

Zeitschrift:	Allgemeine schweizerische Militärzeitung = Journal militaire suisse = Gazetta militare svizzera
Band:	89=109 (1943)
Heft:	2
Artikel:	Geschichte der Soldatenernährung der militärisch wichtigen Völker Europas
Autor:	Bernoulli, R.
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-18431

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: 26.01.2026

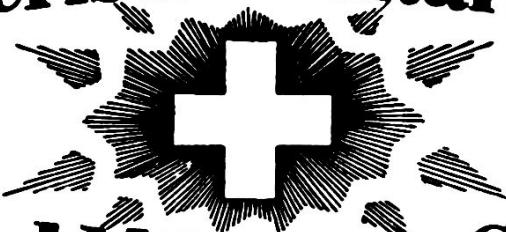
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Zofingen, Februar 1943

No. 2 / 89. Jahrgang

109. Jahrgang der Helvetischen Militärzeitschrift

Allgemeine Schweizerische Militärzeitung



Journal Militaire Suisse Gazzetta Militare Svizzera

Organ der Schweizerischen Offiziersgesellschaft

Redaktion: Oberstdivisionär E. Bircher, Aarau

Mitarbeiter: Oberst K. Brunner, Zürich; Oberst O. Büttikofer, Urtenen; Colonel F. Chenevière Genève; Oberst G. Däniker, Kilchberg (Zch.); Oberstdivisionär H. Frick, Bern; Oberst W. Gubler, Frauenfeld; Komm.-Oberst F. Kaiser, Bern; Colonello E. Moccetti, Massagno; Colonel M. Montfort, Bern; Major E. Privat, Genève; Oberst M. Röthlisberger, Bern; Capitaine A. E. Roussy, Genève; Oberstkorps-Kdt. U. Wille, Meilen; Hptm. Fritz Wille, Aarau

Adresse der Redaktion: Zeitglocken 2, Bern

Telephon 24044

Geschichte der Soldatenernährung der militärisch wichtigsten Völker Europas

Von Oblt. der Sanität R. Bernoulli, Basel.

Im Moment, in dem die Kriegskunst zu einer Wissenschaft wurde, musste das Verpflegungswesen der Heere aus dem Stadium der Improvisation heraustreten und zu einer physiologisch begründeten und strategisch durchführbaren Normierung der Verpflegungssätze führen. Dieser Wandel vollzog sich allgemein im Laufe des 19. Jahrhunderts. Ansätze hierzu waren bei militärisch hochstehenden Völkern immer vorhanden gewesen, beschränkten sich in der Regel jedoch auf das Hauptnahrungsmittel, das Brot, und allenfalls noch auf das Fleisch. Der Einfluss der Ernährung auf die Moral und die Schlagkraft eines Heeres war von jehler unbestritten. Wenn im jetzigen Weltkrieg versucht wird, durch die Ernährung als solche oder durch Ergänzungsstoffe den Mut, die Tatkraft, das Draufgängertum eines jeden einzelnen Kämpfers zu steigern, so ist daran nur der Gedanke

neu, die mehr denn je notwendige Präzision im Denken und Handeln zu erhalten. In dieser Hinsicht stehen wir am Beginne einer neuen Aera, und es mag von Interesse sein, die Entwicklung der Soldatennahrung im Laufe der Jahrhunderte zu verfolgen.

Das Altertum.

Dem Krieger der Antike war im allgemeinen eine nach heutigen Begriffen festgesetzte Tagesportion unbekannt. Im Frieden war seine Ernährung die seines Volkes, und im Kriege suchte er sich an Ort und Stelle zu verpflegen, wobei Raub oder Gastfreundschaft die Hauptrolle spielten. War eine Gegend ausgeplündert, so musste er weiterziehen oder Hunger leiden. Neben dieser im grossen und ganzen auf Improvisation beruhenden Verpflegungsart gab es immer wieder umsichtige Heerführer, die sich von den in den betreffenden Gegenden bestehenden Vorräten unabhängig zu machen suchten und die Lebensmittel beim Tross mitführten. Diese Art der Verpflegung konnte jedoch nur eine bescheidene Bedeutung erlangen, da die Transportmöglichkeiten für solch riesige Nahrungsmengen, wie sie ein Heer erforderte, allzu dürftig waren.

Auch die *Römer* bildeten hiervon keine Ausnahme, wenigstens zur Zeit der Miliz. Die Nahrung des Milizsoldaten war die gleiche, die er als Bürger gewohnt war: Hauptmahlzeit des Abends nach vollbrachtem Tagewerk, bestehend aus Gemüse, Brot, Fischen, Speck, Milchprodukten, Feigen, wobei das Hauptnahrungsmittel jedoch der Puls, der Getreidebrei, war. Fleisch wurde selten genossen, nur an Festtagen als ein Teil des den Göttern dargebrachten Opferfleisches. Auch später zur Zeit der Schlemmerei bildete das Fleisch für das Volk nur ein seltenes Genussmittel, aber keinen Teil der Grundnahrung.

Diese vorwiegend vegetabilische Nahrung wurde auch für die Legionen beibehalten, mit dem Unterschiede, dass sich mit der Zeit ein Anrecht auf eine feste Getreideration herausgebildet hatte. Auch als das Heer mit Germanen, die eher fleischliebend waren, durchsetzt wurde, wich man von der seit einigen Jahrhunderten bewährten Soldatenkost nicht ab. Ein jeder Soldat hatte Anspruch auf eine tägliche Ration von ca. 2 Sextarii (etwa 1 Liter oder 850 g) Weizenkörner, die folgendermassen verwendet wurden: eine jede Zeltkameradschaft führte auf einem Tragtier eine Handmühle mit sich. Mit dieser wurde das Getreide zu einem groben Schrotmehl vermahlen, das noch die gesamte Kleie enthielt. Aus dem grösseren Teil dieses Mehles wurde der Puls, eine Art Polenta, hergestellt, aus dem kleineren Teil ein kompaktes Fladenbrot gebacken. Mangelte es an Getreide, so wurde es ersetzt

durch Gerste, Hülsenfrüchte, wobei auch die jeweiligen Landesprodukte reichliche Anwendung fanden.

Diese Nahrung war trotz ihrer nahezu 3000 Cal. unzureichend, hatte aber den Vorteil, dass der Soldat 4 Tagesportionen auf sich tragen konnte und dadurch vom Tross weitgehend unabhängig wurde. Sie war übrigens nur als Grundnahrung gedacht. Dem Legionär ward die Möglichkeit gegeben, durch Kauf beim Marketender für eine Zubusse selbst besorgt zu sein, oder letztere wurde durch Zulagen zur Grundnahrung in Form von Gemüse, oft als Dörrgemüse, Zwiebeln (die in der ganzen Antike gerne genossen wurden), Knoblauch, Speck, Oel, Käse, Gewürze, Salz und dergleichen verabfolgt. Auch für Getreide wurde gesorgt: ausgegeben wurden Wein und die Posca, ein alkoholfreies, wahrscheinlich limonadenartiges Getränk. Bei dieser vorwiegend vegetabilischen Nahrung blieb der Legionär die besten Jahrzehnte seines Lebens gesund und leistungsfähig, eroberte die Welt, und hatte in späteren Jahren noch die Kraft und Gesundheit, das eroberte Land als Kolonisator zu bebauen.

Der *griechische Krieger* hatte eine ganz ähnliche Kost. Er erhielt täglich seine Choinix Getreide, die der römischen Ration etwa entsprach. Auch dieses Volk kannte keine regelmässige Fleischverteilung an seine Truppen, dagegen eine tägliche Abgabe von Käse und vor allem von Zwiebeln.

Das Mittelalter.

Mit dem Zusammenbruch des Römerreiches war zunächst die Zeit der wohlorganisierten Heere im allgemeinen vorbei.

Die *Völkerwanderung* ist gekennzeichnet durch den unwiderstehlichen Drang von Naturvölkern nach besseren Gefilden. Dabei wurden vorerst sämtliche Brücken mit den angestammten Wohnsitzen abgebrochen, diese verwüstet, und dabei von vornherein auf einen jeden Nachschub verzichtet. Für die Nahrung dieser Völker musste jeweils die Gegend herhalten, in der sie sich gerade aufhielten: die Ernährung war eine Raubnahrung und basierte auf Plünderung und Brandschatzung und bestand aus all dem, was eine Gegend überhaupt zu bieten imstande war. War ein Landstrich ausgesogen, so zog man weiter und suchte bessere Gegenden auf.

Auch später zur Zeit des *Rittertums* war die Ernährung des Ritters und seiner Gefolgschaft uneinheitlich. Irgend ein Anspruch auf eine feste Tagesportion konnte von keiner Seite erhoben werden. Ein jeder musste seinen Mundvorrat selbst mitbringen, und war dieser ausgegangen, war man auf das Gastrecht, falls man sich in Freundesland, oder auf Raub und Plünderung, falls man

sich in Feindesland befand, angewiesen, oder wenn nichts mehr zu holen war, musste man eben Hunger leiden. Dabei spielte der Nachschub doch noch eine gewisse Rolle, wenn auch seine Bedeutung und Ausdehnung durch Transportschwierigkeiten eine erhebliche Einschränkung erfuhren. Und doch wäre Jerusalem im Jahre 1099 von den Kreuzrittern nicht erobert worden, wenn nicht im letzten Augenblick die genuesische Flotte in Joppe gelandet wäre und vor allen Dingen Nahrungsmittel gebracht hätte.

Während des Friedens auf der Burg mag die Nahrung die landesübliche gewesen sein, bestehend vorwiegend aus Cerealien, ergänzt durch Quark, Butter, Zwiebeln, Speck, Rauchfleisch, Dörrobst und vor allem durch die Erträge der Jagd.

Die Verpflegung der alten *Schweizer* war von derjenigen des übrigen Europas kaum verschieden. Bis zum Beginn der Neuzeit wurde vorwiegend der Getreidebau in den Alpen gepflegt, und erst infolge des durch die vielen Kriegszüge und die Reislauferei hervorgerufenen Arbeitsmangels sah man sich gezwungen, zu der Viehwirtschaft überzugehen. Diese Umstellung wurde begünstigt durch die Leichtigkeit, mit der man nunmehr auf den verbesserten Strassen und neu eröffneten Alpenpässen Korn einführen konnte. Brot wurde nur einige Male des Jahres gebacken und an Schnüren zur Konservierung aufgehängt, wie heute noch in manchen Seitentälern des Wallis und Graubündens. Es war die Zeit, in der der Habersack noch vorwiegend mit Haber-(Hafer)-Produkten angefüllt war, vor allem mit Hartbrot, das während eines Kriegszuges den Hauptbestandteil der Nahrung bildete. Da mit einem Nachschub von zu Hause kaum gerechnet werden konnte, musste der Mundvorrat, war er einmal ausgängen, an Ort und Stelle erneuert und ergänzt werden. Raub und Brandschatzung waren hierzu die Mittel, und nur in seltenen Fällen wurden die Lebensmittel durch Kauf beschaffen. Durch den Sempacher Brief versuchte die Obrigkeit der Plünderung wenigstens bei den verbündeten Orten Einhalt zu gebieten. Auch in späteren Abmachungen, Erlassen und Truppenvorschriften wurden Gewalttätigkeiten und Raub stets aufs strengste verboten. War die Nahrung in der Heimat notgedrungen vorwiegend lacto-vegetabilisch, so verschmähten die Eidgenossen, einmal in reiche fremde Gegenden eingedrungen, keineswegs eine fleischreiche Kost und gaben sich gerne der Schlemmerei hin. Damit es nie an Brot mangelte, musste ein jeder Eidgenosse imstande sein, Korn zu vermahlen und Brot zu backen, auch unter primitiven feldmässigen Verhältnissen.

In der ersten Zeit der Eidgenossenschaft war der Alkoholgenuss ein mässiger, schon aus dem Grunde, weil es am Gelde

mangelte, um sich den teuren ausländischen Wein zu beschaffen, und die Eigenproduktion kaum in Betracht fiel. Als die Eidgenossen durch ihre Eroberungszüge reich geworden waren, wurde dies anders, und sie standen nunmehr den fremdländischen Landsknechten in bezug auf Alkoholgenuss und Trinksitten in keiner Weise nach.

Das 17. und 18. Jahrhundert.

Die Verpflegung der Söldnerscharen des Dreissigjährigen Krieges basierte auf einer zügellosen, an Raub erinnernden und nur allzu oft in diesen ausartenden Requisition. Die Kriegsbanden plünderten mit ihren Marketendern die Gegend ohne Rücksicht ob bei Freund oder Feind wie ein Heuschreckenschwarm aus, und wenn es in Scheune, Keller und Felde nichts mehr zu verzehren gab, zogen sie weiter, um die nächste Gegend zu brandschatzen. Ein jeder Feldherr musste sich dahin wenden, wo er den Unterhalt für sich und seine Truppen zu finden hoffte. So waren die Kriegszüge zu Ende des Dreissigjährigen Krieges weniger von taktischen Gesichtspunkten geleitet, als vielmehr bestimmt durch die Aussicht auf eine reichlichere Verpflegung.

Neben dieser auf Raubbau basierenden Verpflegungsart gab es in bescheidenem Masse noch eine andere, die in der Folgezeit zu einer hohen Bedeutung gelangen sollte: die Verpflegung aus Magazinen. Schon seit jeher hatten einsichtige Feldherren Verpflegungsplätze angelegt, auf die sie in Zeiten der Not in der Defensive (wie bei einer Belagerung) zurückgreifen konnten. Den Kabinetten des ausgehenden 17. und beginnenden 18. Jahrhunderts mit ihrer zielbewussten Politik behagte das bis aufs Blut Aussaugen einer feindlichen Provinz auch im Offensivkriege nicht mehr. Man hatte einsehen gelernt, dass aus einer ausgeplünderten Provinz auch nach Friedensschlusse auf lange Zeit nichts mehr zu holen war. Es trat der Grundsatz auf, das Land zu schonen. Andererseits kam man allmählich zur Ueberzeugung, dass das Heer sich nur dann als wirksames politisches Machtmittel erweise, wenn Disziplin bei Gradierten und Gemeinen vorhanden sei, und dass nichts die Disziplin mehr untergrabe als die Sorge um das tägliche Brot.

In richtiger Erkenntnis dieser für uns selbstverständlichen Tatsachen forderte Louvois, der Kriegsminister Ludwig des XIV., die Sicherstellung der täglichen Verpflegung des Soldaten. Er erlaubte nicht, dass sie auch nur einen Tag ohne Brot blieben. Der Staat legte daher im Innern des Landes und vor allem an seinen Grenzen Verpflegungsvorräte, sog. Magazine an, woraus die Truppen im Frieden und besonders im Kriege verpflegt wer-

den konnten. Da das Land unter allen Umständen geschont werden musste, hatte dies zur Folge, dass die Truppe sich nur eine bestimmte Strecke vom Magazin entfernen durfte, ansonst der Tross ins Ungeheure gestiegen und der Nachschub wegen der Länge des Weges überhaupt in Frage gestellt worden wäre. Die Kriegszüge jener Zeit hatten oft nur das Ziel, sich von einem Magazin in die Reichweite eines anderen zu begeben, oder ein feindliches Magazin in den eigenen Besitz zu bringen. Die Kriegsführung wurde schwerfällig und führte zu den Kunstkampagnen eines Turenne, Montecucculi und andern. Im allgemeinen galt die Regel, sich nicht mehr als fünf Marschtagen vom Magazin zu entfernen (Fünf-Tagesystem), und als es später Friedrich dem Grossen gelang, die Distanz Magazin—Truppe auf sieben Marschtagen zu erhöhen, gewann er eine grössere Beweglichkeit und erwies sich dadurch seinen Feinden überlegen.

Nur Prinz Eugen von Savoyen wich in jener Zeit des ausgehenden 17. Jahrhunderts von der reinen Magazinverpflegung ab. Er richtete seine Kriegsführung nach den Verhältnissen, die für die Erhaltung seines Heeres am günstigsten waren. Das gleiche machte später Napoleon noch einmal: beide nahmen die Beschwerlichkeiten eines Alpenüberganges auf sich, um in die gesegneten Gefilde der Lombardei zu gelangen.

Die Magazine enthielten nur die wesentlichsten Bedarfssartikel, vorwiegend Mehl und Getreide; daher war auch die Ausfuhr von Getreide in den meisten Staaten beschränkt und im Kriege gänzlich untersagt. Um Platz zu sparen, wurde meist kein Getreide gespeichert, sondern Mehl, das in Fässer eingestampft und darin gelagert wurde. Im Siebenjährigen Kriege verwendeten die Preussen mehr als vierzig Jahre altes Mehl. Neben Mehl wurden noch Gemüse, Getränke, auch Eier in Form von Eipulver, dessen Haltbarkeit fünf bis sechs Jahre betrug, und Fleisch gelagert. Louvois hatte als erster den Gedanken, Fleischkonzentrate für die Truppenverpflegung zu verwenden, wohl angeregt durch den Pemmikan der Indianer, den die französischen Kolonialtruppen in Kanada kennen gelernt hatten.*.) Auch liess er Trockenfleisch einlagern, das in grossen Kupferöfen gedörrt wurde. Dabei soll ein Pfund Frischfleisch eine Unza (ca. 30,6 g) Trockenfleisch ergeben haben. Kurz nach Louvois' Tode betrugen die täglichen Rationen bei der *französischen* Infanterie 750 g Brot und 500 g Fleisch, bei der Kavallerie 1250 g Brot und 1000 g Fleisch. Eine solche Fleischmenge war unmöglich zu verzehren,

*) Der indianische Pemmikan war ein konzentriertes Nährprodukt, das aus 35 % Eiweiss und 55 % Fett bestand, und aus Büffelfleisch, Büffelfett, Beeren und getrockneten Früchten hergestellt wurde.

besonders für den von zu Hause aus nicht an reichlichen Fleischgenuss gewöhnten Soldaten. Betrug doch 1702 der jährliche Fleischkonsum pro Kopf der Bevölkerung je nach der Gegend nur 8—15 kg (1932: 53 kg). Nur der beste Stand und somit auch die Offiziere assen viel mehr Fleisch, wodurch ein erhöhter Fleischkonsum bei der Armee Eingang fand. Aber 1 kg pro Tag wäre auf die Dauer doch nicht zu ertragen gewesen, und auch war es nicht in diesem Sinne gedacht. Diese hohe Fleischquote ist als einen Teil der Lohnung zu verstehen; der Soldat hatte ein Anrecht auf diese Portion, ass er sie nicht, so konnte er die Differenz gegen Geld oder gegen andere Nahrungsmittel eintauschen. Der Kavallerist erhielt mehr Fleisch, weil dies für ihn eine Sold erhöhung bedeutete, was eine Entschädigung für seine Mehrauslagen ergab.

In der *preussischen* Armee Friedrichs des Grossen hatte der Soldat in der Friedensgarnison Anrecht auf täglich 1 kg Kommisbrot, das jedoch nur ein Bezugsrecht darstellte. Es wurde ihm meist weniger verabfolgt, und die Differenz in Geld ausbezahlt. Auf dieses Geld war der Soldat sehr angewiesen, denn neben jenem groben, aus voll ausgemahlenem Korn hergestellten Kommisbrot erhielt er keine sonstige Verpflegung und musste seine Zutaten aus seiner Lohnung oder durch sonstige Einkünfte (Handgeld bei der Werbung, Arbeiten für Private und dgl.) selbst bestreiten. Die Kost fiel unter diesen Umständen auch eher mager aus, und meist reichte es nebst einem Stück Kommisbrot zum Frühstück nur zu einem Trunke Fusel, zum Mittagsmahl zu einer Suppe aus der Soldatenküche und abends zu einem Stück Käse mit einem Glas Bier. Oder aber einige Kameraden führten gemeinsame Küche, in der es auch meist zu nichts anderem langte als zu Erbsen, Kartoffeln und Bier.

Für die Dauer eines Feldzuges forderte Friedrich, dass seine Truppen täglich Brot, Gemüse, Fleisch, geistige Getränke und Bier erhielten. So erhielt der Soldat neben 2 Pfund Brot im Tag im ersten schlesischen Krieg 500 g Fleisch, im zweiten 1000 g und im Siebenjährigen Krieg dreimal ein halbes Pfund pro Woche, wobei das letzte halbe Pfund oft nur in Geldform verabfolgt wurde. Gemüse und Getränke (vor allem Branntwein, ohne den der damalige Soldat nicht leben konnte) lieferten entweder die Marketender auf dem Markte oder sie wurden auf dem Kommissariatswege in den nächsten Dörfern ausgeschrieben oder sonstwie durch Requisition beschafft.

Um diese Zeit erhielt der *russische* Soldat pro Monat 50 l Roggenkörner. Die Truppe führte auf ihren Karren kleine Handmühlen mit sich, so dass ein jeder seinen Roggen zu einem groben

Mehl vermahlen konnte, das dann in improvisierten Backöfen zu Brot gebacken wurde. Dieses wurde entweder als solches in frischem Zustande genossen oder in Würfel geschnitten, nochmals gebacken, in Säcke verpackt und mit dem Tross mitgeführt. Diese Würfel dienten bei einer späteren Mahlzeit als Suppen-einlage. Suppe und Brot scheinen die wichtigsten, wenn nicht die einzigen, Nahrungsmittel des russischen Soldaten des 18. Jahrhunderts gewesen zu sein.

Für die *Schweiz* galten um die Mitte des 17. Jahrhunderts die Verhältnisse, wie sie der Zürcher Hauptmann Hans Konrad Lavater in seinem Kriegsbüchlein «theils auss bewährten Authoren / meistentheils aber auss eigener Erfahrenheit erkundiget» niedergelegt hat:

Sobald ein Gouverneur einen festen Platz übernimmt, ernennt er einen Provantherrn oder Commissaire des Vivres, der mit seinen Gehilfen eine strenge Requisition bei der Bürgerschaft durchführt und die Lebensmittel, vor allem Cerealien, Milchprodukte, Gemüse, gedörrtes Obst,dürre Fische und Fleisch, Vieh, Geflügel usw. «in summa / alles was zu menschlicher Leibs-aufenthaltung dienet / aufzeichnen / und in die Provanthäuser (Magazine) verschaffen / und dasselbige denen / so es zustendig gewesen / um ein billich Geld bezahlen lassen.» Daneben ziehen die Reiterscharen mit Provantwagen aufs Land hinaus, um durch Kauf die noch verbleibenden Lücken in den Magazinen aufzufüllen. «Wann aber eine Vestung sich des Feindes halber besorget / so werden die biderben Landleuthe solches gutwillig herzugeben / bis auf gelegenheit / da mans ihnen bezahlen kann / und die zeiten besser werden / sich nicht beschweren: dann der Feind ihnen dasselbige ohne das nemmen / und für sich brauchen wurde.»

Auf eine gute Stimmung unter den Soldaten wurde besonders Gewicht gelegt. Es wurden keine Mittel gescheut «damit die Provanthäuser versehen / um das Gelt allerley Speiss / Thuch / und Kleidung eingekauft / und hierdurch die Soldaten unklagbar bleiben / und zur Meutination oder Aufruhr nicht genöthiget werden». Die Vorräte mussten reichhaltig sein. «Man sol in vorrath haben Korn / Gersten / Rocken / Haber / Bonen / Linsen / Hirs / Erbsen / Mäl / Habermäl / Brot / Zveyback / Wein / Bier / Branntwein / Hanfsamen / Viehe / Wicken / Vogelheu / dürr Obst / Krüschen oder Kleyen / Eichlen / dürre Fische / und Fleisch / Schmaltz / Saltz / Butter / Käss / Oel / Schmer. Item: Nuss- Baum- Lein- Reb- und Lohrlöl / Unschlitt / Hartz / Kolen / Schwefel / Pech / Glorien / Terpentin / allerley Gewürz und Arzneyen. Item: Ochsen / Kälber / Kühe / Schaaff / Geissen / Schweine / Hüner / Enten / Dauben und dergleichen Vögel. Item: Heu, Emd oder Immat /

Stroh &c. Und sol man das Stroh und Heu an sicheren ohrten vor Feuer wol verwahren.»

Von Zeit zu Zeit musste der Proviant durchgesehen werden. Was in Gefahr geriet, zu verderben, wurde um einen leidlichen Preis an die Soldaten verkauft und neuer Proviant für den Erlös angeschafft «und immer auf den Nothfall versehen seyn». Der Proviant darf nicht vergeudet werden. «Die Vivres oder Proviant sol auch den Soldaten aufs geringste aussgetheilet / und ihnen nicht mehr alss die blosse unver meindenliche Nothdurft gegeben werden.» Denn wäret die Belagerung lange Zeit, so kann man durch eine zusätzliche Zubusse die ev. sinkende Moral der Truppen eher heben, als wenn von Anfang an alles allzu reichlich bemessen gewesen wäre. War wenig Tierfutter vorhanden, so wurde das Vieh geschlachtet («ausgenommen etliche Kühe für die jungen Kinder oder Kranke») und das Fleisch eingesalzen. In jedes Zeughaus gehörten ferner Handmühlen, kupferne Backöfen, Mulden zum Backen.

Wie es mit der Verpflegung auf einem Kriegszug bestellt war und welchen Proviant ein jeder mit sich zu bringen hatte, entnehmen wir dem Kapitel: «Vom Kriegssack. Es kommt gar oft / dass man an ort und end zeuhet / da man nichts zukauffen findet / oder der Feind die Proviant abschneidet / und sonst Mangel ist / und sich ein Soldat oft auch acht oder mehr tage mit Essenspeise versehen muss / als mit Saltz / Brot / Käss / Butter / dazu man ein eigens Büchslein machen last: dann Fleisch fuhret und währet nicht so lang alss Käss. Item / ein Soldat sol insonderheit mit einem Fläschlein voll Branntwein versehen seyn / und löschet eine Nusschale voll desselben oft besser den durst alss ein halb mass Wasser. Der Kriegssack aber sol von Leder seyn / und gross / damit man vil Proviant / iten Pulfer / Lunden / und Hemder drein thun / und vor dem Wasser bewahren möge.» Beim Tross befanden sich Proviantwagen, die mit kupfernen Backöfen, Handmühlen, Feldfrüchten, Zwieback und dgl. Proviant mehr beladen waren.

Das Eidgenössische Defensionale von 1668 verordnete, dass ein jeder Soldat Anrecht hatte auf täglich 1½ Pfund Brot. Für die restlichen Nahrungsmittel musste ein jeder von seinem wöchentlichen Solde von einem halben Louistaler selbst aufkommen.

Von den Capitulationen, die die Eidgenössischen Orte mit den fremden Mächten abschlossen, bestimmten einzelne, dass der Schweizer Söldner in bezug auf Verpflegung, Unterkunft und Ausrüstung den landesherrlichen Truppen gleichgestellt wäre. Andere sahen Spezialabmachungen vor. So erhielten die Schwei-

zer im Dienste des Königs von Sardinien nach dem 1775 abgeschlossenen Vertrage pro Mann und Tag $\frac{1}{2}$ Pot *) Wein und 10 Unzen **) Fleisch.

Ein *Rückblick* über die Ernährung des Soldaten bis zur Zeit der französischen Revolution zeigt uns im allgemeinen eine an Fleischeiweiss arme Nahrung. Sie war meist dieselbe wie diejenige, die er von zu Hause aus gewohnt war. Um das dabei auftretende Eiweissdefizit zu kompensieren, enthielt die Nahrung viel Milchprodukte und stark eiweisshaltige Cerealien (vor allem Linsen). Das Brot wurde bis dahin aus einem voll ausgemahlenen Mehle hergestellt, das die gesamte Kleie samt dem Keimling enthielt. Im Verlaufe des 19. Jahrhunderts verfeinerte sich die Lebensweise immer mehr und mehr, und als unter dem Einflusse der verbesserten Lebensbedingungen eine überreichliche Fleischnahrung bald zum guten Tone gehörte, wurde das Brot allmählich zu einem verfeinerten Weissbrot. Wie sehr der Verdauungstraktus durch reines Weissmehl verwöhnt wurde, ersieht man aus der Tatsache, dass im deutschen Heere in den 1930er Jahren viele Rekruten zu Beginn des Dienstes an Darmreizungen erkrankten, weil das verabigte Brot ein Roggenbrot mit 82 % Ausmahlung war und somit die Mitte hielt zwischen Vollkornbrot und Weissbrot. Abgabe von reinem Weissbrot brachte die Störungen schlagartig zum Verschwinden.

Im Verlaufe des 19. Jahrhunderts wird sich das Bestreben bemerkbar machen, immer mehr Konzentrate und Konserven abzugeben, eine Entwicklung, die einen Höhepunkt im jetzigen Weltkrieg erreicht hat. Wohl hatte man auch schon früher den Wert von Nahrungsmitteln eingesehen, die dem Verderben nicht preisgegeben waren, und dementsprechende Versuche sind in den Magazinen ja auch gemacht worden. Sogar das Getreidekorn der römischen Legion ist, weil weniger verderblich als Brot, als ein Versuch in dieser Richtung zu betrachten.

Die Versuche mit Konzentraten wurden energisch aufgenommen. Bereits 1794 erhielt das *englische* Heer Fleischextrakte, die eine Art Gallerte waren und aus Knochen, Knochenleim und Fleischpulver hergestellt wurden.

Seit dem Dreissigjährigen Kriege fanden die Alkoholexzesse allgemein Eingang bei den Heeren. Der Gemeine wollte es den höheren Ständen gleich tun, andererseits waren die Veränderungen, die der Alkohol in der Psyche hervorrief, massgebend. Man trank sich Mut an, man fühlte sich herrlich, man war der Herr

*) Gemeint ist wahrscheinlich der Pot de Paris à 2 Pintes à 0,99 l.

**) 1 französische Unze = $\frac{1}{16}$ Pfund = 30,59 g.

der Welt, ein Gefühl das besonders in jenen Zeiten des Soldatenkentums eine ausschlaggebende Rolle gespielt haben mag. Wenn aber schon der Wein diese Gefühle hervorrief, um wieviel mehr dann der Branntwein, das Lebenswasser (Eau-de-vie). Immer mehr kam das Schnapstrinken auf. Der Soldat glaubte ohne Branntwein seinen Dienst nicht verrichten zu können, der Schnaps wurde zu einem Lebenselixier, dem man magische Kräfte zuschrieb, er wurde zu einer allheilenden Medizin. Erst in jüngster Zeit findet man einen allmählichen Rückgang dieser Anschauungen. Auch im Schweizer Heere gibt es noch immer weite Volkskreise, die an die Allmacht eines Kaffee-Träsch oder einer Druse glauben.

In sämtlichen Kriegen spielte der Alkohol durch seine die normalen Hemmungen aufhebende Wirkung eine wichtige Rolle. Vielleicht im jetzigen Weltkriege etwas weniger, da andere Stoffe seine Rolle übernommen zu haben scheinen, ohne die Präzision des gedanklichen Ablaufes und der Motorik zu beeinträchtigen. Noch im letzten Weltkriege wurde mehr als eine Schlacht unter Alkoholeinfluss geschlagen. Zum Schlusse des Krieges wussten die deutschen Soldaten, wenn ein besonders schwerer Einsatz bevorstand: sie erhielten zuvor ihr Kochgeschirr mit Wein angefüllt.

Das 19. Jahrhundert.

Frankreich.

Die Zeit der französischen Revolution bildete zunächst für die Armee eine Epoche der Desorganisation, sowohl in rein militärischer als auch in verpflegungstechnischer Hinsicht, und nur durch den patriotischen Fanatismus der damaligen Revolutionsheere konnte die junge Republik vor dem Schlimmsten bewahrt werden.

Als 1793 die Levée en masse proklamiert wurde, fehlte es bald bei allen Truppen an den nötigen Nahrungsmitteln. Wohl war bestimmt worden, dass der Landesteil, in dem sich die Truppe gerade befand, auf dem Requisitionswege für deren Unterhalt zu sorgen hatte. Durch die vorausgegangenen Wirren hatte der Anbau jedoch so sehr gelitten, dass bald allenthalben eine Hungersnot herrschte, die notgedrungen auch auf die Armeen übergriff. Um diesen Misständen begegnen zu können, musste der Krieg in reichere Gegenden getragen werden, ein Umstand, der neben den politischen Faktoren einen ausschlaggebenden Einfluss für den Einfall der Revolutionsheere in Deutschland, Belgien und Holland hatte. Aber nur General Bonaparte glückte es im italienischen Feldzuge von 1796, auf diesem Wege sein Heer zu verpflegen.

Auch später als Kaiser erkannte Napolon den Einfluss, den eine regelmässige Verpflegung auf die Kampfkraft einer Truppe ausübt. 1805 musste ein jeder Mann für vier Tage Brot auf sich tragen und für weitere vier Tage wurde Zwieback auf den Proviantwagen mitgeführt. Die übrigen Nahrungsmittel wurden durch Ausschreiben bei der Zivilbevölkerung oder durch Requisition beschafft. Letztere war genau geregelt und durfte unter strenger Strafe keineswegs in regellose Plünderung ausarten. Es war der Truppe nur erlaubt, gesunde und reife Früchte zu ernten. Die tägliche Reisportion musste mit der gleichen Pünktlichkeit wie die Brotration ausgegeben werden. Diese wurde 1813 für den Friedensfall auf 24 Unzen *), für den Kriegsfall auf 28 Unzen festgesetzt. Das Fleisch der geschlachteten Tiere durfte erst in erkaltetem Zustand an die Truppen abgegeben werden. Zum Kochen der Nahrungsmittel kam auf je eine Zeltschaft von 15 Mann ein Kochtopf, dazu als Reserve pro Kompagnie ein grosser Kochkessel. Unter Napoleon erfuhr das Marketenderwesen eine straffe Regelung. Die Zahl der die Truppen begleitenden Marketender wurde normiert, ebenso die einem jeden Marketender zukommende Anzahl von Zugpferden. So erhielt ein jeder Infanterie-Regimentsstab einen Marketender mit einem vierspännigen Karren zugeteilt, ein jedes Infanterie-Bataillon zwei Marketender, das Artillerie-Bataillon einen Marketender mit einem dreispännigen Karren. Die Marketender durften nur gute und gesunde Ware feil halten, der Gewinn musste der Lage angepasst sein. Ständig hatten sie Essig mit sich zu führen. Ueberhaupt scheint dem Essig in der damaligen Marschtechnik eine hervorragende Rolle zugekommen zu sein. Während eines Marsches mussten die hierzu bestimmten Sergeanten mit einem Krug voll Essig beladen sein (wahrscheinlich zur Verbesserung des Trinkwassers).

Nach dem Sturze Napoleons, unter Ludwig dem XVIII., wurden die alten Alkoholrationen des französischen Soldaten wieder eingeführt. Der Infanterist erhielt wiederum täglich seine 0,93 l Wein oder 1½ l Bier, der Kavallerist 1,4 l Wein oder 2½ l Bier, der privilegierte Grenadier à Cheval gar 1,86 l Wein oder 3 l Bier.

1866 unter Napoleon III. wurden die Verpflegungssätze neu bestimmt. Das neue Reglement kannte vier Brotarten:

1. Das gewöhnliche Brot (*pain ordinaire, pain de munition*), hergestellt aus von der Kleie befreitem Mehl, das sich im Sommer fünf und in den übrigen Jahreszeiten acht Tage halten musste.

*) 1 französische Unze = $\frac{1}{16}$ des alten französischen Pfundes = 30,59 g.

2. Das Dörrbrot (pain biscuité), das aus dem gleichen Mehle, aber aus einem festeren Teige hergestellt und länger gebacken wurde als das gewöhnliche Brot. Dieses musste 20 bis 30 Tage haltbar sein.
3. Der Zwieback (biscuit), der sich ein Jahr lang halten musste.
4. Neben diesen drei Brotsorten konnte der Soldat nach den Umständen eine Zubusse von Pain de soupe erhalten, das ein feineres Brot (Weissbrot) als das übliche pain de munition war.

Diese vier Brotarten wurden in der Folgezeit für das französische Heer stets beibehalten.

Die täglichen Brotrationen betrugen:

750 g gewöhnliches Brot, nebst einer eventuellen Zulage von
250 g pain de soupe,
oder Dörrbrot im gleichen Quantum,
oder 550 g Zwieback nebst 185 g Zwieback als Suppen-
einlage.

Zu diesen Brotrationen kamen:

30 g Reis,
oder 60 g Trockengemüse.
250 g Frischfleisch oder gesalzenes Fleisch,
oder 200 g gesalzener Speck.
21 g Zucker.
16 g gerösteter Kaffee.

An Getränken wurden pro Tag abgegeben:

0,25 l Wein,
oder 0,5 l Bier.
oder 0,5 l Most.
0,0625 l Branntwein, je nach den Bedürfnissen erhöht um die
Ration hygiénique von 0,3125 l.

In dem nun bald darauf folgenden Deutsch-französischen Kriege konnten diese Verpflegungssätze nicht immer eingehalten werden. Ohne dass direkt Hungersnot in den französischen Armeen geherrscht hätte, machte sich doch infolge der für diesen Feldzug auf allen Gebieten mangelhaften Vorbereitungen bald Misstände bemerkbar, die je länger je weniger aufzuheben waren. So konnte in der Ostarmee 1871 nicht die volle Brotration ausgeteilt werden. Man versuchte sie zu ersetzen durch 500 g Mehl und 350 g Fleisch. Letzteres scheint übrigens immer in genügender Menge vorhanden gewesen zu sein. Man ersetzte sogar nötigenfalls die Petits vivres durch Fleisch.

Feldschlächtereien waren zu dieser Zeit im französischen Heere wie in allen anderen Heeren unbekannt. Das Vieh wurde

herdenweise hinter den Regimentern hergetrieben und musste von der Truppe selbst geschlachtet werden. Feldschlächtereien wurden allgemein erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts eingeführt.

Das Gesetz über die Verpflegung im Felde, von 1890 unterscheidet eine normale und eine verstärkte Feldgebühr (ration normale et ration forte de campagne). Die normale Gebühr war für die Etappe und für die Kriegszeiten vorgesehen, die keine aussergewöhnlichen Strapazen erforderten.

Die Rationen betrugen:

		normale Feldgebühr	verstärkte Feldgebühr
Brot	.	750	750
oder Dörrbrot	.	700	700
oder Zwieback	.	600	600
Frischfleisch	.	400	500
oder gesalzener Speck	.	240	300
oder Fleischkonserven	.	200	250
Trockengemüse oder Reis	.	60	100
oder Kartoffeln	.	450	750
Schweineschmalz	.	30	30
oder Ochsenfett	.	40	40
oder (am Tage, an dem Konser-			
venfleisch genossen wird) Sup-			
penkonserven	.	25	25
Salz	.	16	16
Zucker	.	21	21
Kaffee geröstet	.	16	16
oder grün	.	19	19

Diese Rationen sind für den Kriegsfall bestimmt. In diesem Falle wird die Beschaffung des Pain de soupe Schwierigkeiten machen und in den meisten Fällen unmöglich sein. Diesem Umstande tragen die Rationssätze Rechnung. Auch war der Kauf von Frischgemüse vorgesehen.

Die Getränkeration wurde nur noch im Biwak ausgeteilt; sie bestand aus:

0,25 l Wein

0,5 l Bier oder Most

oder 0,625 l Branntwein.

In aussergewöhnlichen Fällen konnten Extrazulagen gewährt werden, die aus der Getränkeration oder $\frac{1}{3}$ der Brotration oder $\frac{1}{5}$ der Fleischration bestanden. Auch konnte ein Bruchteil wie $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{3}$ oder $\frac{1}{4}$ der normalen oder der starken Ration zu der verabfolgten Feldgebühr hinzugefügt werden. Diese Suppléments,

und wenn nötig auch die gesamten Rationen, konnten ersetzt werden durch alle anderen Nahrungsmittel, die an Ort und Stelle gegebenenfalls aufzutreiben waren. Einige Ersatzrationen seien als typische Vertreter der ausgewählteren französischen Küche angeführt.

normale verstärkte
Feldgebühr

Die *Fleischartion* kann ersetzt werden durch:

Kalb-, Schaf-, Schweine-, Pferdefleisch, Kaninchen, Geflügel . . .	400	500
Wurstwaren oder Bückling . . .	150	200
Dörrfleisch, marinerter Thon, Salzhering, Sardinen, Geyrerzer- oder Holländerkäse . . .	40	70

Die *Reisportion* kann ersetzt werden durch:

Kartoffeln	450	750
Kohl, Rüben	600	1000
Sauerkraut, eingemachte Rüben . . .	360	600
Griess, Teigwaren, Mehl	60	100
Gemüsekonserven	70	120
Kastanien	90	150
Geyrerzer- oder Holländerkäse . . .	40	70
Weichkäse	60	110

Die Kaffeeration kann ersetzt werden durch 5 g Tee. 250 g Brot oder 200 g Zwieback können ersetzt werden durch 180 g Gemüse, Griess, Teigwaren, Mehl oder durch 1300 g Kartoffeln. Diese Ersatzrationen waren nicht als ein starres Schema gedacht, sondern sollten als Wegweiser zu einer vernünftigen, abwechslungsreichen Kost dienen.

Im Falle der Einquartierung bei der Bevölkerung genoss der Soldat die landesübliche Kost.

Das Gesetz von 1900 brachte, ausser einer Erhöhung der Zuckerration auf 31 g und der Kaffeeportion auf 24 g bei der verstärkten Feldgebühr, nur unwesentliche Änderungen in bezug auf die Feldverpflegung.

Die Friedensverpflegung kannte ebenfalls zwei Verpflegungssätze: die Friedensgarnisonsgebühr (ration du temps de paix ou de garnison) und die Manövergebühr (ration de camps de manœuvres). Die Brotrationen waren gleich wie bei den Feldgebühren. Hinzu kamen jedoch 250 g pain de soupe, die in der Garnison stets und während der Manöver meist verabfolgt wurden.

Für die übrigen Nahrungsmittel betrugen die Gebühren bei der *Garnisonsration*:

320 g Frischfleisch mit Knochen
30 g Schweineschmalz
oder 40 g Rindertalg
60 g Hülsenfrüchte
oder 30 g Reis
16 g Salz
10 g gerösteter Kaffee.

Bei der *Manövergebühr* reduzierte sich die Fleischmenge um 20 g, auch war keine Fettierung vorgesehen. Dafür erhöhten sich die Zuckerration auf 21 g und die Kaffeeration auf 16 g. Auch durften statt der vorgeschriebenen Frischfleischmenge von 300 g 240 g gesalzener Speck gegeben werden, oder 200 g Fleischkonserven nebst 25 g Suppenkonserven und 0,25 l Wein. Bei beiden Gebühren brauchten nur 500 g Brot verabfolgt zu werden, die restlichen 250 g wurden dann ersetzt durch 180 g Weizen-, Reis-, Mais- oder Leguminosenmehl, oder durch 180 g Teigwaren oder 1300 g Kartoffeln.

Auch das Reglement von 1913 hielt im grossen und ganzen die Ansätze von 1890 nebst den Abänderung von 1900 bei. Im Verlaufe des Weltkrieges zeigte es sich jedoch, dass die Kost auf die Dauer zu eintönig war, und seit dem Winter 1914/15 schob man in reichlicher Menge Früchte, grünes Gemüse und Genussmittel nach. Auch wurde bestimmt, dass der Oberkommandierende «Suppléments» sogar zu der grossen Feldration verabfolgen konnte. Zeitweise war die Abgabe von 1 kg Fleisch pro Mann und Tag keine Seltenheit. Durch das gleiche Gesetz von 1913 wurde die eiserne Ration wie folgt festgesetzt:

Zwieback 300 g, Fleischkonserven 300 g, Zucker 80 g, Kaffee in Tabletten 36 g, Suppenkonserven 50 g. (Fortsetzung folgt.)

A propos de débarquements

Quiberon (juin 1795)

Par le Colonel A. Grasset, France.

M. le Colonel-divisionnaire Bircher m'a fait l'honneur de me demander, pour le *Journal Militaire Suisse*, une étude comparée de la récente tentative de débarquement de Dieppe et de l'affaire de Quiberon, en juin 1795. Depuis lors, nous avons connu des débarquements plus sensationnels en Afrique ...