsmagazine, von denen aus der Nachschub ins Feld stattfand[1]).

Auf dem *Marsche* hatte der ägyptische Soldat sein Brot selbst mitzutragen, wie folgende Nachricht erzählt: «Sein *Brot und Wasser* trägt er auf der Schulter, wie eines Esels Last.»

In Feldzügen reichte der Vorrat oft nicht aus und wurde durch Requisition und Raub ergänzt. Wenn von einem Feldzug der alten Ägypter mit Stolz im Heeresbericht erwähnt wird: «Keiner von ihnen raubte Brotteig oder Sandalen, keiner von ihnen nahm Brot aus irgendeiner Stadt», so dürfte dieses Lob weniger der Disziplin als der genügenden Versorgung der Truppe zuzuschreiben sein.

Wie die eigene Versorgung war im Kriege die *Störung der Getreideverpflegung* des Feindes wichtig. So liess man z. B. die Kornfelder im feindlichen Lande abbrennen.

Von militärischer und kriegswirtschaftlicher Bedeutung war das Getreide ebenfalls im alten *Griechenland.*

Brotkunde im Truppenhaushalt

Es ist nicht sinnvoll, die das Brot betreffenden Ziffern des Reglementes 60.1 «Truppenhaushalt» abzuschreiben oder zu zitieren. Jeder Leser verfügt in der Regel über das wichtige Reglement im Truppenhaushalt. So rufen wir einfach die betreffenden Ziffern, welche über das Brot in der Armeeküche Hinweise und Vorschriften enthalten, in Erinnerung.

Ziffern 65 – 70 beschreiben den Nährwert, die Brotsorten im Truppenhaushalt, den Brotkonsum, das Brot von zivilen Lieferanten, die Kontrolle bei der Lieferung und die Brotlagerung.

In der *Ziffer 185* wird das Brot als Hauptbestandteil und der Brotersatz beim Frühstück umschrieben.

Bei der *Ziffer 230* ist die Zusammenstellung von Zwischenverpflegungen, insbesondere die Warengruppe 6 «Brot, Brotkonserven und Bisquits» zu beachten.

Der Geschichtsschreiber Xenophon (um 430–355 v. Chr.) [2]) berichtet, dass die Athener von einem Staatsmann die Beantwortung der Fragen, wieviel Getreide Attika benötigte, wieviel es selbst erzeugte und wieviel es einführen musste verlangten. Die *Getreideversorgung* gehörte also zu den *gewichtigsten Staatsfragen,* besonders aber in Kriegszeiten.

Als in den Perserkriegen die Getreideversorgung Athens gestört wurde, war die Hauptsorge der Griechen, Byzanz unter ihre Herrschaft zu bringen, um dadurch in der Kornversorgung unabhängig zu werden.

Durch die zunehmende Wichtigkeit der Handels- und Kriegsflotte wurde Ägypten zur internationalen Kornkammer, die sowohl Athen wie Sparta belieferte. Oft entspann sich zwischen diesen beiden Mächten ein Kampf um Getreideschiffe. So hatten einst die Spartaner Stützpunkte ausschliesslich zu dem Zweck errichtet, die Getreideschiffe Athens zu vernichten.

Nach Diodor erhielt sogar das im Feld stehende Heer der *Spartaner* auf direktem Wege das nötige Korn aus Ägypten. Der spartanische Krieger genoss im Altertum höchste Anerkennung. Bis auf den heutigen Tag berühmt blieb die schwarze Suppe der Spartaner, neben der auch Gersten- und Weizenbrot bekannt war. Die gesamte Ernährung scheint aber doch – im Einklang mit den Gesetzen Lykurgs – dürftig gewesen zu sein. Jene von Athenaios berichtete Anekdote, nach der die mutige Todesbereitschaft der Spartaner aus ihren schlechten Mählern zu erklären sei, dürfte nicht ohne den Kern der Wahrheit gewesen sein.

Als 394 v. Chr. die Spartaner bei Knidos eine Niederlage erlitten, waren sie von einem Flottenführer, dem Athener Konon, geschlagen worden, der in der Not mit eigener Hand Brot gebakken haben soll. Tatsächlich gab es in jener Zeit *Schiffe, die Backöfen mit sich führten.* Athenaios schreibt nämlich nach einer älteren Darstellung Moschionos u.a.: «Im Innern des Schiffes gab es, nicht weit voneinander entfernt, gesonderte Räume, die Backöfen, Mühlen und sonstiges zum Haushalt Nötiges enthielten.»

Das Verpflegungswesen der grossen Armeen wurde besonders durch Philipp ausgebaut und durch Alexander vervollkommnet.

Die Nahrung der griechischen Soldaten dürfte sich nicht stark von der zivilen Verpflegung unterschieden haben. Jeder Soldat erhielt *täglich* sein *Choinix Getreide.* Diese Menge entsprach rund einem heutigen Liter. Im Zivilleben galt sie als *Tagesration* der Schwerarbeiter, der Sklaven. Nach Thukydides und Xenophon bildete gerösteter Gersten- und Weizenschrot, den der griechische Soldat in einem Ziegenfellbehälter mittrug, die Hauptnahrung. Um die Verpflegung ersetzen zu können, führte man Handmühlen mit.

Nach Hippokrates (460–377 v. Chr.) kannte man bereits zu jener Zeit das klassische Dauerbrot, den Zwieback, Dipyritesartos geheissen. Obwohl genaue Belege dafür fehlen, dürfte es doch möglich gewesen sein, dass der Zwieback als Militärverpflegung ebenfalls eine Rolle spielte.

Von grosser, ja ausschlaggebender Bedeutung war die Getreidenahrung in Rom. Allein der Verbrauch der Stadt betrug zu Cäsars Zeit 14'600 hl je Tag, je Kopf der Einwohner etwa 1,5 l je Tag. Die Sicherstellung der Versorgung gehörte auch hier zu den ersten Aufgaben der Staatsmänner.

Hie und da hatte das Wort: Wer die Kornversorgung Roms meistert, besitzt die Macht, seine Berechtigung.

Seit etwa 200 v. Chr. war Rom mehr denn je auf die Einfuhr aus Sizilien und Nordafrika angewiesen. Die Getreideblockade, gegen Rom oder von Rom selbst angewendet, war keine Seltenheit. Wohl jeder Feldherr hat sich ihrer einmal bedient.

Wenn nach Tacitus und Strabo die Germanen den Getreidebau nicht eifrig betrieben haben sollen, stehen diese Angaben im Widerspruch zu denjenigen Cäsars. Es heisst nämlich in seinen Commentarii de bello gallico, dass er Dörfer in Brand stecken und das Getreide abmähen liess. Später entspann sich dann einmal ein Kampf zwischen den Römern und Batavern um ein Getreideschiff auf dem Rhein.

Im ausgedehnten *römischen Kriegswesen* war die Getreideverpflegung der Soldaten äusserst bedeutungsvoll. Nach der Ansicht Cäsars war die Versorgung der Heere mit «re frumentaria comparata», also mit Getreide, Mehl und Brot, sehr wichtig.

Zur Zeit der römischen Miliz basierte die Verpflegung wohl hauptsächlich auf der Improvisation. Später wurde eine straffe Organisation geschaffen, obwohl auf Feldzügen neben dem Nachschub aus Magazinen die Requisition beibehalten wurde.

Die Grundlage aber zur Versorgung der Legionen mit Nahrung bildeten die *Magazine und Kornlager,* von denen sich z. B. in Vindonissa eines befand.

Der Bedarf wurde meist in Form von Naturalsteuern eingetrieben oder durch Gegenlieferungen, die in Vindonissa vermutlich in Ziegeln bestanden.

Schon damals musste die Truppe ihren Bedarf auf dem Dienstwege bestellen, der eine ganze Anzahl von Dienststellen aufwies. Die Verfügungsgewalt über die Vorräte besass der «Vikar», dem der «dux» schriftlich die Proviantbestellung aufzugeben hatte. Neben diesen zwei Beamten gab es noch mehrere, die sich damit zu befassen hatten, bis endlich der «subscribendarius» die Bescheinigung über die Aushändigung der Ware abgab.

Ausschnitt aus einer kaiserlichen Verpflegungsordonnanz vom 1. Januar 1639.

Vnd ist anfänglich denen Ständen frey gestelt / auff die Officier vnd Soldaten / welche sich effective bey Ihren Regimentern vnnd Compagnien befinden / oder nach vnd nach darzu kommen möchten / entweder die hernach beschriebene Verpflegung / völlig in bahrem Gelde / oder denen Officiern Zwey drittl in Gelde / vnd ein Drittl inn Brodt / Fleisch vnd Wein / oder wo kein Wein / in Bier / Denen gemeinen Soldaten aber / halb in Gelde / vnd halb in vorbemelten Proviant Sorten zureichen / ausser der Servitien / von Holtz / Liecht / Salz / Liegerstadt / vnd für die Reuter die Notturfft von rauchem Fuetter / welches den Hohen vnd Niedern Officiern / so wol auch denen gemeinen Soldaten / absonderlich gebühret.

Hier wurde die Verpflegung in Geld, bzw. ⅔ Geld und ⅓ Brot, Fleisch und Wein bestimmt.

Kleinere Magazine mit den wichtigsten Mitteln, wie *Handmühlen,* befanden sich auf vorgeschobenen Posten in Kastellen. So fand man im Kastell Saalburg über 100 Handmühlen. Solche Mühlen gehörten zum feldmässigen Materialbestand der Truppe. Pro Zeltgemeinschaft wurde auf einem Tragtier eine Handmühle mitgeführt.

Wie notwendig die Handmühlen waren, zeigt der Rückzug des Antonius von den Parthern, als sein Heer dieses wichtige Material verlor und darob in grosse Not geriet. Dass die Handmühlen gelegentlich als Wurfgeschoss in der Schlacht verwendet wurden, stellt deren Wichtigkeit nicht beiseite, sondern beweist, dass man sie an die vorderste Linie der Front mitnahm.

Während die Mühlen nebst anderem Material auf Tieren transportiert wurden, hatte der römische Soldat in der Regel seinen Mundvorrat in seinem gegen 30 kg wiegenden Gepäck selbst zu tragen, oft während 15 bis 17 Tagen. Schon damals befasste man sich mit dem Problem, die Anzahl dieser Marschtage zu erhöhen. Dies war unter den damaligen Verhältnissen nur durch die Verminderung des Gewichtes des persönlichen Gepäckes möglich. Der römische Kaiser Julian (361–363 n. Chr.) machte sich das zunutze. Er liess das gesamte Getreide zu Zwieback verbakken. Dadurch sparte er an Gewicht und Volumen des Gepäcks ein. Weitere Vorteile lagen darin, dass der Zwieback länger als Brot haltbar war und deshalb die Zeit für die Herstellung des «Puls» und Brotes eingespart werden konnte.

Die oft zu vernehmende Behauptung, die römischen Soldaten hätten – selbst noch zu Zeiten des Ammian Marcellinus im 4. Jahrhundert – nur den «Puls», den Getreidebrei, gekannt, stimmt nicht[3]).

Gewiss wurde die Tagesration grundsätzlich in Getreide berechnet, was jedoch kein Beweis dafür ist, dass dieses nur in Form von Brei verspeist wurde. Die übliche Tagesration bestand aus 2 Sextarii (1 sextarius = 0,547 l), also rund einem Liter Korn. Den feineren Teil des mit der Handmühle zermahlenen Getreides verwendete man zur Herstellung von Brot, den gröberen zu «Puls». Im Felde wurde dieses Brot in Form von Fladen auf Kohlen gebacken, wie Herodian berichtet.

Die Herstellung des Militärbrotes war einfach. *Plinius* berichtet (18. Buch, 7. Kap.), dass das «panis militaris» aus ⅔ Getreide und ⅓ Wasser – einer ausgezeichneten Zusammenstellung, die selbst noch im 18. Jahrhundert gebräuchlich war – verfertigt wurde. Im weiteren erzählen zeitgenössische Quellen (Vopisc. Aurel. 9,6, Plin. XVIII,67), dass die römischen Soldaten zwei verschiedene Sorten Militärbrot (panes militares mundos sedecim, panes militares castrenses quadraginta) kannten. Dazu kam eine dritte Sorte, das «panis nauticus», das seinen Namen «Schiffsbrot» von der Verwendung zur See erhielt. Dieses Gebäck muss schon zur Zeit Horaz hergestellt worden sein, macht er doch in seinen Satiren auf diese steinharte «panis seneca» eine Anspielung. Dieser Zwieback war auch unter dem bezeichnenden Namen buccellatum oder panis buccellatus bekannt und wurde vermutlich in kleine, leicht essbare Stücke aufgeteilt.

Eine Verordnung aus dem Jahre 360 n. Chr. stellt genau fest, was der Soldat auf Feldzügen für Verpflegung erhielt, u.a. während zwei Tagen Zwieback, einem Tag Brot und ein um den anderen Tag gepökeltes Schweinefleisch oder Speck.

Die Tagesrationen blieben meist unverändert. Gekürzt wurden sie nur in Zeiten der Not, erhöht dann, wenn man die Soldaten «bei der Stange» halten wollte. Als sich unter Septimus Severus (193–211) die erste Spur des Niederganges der altrömischen Legionen zeigte, vergrösserte er die Kornportion.

Rom hatte ebenfalls hinsichtlich der technischen Verarbeitung des Getreides manches dem Kriegswesen zu verdanken. Einiges wird dabei auf Zufall, mehr auf Erfahrung und wohldurchdachte Erfindung zurückzuführen sein. So befanden sich unter den 11'000 Gefangenen, die in einer Schlacht (168 v. Chr.) gemacht wurden, eine grössere Anzahl mazedonischer Bäcker. Man führte sie nach Rom mit. Ihre Kunst der Brotherstellung führte innerhalb kurzer Zeit zur Entwicklung der gewerblichen Bäckerei.

In Anbetracht der Wichtigkeit der Getreideverpflegung ist es natürlich, dass sich die Kriegstechniker mit den technischen Verbesserungen befassten. In erster Linie schenkten sie ihre Aufmerksamkeit der Zermahlung des Korns, denn das Mahlen benötigte viel Zeit und war an gewisse Mittel gebunden.

Als Ersatz der schweren, nur auf Lasttieren zu befördernden Mühlen stellte man *leichtere Handmühlen* her, die von einem Mann bequem getragen werden konnten, was die in Saint Charles gefundene Feldmühle beweist.

Dann erfand der römische Kriegsingenieur Vitruvius Pollo 24 v. Chr. die erste *Wassermühle.*

Als die Goten Rom belagerten, unterbrachen sie die Aquädukte und sämtliche Zufuhren. Der römische Feldherr Belisar hatte zuvor noch Getreide eingelagert, aber die Speicher entleerten sich, und die Möglichkeiten des Mahlens fehlten. Da liess Belisar Mühlen mit Wasserrädern auf Schiffe montieren und führte diese auf den Tiber, wo das Getreide gemahlen werden konnte. Man bezeichnet ihn deshalb als Erfinder der *Schiffsmühlen.* (Es ist hier daran zu erinnern, dass Anno 1444 in Basel das gleiche Problem bestand: «Man richtete zwo Mühlen auf dem Rheyn an, so irgend die Teich der Stadt entwendet wurden.*)

Es war derselbe Belisar, der den Vandalenkönig Gelimer zu Fall brachte. Als er in die Enge getrieben war, ernährte er sich und die Soldaten mit rauhem Hafer- und Gerstenbrot, in heisser Asche unvollständig gebacken. Schliesslich musste Gelimer zusehen, wie einer seiner Prinzen mit einem Mohren um ein heisses, halbgares und mit Asche bedecktes Brot kämpfte. Derart wühlte der Hunger. Er bat dann nur noch um ein Brot, seinen Hunger zu stillen, um einen Schwamm für seine Augen und seine Zither, sein Unglück zu beweinen. Ähnlich Blücher, der schrieb, er kapituliere, weil er kein Brot und keine Munition mehr habe.

Über die Soldatenverpflegung der *Germanen und Gallier* wurden nur spärliche Quellen hinterlassen. Tacitus schreibt: «Sie (die Frauen) sind es auch, die die Kämpfenden anfeuern und ihnen mitten im Kampf Erfrischungen bringen.»

Es scheint, dass die Verpflegung grundsätzlich von den Gefolgsherren zur Verfügung gestellt werden musste. Denn an anderer Stelle erzählt Tacitus: «Denn vom Gefolgsherren erwarten die Gefolgsleute, dass er ihnen freigebig das Streitross und den Speer schenkt, der ihnen Kampf und Sieg bringen soll. Auch die Verpflegung muss er ihnen verschaffen. Sie ist einfach, aber reichlich und gilt als Sold.» Es ist anzunehmen, dass sie sich ebenfalls der Getreidespeise bedienten, sonst hätte, wie bereits erwähnt, Cäsar nicht die Kornfelder abmähen lassen.

Zudem schreibt Florus zu Anfang des 2. Jahrhunderts n. Chr. von den Kimbern: «Dazu wurden sie durch Genuss von *Brot,* gekochtem Fleisch und süssem Wein verweichlicht. In diesem geschwächten Zustand wurden sie von Marius angegriffen.»

Grosse Bedeutung muss die Getreidespeise bei den *Helvetiern* besessen haben. Als sie 58 v. Chr. nach Frankreich auszogen, zerstörten sie nebst ihren Dörfern sämtliches Getreide, ausser dem nötigen Reiseproviant. Jeder erhielt den Befehl, für drei Monate Getreideproviant mitzunehmen. Nach Staehelin handelte es sich dabei um «einen Vorrat von Dauerbrot», während Reinhardt «Nahrungsvorrat» nennt. Cäsar selbst brauchte hierfür den Ausdruck «molita cibaria». Stockar deutet cibaria allgemein als Speisebrei, Blümner als Speise. Wir möchten eher annehmen, die Helvetier hätten damals gemahlenes Getreide in Form von Schrot mitgeführt.

Über die Militärverpflegung des *frühen Mittelalters* sind wir nur wenig dokumentiert. Im Capitulare de villis von 800 wird Mehl und Wein als nachgeführte Verpflegung erwähnt[4]). Ob das Mehl zu breiartiger oder fester Brotnahrung verwendet wurde, ist nicht dokumentiert. Immerhin muss berücksichtigt werden, dass Karl der Grosse die Bäckerei förderte. Er verordnete, dass jeder Vorsteher eines Sprengels einen Bäkker zur Verfügung haben müsse.

Wie im 1. Jahrhundert hatte 800 Jahre später noch immer der Grundherr für die Verpflegung aufzukommen. Da man für vier Monate Proviant mitnahm, wurde ein grosser Tross benötigt. Zog ein Graf mit 100 Kriegern aus, so hatte er 200 Mann zu ernähren, da für jeden kämpfenden Soldaten ein Mann des Nachschubs benötigt wurde.

Rascher und beweglicher war die Truppe des Reichsherrn, weil er sich auf seine vielen Pfalzen und Reichshöfe stützen konnte.

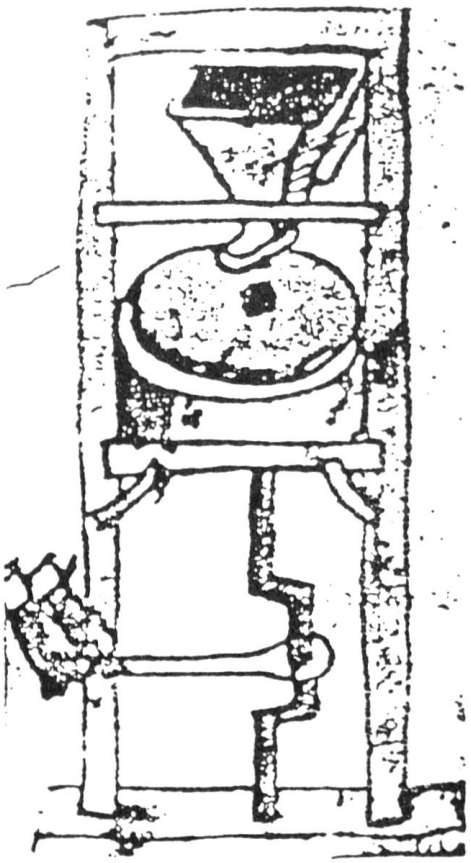
In der *ritterlichen Zeit* bestand weiterhin das alte System. Man nahm für 3 Monate Verpflegung mit und bediente sich der Requisiten. Zur Zeit der Kreuzzüge muss das Brot doch eine gewisse Rolle gespielt haben. Dies geht u. a. daraus hervor, dass zur persönlichen Ausrüstung jedes Angehörigen des Templerordens ein Brotmesser gehörte.

Im *14. Jahrhundert* tauchen erstmals Nachrichten über die Brotverpflegung der Truppen auf.

Begehrter war das Brot in den Kriegszügen des *15. Jahrhunderts*. Bei den Truppen der Städte regelten die Zünfte die Verpflegung. Wenn auch die Musspeise nicht verschwand, war ihr das Brot doch ebenbürtig.

An zahlreichen Beispielen erkennen wir die Kriegswichtigkeit der Mühlen und Backöfen, deren man sich im Felde – wo man sie eben fand – bediente. Erwähnen wir nur einen Artikel aus einer *«Kriegs-Ordinantz»* von 1476: «Keiner sollte eine *Mühle* brechen, noch dem Mühlewerk zugehörige Geschirr ohne eines Hauptmanns Willen hinwegtragen.» Allerdings gab es schon 1430 Feldmühlen, wenigstens in Deutschland.

Auf Feldzügen wurde vom Feind oft versucht, die *Verpflegung* auf dem Marschwege zu *stören*. Ein Beispiel ezählt uns die Schwinkart-Chronik vom Jahre 1510, als die Schweizer im Namen des Papstes auszogen: «Do nun des der künig hat mögen kundschaft haben, das jm die Eydgenossen sind zogen jn sin land vnd ouch wider jn, do hat er lassen flöcken von win und brot vnnd äsziger spise alles, das man notdürftig sin sölt, vnd was er von korn nit hat mögen flöcken (wegführen), so hat er aber die mülinen lassen dargegen brächen, ouch die bachöfen zerschlachen.»



Feldmühle mit Handbetrieb; drehbarer Bodenstein; um 1430.

Nach einer Handschrift der Staatsbibliothek München (nach F.M. Feldhaus).

Zu jener Zeit trat an Stelle der hauptsächlich noch improvisierten die *organisierte Verpflegung*. So gaben die Basler 1503 ihrem «Fähnlein» von 500 Mann zwei dem Stabe angehörige *«Lieferherren»* mit. Beim Zug nach Novarra von 1513 finden wir erstmals den *Fourier*. Ein Auszugsrodel von 1529 vermerkt, dass sich im Banner von 1500 Mann drei «Fourierer» befanden.

In einer mächtigen Demonstration bewies der *Dreissigjährige Krieg* den Wert des Brotes als Soldatenkost.

Einst liess Gustav Adolf 1000 mit Brot bepackte Wagen in Brand stecken und brachte damit den Gegner in Verzweiflung. Schiller schreibt in seiner «Geschichte des Dreissigjährigen Krieges»: «Aber man hatte schon vor der Ankunft des Suk-

kurses (Truppenverstärkung) mit Brotmangel kämpfen müssen, so wuchs dieses Übel nunmehr in beiden Lägern zu einem schrecklichen Grade . . . Alle Mühlen um Nürnberg reichten nicht aus, das Korn zu mahlen, das jeder Tag verschlang, und fünfzigtausend Pfund Brot, welche die Stadt täglich ins Lager lieferte, reizten den Hunger bloss, ohne ihn zu befriedigen . . .»

Dieser Krieg brandete ebenfalls an die Schweiz. Basel hatte am 8. Oktober 1633 den in der Umgebung liegenden fremden Truppen die Lieferung von 25'000 Broten zugestehen müssen. Tags darauf wurde es erneut ersucht, weitere 1500 Malter in Brot und Mehl zu liefern. Drei Tage später wurden 10'000 Laibe und zwei Tage darauf weitere 12'000 Brote nachgeliefert.

Es dauerte nicht mehr lange, bis sich das Brot definitiv seinen Platz als Militärverpflegung gesichert hatte. Das auf dem Wiler Defensionale von 1647 aufgebaute *Badener Defensionale von 1668* verankerte erstmals ausdrücklich die Brotration, indem es im 9. Artikel vorschrieb: «Es sollen alle Orte insgemein, sonderlich aber alle Grenzorte, sich mit Proviant so viel als immer möglich wohl versehen, um damit im Fall der Not in gebührendem Preis behülflich und dienlich zu sein. Es ist auch bei Anlass des Proviant diese einhellige Meinung ausgefallen, dass durchgehend *jedem Soldaten täglich ein Commisbrot von 1½ Pfund* und ½ Louis Wochengeld solle auf Rechnung gegeben und jeder Obrigkeit die völlige Abrechnung mit den Seinen zu treffen überlassen werden*[5]).

Neben der festgesetzten Ration vernehmen wir hier die erste Nachricht des *«Commisbrotes»,* des eigentlichen Soldatenbrotes. Frankreich besass schon zuvor das typische Militärbrot, *«pain de munition»* geheissen, das in Genf 1589 bereits bekannt war.

Im 17. Jahrhundert wurden langsam die Zeughäuser mit kupfernen Backöfen ausgerüstet, die man dann in Proviantwagen mitführte. Es ist aber die Möglichkeit nicht von der Hand zu weisen, dass von fahrbaren Backöfen schon im 16. Jahrhundert Gebrauch gemacht werden konnte. Zu ziviler Verwendung kannte man damals – wie aus dem Buche «Hie hebet das Concilium zum Constanz», Augsburg 1556, hervorgeht – auf Zweiräderkarren montierte Backöfen.

Im *18. Jahundert* wird die *Feldbäckerei* von einem Zeitgenossen wie folgt beschrieben: «Man hat bei Feldzügen eine Art eiserner Backöfen, die der Armee auf Wägen nachgeführt werden. Es sind eiserne Hauben, welche, wenn der Ofen in freyem Felde auf der Erde zugerichtet ist, aufgesetzt und mit Erde beschüttet werden.» Meixner führt uns die preussischen Feldbacköfen des Siebenjährigen Krieges vor Augen: «Die preussischen Feldbacköfen bestanden damals aus Bügeln von Stabeisen, die auf einen ovalen, breiten eisernen Rand aufgeschraubt wurden. Dieses Eisengestell bildete das Gerippe des Backofens. Es wurde auf den aus Ziegelsteinen erbauten Herd aufgesetzt und die Zwischenräume zwischen den Bügeln ebenfalls mit Ziegelsteinen ausgemauert. Ein solcher Backofen liess sich schnell herstellen, wenn das nötige Material vorhanden war.»

Der gleiche Autor erzählt in allen Einzelheiten einen verhängnisvollen Kampf um eine Feldbäckerei im *Siebenjährigen Krieg.* Abschliessend schreibt er: «Das Versagen der Feldbäckerei beim Korps Dohna – keine Schuld der wackeren Bäcker, die durch Kosakenlanzen an ihrer Arbeit behindert worden waren – hatte Preussen bis hart an den Abgrund gebracht.»

Die Feldbäckereien verliehen den Heeren natürlich eine grössere Unabhängigkeit von örtlichen Verpflegungsverhältnissen. Es ist deshalb verständlich, dass man danach trachtete, die Feldbacköfen zu verbessern.

Der Franzose Faiguet konstruierte einen *vollständig neuartigen Ofen,* den er der Akademie in Paris 1761 vorführte. Er entsprach in der Grösse und Anordnung ziemlich genau der Form der heutigen elektrischen Kochherde. Die Seitenlängen dieses Feldbackofens betrugen 45 bis 50 cm, die Höhe ca. 90 cm. Dieser irdene Ofen, auf dem sich oben das Abzugsrohr befand, barg im Innern einen Hohlraum, in welchen ein Blechkasten mit drei übereinanderliegenden Backblechen geschoben werden konnte. Auf der einen Unterseite befand sich das für Kohlenfeuer konstruierte Heizungsloch. Mit dieser *tragbaren Feldbäckerei* konnten bei einer Backdauer von 1½ Stunden ca. 10 pains de munition hergestellt werden. Dieser stets backbereite Ofen durfte nach meiner Ansicht zu den bedeutendsten diesbezüglichen Erfindungen gezählt werden.

Im Vergleich hierzu haftete den Feldbäckereien *Friedrichs des Grossen* noch die Improvisation an, da nicht fertige Öfen, sondern nur das «Chassis» mitgeführt wurde. Trotzdem hatte er, nicht

zuletzt durch diese Backöfen, eine grössere Unabhängigkeit erreicht und den Distanzweg Magazin–Truppe vergrössert. Während sich Ludwig XIV. in der Regel nicht mehr als fünf Tage von einem Magazin entfernen konnte, vergrösserte Friedrich diese Dauer auf sieben Tage. Vermutlich hatte Ludwig XIV. denselben Zweck dadurch zu erreichen versucht, indem er 1719 die Brotration um 150 g pro Tag erhöhte.

Das *«Soldatenbrot»* verfertigte man im 18. Jahrhundert in Frankreich aus vollständig ausgemahlenem Getreide, und zwar aus ⅔ Weizen und ⅓ Roggen, in Holland und Deutschland meist aus Roggen und Roggenkleie, in Italien nur aus Weizen. In Frankreich bestand ein dreipfündiges Kommissbrot aus zwei Portionen à 750 g. Die *Tagesration* des Infanteristen betrug bei den Franzosen 1½ Pfund; die Kavalleristen erhielten aber 2 Pfund pro Tag. Etwas niedriger war die Tagesportion in Italien, etwas höher – nämlich 1 kg – in Preussen.

Während der *französischen Revolution* traten die Requisition und der Ankauf gegenüber der Lieferung aus den Magazinen wieder in den Vordergrund. Es wurde mehr denn je die Herstellung des Brotes dem Gewerbe übertragen.

Neben dem Brot hatte im 18. Jahrhudert der Zwieback grosse Bedeutung. In Frankreich und der Schweiz stellte man ihn aus Weizen her. In Deutschland wurde er aus Roggen verfertigt und soll selbst nach 10 Jahren «an seiner Güte, auch am Geruche nichts verloren» haben.

Aus der napoleanischen Zeit sei erwähnt, dass einst Marschall Moncey mit «einem Train von sechzehn Feuerschlünden und fünfzigtausend Rationen Zwieback aufbrach».

Napoleon selbst setzte sich für eine verbesserte Brotverpflegung ein. Er schrieb: «Die Armee wird künftighin gutes Brot essen . . .»

Im letzten Jahrhundert wurden die Grundlagen zur modernen Feldbäckerei geschaffen, die nun mobile Feldmühlen und -backöfen besitzt.

1. Ein Heereszug nach dem Roten Meer soll so vorzüglich organisiert gewesen sein, dass jeder Krieger täglich zwei Krüge Wasser und 20 biskuitartige Brote erhielt. Die Intendantur hatte täglich 60'000 Brote zu liefern (Breasted, «Geschichte Ägyptens», Zürich 1954, 109).

2. Xenophon schreibt in der «Geschichte des Cyrus»: Deshalb müssen wir uns gehörig mit Brot versorgen, denn ohne dieses können wir weder fechten noch leben . . . Aufschlussreich sind auch seine verschiedenen Hinweise in «Anabasis», wo z. B. erwähnt wird, dass im Heere «Mehlwagen» mitgeführt wurden (1. Buch, 10).

3. Cäsar schreibt im «Bürgerkrieg», II. Buch, 22: Durch alle Missgeschicke erschöpft, durch Mangel an Brot in höchste Not geraten . . .; II. Buch, 48: Als in Gesprächen die Pompejaner ihnen den Hunger vorhielten, warfen sie die aus Chara gefertigten Brote überall hinunter, um deren Hoffnung zu dämpfen; II. Buch, 49: Bereits begann das Getreide zu reifen, und schon die Hoffnung darauf erleichterte die Not, weil man darauf vertraute, bald wieder Brot zu haben . . .

4. Der einzelne Heerpflichtige war kaum imstande, für mehr als drei Monate Proviant mitzuführen. Es wurden deshalb Proviantwagen mit 12 Scheffeln Mehl und Handmühlen nachgeführt (Mehlbacher, E., «Deutsche Geschichte unter den Karolingern», Stuttgart 1896, 311 ff.).

5. Tagesrationen 17./18. Jahrhundert:

Deutschland	1000 g Brot oder Zwieback
Frankreich (Infanterie)	750 g Brot oder Zwieback
Frankreich (Kavallerie)	1000 g Brot oder Zwieback
Schweiz	750 g Brot
Italien (Schätzung)	650 g Brot
vergleiche	
Russland 1812	1500 g Brot
Frankreich 1805	740 g Brot oder Zwieback
Österreich 1859	800 g Brot oder Zwieback
Japan 1884	782 g Reis

aus «Brot und Gebäck» Heft Nr. 8, 1959
Verfasser Max Währen

Sie lesen im nächsten ‹Der Fourier›

Die Ausgabe des Monats Oktober wird wie üblich die Übersicht der Schulen und Kurse der Versorgungstruppen und des Munitionsdienstes für 1992 enthalten.

Vom 10. – 20. Oktober findet in St. Gallen die OLMA statt. Eine kleine Vorschau finden Sie zu diesem über die Kantonsgrenzen hinaus bekannten Anlass.

Zusammenfassung (Getreidespeise und Brot als Militärverpflegung)

I.

1. Altes Ägypten

2. Tagesration ca. 4 Brote	Art: Brot Namen: Keleschet, Cherpes
3. Verpflegungsbasen:	staatliche Magazine, Heerlager
4. Verpflegungstransport:	durch Soldat Altägyptischer Bericht lautet: «Sein Brot und Wasser trägt er auf den Schultern, wie eines Esels Last»
5. Nachschub:	? Vermutlich auch rückwärtige Dienste Requisition Raub
6. Material zur Zubereitung im Felde:	?

II.

1. Altes Griechenland

2. Tagesration:	1 Choinx Getreide = ca. 1 Liter Art: geröstete Gerste, Weizen Brei Fladen evtl. Zwieback Namen: Dipyrites-artos (Zwieback)
3. Verpflegungsbasen:	Heerlager
4. Verpflegungstransport:	durch Soldat in Ziegenfellbehälter
5. Nachschub:	? Rückwärtige Dienste Requisition
6. Material zur Zubereitung im Felde:	Handmühlen

III.

1. Altes Rom

2. Tagesration:	2 Sextarii Getreide (= ca. 1 Liter) pro Woche an 2 Tagen Zwieback pro Woche an 1 Tag Brot Art: Puls = Brei Namen: panes militares mundos sedecim (Brot) panes militares castrenses quadraginta panes nauticus (Schiffszwieback) panes seneca (Zwieback steinhart) panes buccellatus (Zwieback)
3. Verpflegungsbasen:	Magazine
4. Verpflegungstransport:	durch Soldat in persönlichem, 30 kg schweren Gepäck
5. Nachschub:	rückwärtige Dienste, Requisition, Raub
6. Material zur Zubereitung im Felde:	Mitführen von 1 Handmühle (pro Zeltgemeinschaft) auf Tier Improvisation von Backöfen im Felde

7. Verbesserungen, Erfindungen:	Konstruktion von kleinen Handmühlen, die von einem Mann getragen werden konnten. Erfindung der ersten Wassermühle durch den Kriegsingenieur Vitruvius Pollo 24 v. Chr. Erfindung der Schiffsmühle durch Feldherrn Belisar
VI.	
1. Helvetier:	Grosser Getreideanbau
2. Tagesration:	? Nahmen auf ihren grossen Auszug im Jahre 58 v. Chr. für drei Monate Getreide mit, molita cibaria = Getreidespeise evtl. Dauerbrot Kannten Drehmühlen
V.	
1. Germanen:	
2. Tagesration:	? Art: ? Kimbern: Brot (ad hoc panis usu carnisque coctae et dulcedine vini . . .)
3. Verpflegungsbasen:	Verpflegung durch Gefolgsherr zu liefern
5. Nachschub:	Frauen bringen mitten im Kampf Erfrischungen
VI.	
1. Früheres Mittelalter:	9. – 13. Jahrhundert
2. Tagesration:	? Art: Brei, Brot
3. Verpflegungsbasen:	Verpflegung durch Gefolgsherr zu liefern Mitführen von Proviant für 3 Monate
4. Verpflegungstransport:	durch Soldat und Tross
5. Nachschub:	Requisition, Kauf, Raub
VII.	
1. Spätes Mittelalter:	14. – 16. Jahrhundert
2. Tagesration:	? Art: Brei, Brot Namen: brott, pain de munition
3. Verpflegungsbasen:	Stadt, Ort, Grundherr
4. Verpflegungstransport:	durch Soldat in Sack, Tross
5. Nachschub:	Kolonnen, Zukauf im Felde, Requisition Verantwortliche: Fouriere, Lieferherren

Kameraden, besucht den Armeetag 91

vom 21. September 1991 in Emmen!