Zeitschrift: Schweizer Soldat : Monatszeitschrift für Armee und Kader mit FHD-Zeitung

Herausgeber: Verlagsgenossenschaft Schweizer Soldat

Band: 3 (1928)

Heft: 9

Artikel: Ueber Truppenverpflegung

Autor: Schmutz, Ernst

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-708850

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: 09.12.2025

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

wir haben noch zwei Räume im Schulhaus und im Kindergarten bezogen. Jedes Zimmer für sich ist ein kleiner Völkerbund. Kaum ist irgendwoanders eine so günstige Gelegenheit, sich mit Mitmenschen aus der ganzen Welt auszusprechen über alles, was diesem und jenem am Herzen liegt. Aber noch viel schöner und befriedigender ist das Zusammenarbeiten, das nicht nur Beziehungen zwischen den Freiwilligen, zwischen diesen und den Liechtensteinern und endlich zwischen den Völkern unserer Kolonisten bringt, sondern das auch uneigennützige Arbeit in den Dienst eines kleinen Volkes stellt.

Ueber Truppenverpflegung.

Der grossen Anzahl der Angehörigen unserer Armee sind die Ansätze unserer Truppenverpflegung ganz unbekannt und aus dieser Unkenntnis heraus stammen auch die meisten Reklamationen über die Verpflegung, insbesondere von solchen Leuten, die im Militärdienste schon besser und reichlicher zu essen haben als zu Hause und nun glauben, sie sollten gehalten werden wie Gäste in einem Luxushotel.

So wie die Ansätze zur Truppenverpflegung heute geregelt sind, kann jedem Manne, richtige Arbeit und gute Kenntnisse des Verpflegungsdienstes vorbehalten, eine vollständig genügende und gute Verpflegung verabreicht werden. Nur darf allerdings von dieser Massenverpflegung nicht der verfeinerte, durch allerlei Luxusmittel und sehr teurer Beilage ausstaffierte Tisch eines Grand Hotels erwartet werden. — Die Soldatenkost ist, ganz gleich wie die Soldatenarbeit, etwas derb, aber dafür nahrhaft und reichlich!

Die nachfolgenden Zeilen möchten nun allen Truppenangehörigen einmal zeigen und erklären, was der Armee eigentlich an Verpflegung zukommt, das heisst, was die Eidgenossenschaft eigentlich für die Ernährung ihrer Landesverteidiger ausgibt und was die Verpflegungsorgane der Einheiten daraus machen können.

Zum besseren Verständnis des Nachfolgenden sei noch bemerkt, dass die Rechnungsführer einer jeden Einheit zwei Kassen führen, und zwar die sogenannte **Allgemeine Kasse,** das heisst die Kasse des Bundes, aus der der Sold, die Reiseentschädigung, das Fleisch, das Brot, der Käse, die Gemüsevergütung sowie alle übrigen Auslagen des **Bundes** bezahlt werden. Die 2. Kasse ist die sog. **Haushaltungskasse** oder Kompagniekasse, die gespiesen wird durch die Gemüsevergütung, sowie durch die unten angegebenen weiteren Quellen. Was aus der Haushaltungskasse alles bezahlt werden muss, werden wir ebenfalls später sehen.

Die Eidgenossenschaft bewilligt für die Verpflegung der Truppe **pro Mann und Tag:**

(nach den Berner Vertragspreisen 1928)

250 g Rindfleisch, inbegr. 18% Knochen	= 45,00 Rp.
550 g Vollbrot	= 26,95 Rp.
70 g Käse	= 21,35 Rp.
55 Rp. Gemüsevergütung	= 55,00 Rp.
Also Total	148,30 Rp.

Jede Woche einmal ist pro Mann anstatt des bewilligten Fleisches und Brot je eine Fleischkonserve und ein Päcklein Zwieback abzugeben, welche aus den Eidg. Armeemagazinen zu beziehen sind, zudem muss auch jede Woche einmal eine Portion Konservensuppe zu Lasten der Haushaltungskasse verpflegt werden. Im gewöhnlichen Wiederholungskurse braucht aber das Brot nur einmal durch Zwieback ersetzt zu werden. Diese bei der Truppe nicht gar beliebten Konserventage sind vom Bundesrate angeordnet worden, um den Bestand der Kriegsreserven in den Eidg. Armeemagazinen immer wieder erneuern zu können und auch um die Truppen an den Genuss dieser Notverpflegung zu gewöhnen.

Die **250 g Rindfleisch** dürfen jede Woche einmal durch eine andere Fleischart ersetzt werden, z. B. Schweinefleisch, Speck, Wurst etc., nur daf der Wert des als Ersatz gefassten Fleisches denjenigen des fassungsberechtigten Rindfleisches nicht übersteigen, oder die Haushaltungskasse übernehme dann die Differenzen. Eventuell dürfen hier aber auch die an freien Sonntagen nicht gefassten Fleischportionen zur Verabreichung einer Wurst oder dergleichen zu einer Zwischenverpflegung nachgefasst werden.

Die **550 g Brot** per Tag entsprechen in den meisten Fällen dem Bedarfe der Mannschaft, ja in gewissen Zeiten, z. B. im Sommer, werden einzelne Leute zu viel haben, und da sollen speziell die Verpflegungsorgane sehr darauf achten, dass mit diesem Brote kein Missbrauch getrieben wird. Die verbleibenden Reste können hier gut zur Verbesserung der Fleischsuppe oder zu diversen Gemüsen Verwendung finden oder aber auch zugunsten der Haushaltungskasse verkauft werden. Auch hier können die an freien Sonntagen zu wenig gefassten Portionen nachgefasst werden, sei es als Brot oder geeignete Ersatzmittel, z. B. Griess oder Mehl.

Auch die **70 g Emmentalerkäse** täglich entsprechen sehr gut den Bedürfnissen der Mannschaft, nur sollte derselbe nicht täglich abgegeben werden, sonst widersteht er den Leuten, lieber jeden 2. Tag zum Morgenessen eine Portion von 80—90 g, abgeben und den übrig bleibenden verwenden zu Zwischenverpflegungen und zur Einlage in Teigwaren, Risotto etc.

Die **55 Rp. Gemüsevergütung** kommen in die **Haushaltungskasse.** Aus dieser muss nun alles was zur Truppenverpflegung nötig ist, ausser Fleisch, Brot und Käse, bezahlt werden. Es betrifft dies: Milch, Kaffee, Schokolade, Zucker, Brennmaterial, sämtliche Trocken- und Grüngemüse, Gewürze etc.

Auf den ersten Blick scheint dies fast unmöglich, und das ist sicher, dass der Fourier und der Küchenchef die grösste Sparsamkeit beobachten und genaue Kontrolle über die verwendeten Lebensmittel führen müssen. An den freien Sonntagen können diese 55 Rp. Gemüsevergütung natürlich auch verrechnet werden, was dann der Verpflegung in der Woche zugute kommt. In die Haushaltungskasse kommt auch ein eventl. Soldabzug, ferner der Erlös aus den gesammelten Hülsen und Ladern, welche vom Bunde zum Preise von 8 Rp. per kg zurückgekauft werden. Auch der Erlös der verkauften Knochen und Speiseresten (Schweinetränke) kommt in die Haushaltungskasse. Also auch hier soll die Mannschaft mithelfen um die Verpflegung einigermassen zu verbessern, indem sie die Hülsen und Lader fleissig sammelt und sämtliche Speiseresten in die Küche zurückbringt.

Anderseits wiederum wird aus der Haushaltungskasse verschiedenes Material für die Kompagnie angeschafft werden müssen, z. B. Bureaumaterial etc., oder es muss aus dieser event. verlorengegangenes Material bezahlt werden. Der sparsame Rechnungsführer wird hier jedoch darauf sehen, dass nicht zu viel Geld für solche Sachen verbraucht wird, aber auch jeder Unteroffizier soll möglichst dafür sorgen, denn sonst muss die Verpflegung gekürzt werden.

Qualität der Verpflegung:

a) **Das Fleisch:** Das Ober-Kriegskommissariat schreibt den Lieferanten der Truppe vor:

Das Fleisch muss von gut gemästeten, gesunden Kühen, Rindern oder Ochsen im Alter von 2—8 Jahren herrühren und bei der Ablieferung in tadellosem Zustande sein. Knochen dürfen mit Ausnahme der im Fleische befindlichen nicht zugewogen werden, ebensowenig Teile des Siegels. Wenn die Lieferung nicht aus ganzen Vierteln besteht, so darf sie insgesamt nicht mehr als 18 Prozent Knochen enthalten. Jedes Stück Fleisch, das zur Lieferung vorgewiesen wird, soll den Stempel der amtlichen Fleischschau tragen.

b) **Das Brot** muss aus gesundem, in tadellosem Zustande befindlichem, reinem Weizen-, Roggen-, oder Kernenmehl bereitet sein. Das Mehl ist vor dem Verbacken zu sieben. Das Brot soll gut aufgegangen und ausgebacken sein. Es darf nicht mehr als einen Ausschuss haben. Der Boden muss dick und fest, die Kruste hart und gleichmässig braun und nicht von der Krume losgebacken sein, letztere sei regelmässig gelocht und elastisch, sie darf keine Speckstreifen zeigen und nicht sauer schmecken.

Das Brot soll, wenn es 12 Stunden alt ist, noch das vorgeschriebene Gewicht haben. Bei der Abgabe an die Tuppe darf es nicht weniger als 12 Stunden und nicht mehr als 2 Tage alt sein.

c) **Der Käse** soll feinteigig, von gutem Geschmack, und beim Schneiden nicht bröckelnd sein. In der Regel soll nur guter Emmentaler- oder Greyerzer-Käse verwendet werden.

d) **Die Milch** muss frisch sein und darf unter keinen Umständen entrahmt werden.

e) **Die Trockengemüse, Kaffee, Zucker, Schokolade, Tee etc.** gibt der Bund den Haushaltungskassen zum Selbstkostenpreise von seinen ständigen Kriegsreserven aus den eidg. Armeemagazinen ab, was natürlich für tadellose Qualität verbürgen soll und zudem den Haushaltungskassen bedeutende Mehrauslagen erspart.

Was die übrigen Verpflegsartikel betrifft, wird der Rechnungsführer immer darauf achten, dass er nur tadellose Qualität zu einem bescheidenen Preise kaufen kann.

Die Speisezettel.

In jedem Dienste geht nun die Verpflegung nach einem zum voraus aufzustellenden Verpflegungsplane.

Der Fourier unter Beihilfe des Küchenchefs stellt für eine Woche, event. für einen ganzen Wiederholungskurs, einen Speisezettel aus, der möglichst der Arbeit der Einheit angepasst ist, aber auch sehr Rücksicht zu nehmen hat auf die in der betreffenden Saison erhältlichen Nahrungsmittel und vor allem auch auf die zur Verfügung stehenden Gelder. Es muss aber bei der Aufstellung dieser Speisezettel nicht nur darauf geachtet werden, dass die vorgeschriebenen Grenzen der Verpflegungsberechtigung nicht überschritten werden, sondern es ist auch darauf zu sehen, dass der Speisezettel den für die Leute absolut nötigen Nährgehalt aufweist. Der Tagesbedarf eines Mannes bei mittlerer Arbeitsleistung beträgt: 120 g Eiweiss, 50 g Fett und 500 g Kohlehydrate.

Der Speisezettel darf also nicht nur **gute** Speisen aufweisen, sondern diese müssen auch den nötigen Nährgehalt enthalten.

Inbezug auf die Anordnung der täglichen Mahlzeiten wird bei der Aufstellung der Speisezettel möglichst dem Grundsatze Folge gegeben, sich tunlichst den Gewohnheiten des bürgerlichen Lebens anzuschliessen und 3 Mahlzeiten, eine Morgen-, eine Mittags- und eine Abendverpflegung zu verabfolgen. Bei heisser Witterung wird die Abendsuppe event. durch Tee ersetzt, aber dafür dann etwas mehr Gemüse (Reis mit Dörrobst oder Makkaroni mit frischen Früchten etc.) verabfolgt werden. Oefters wird auch bei heisser Witterung die Hauptmahlzeit erst am Abend, aber dann etwas früher als die gewöhnliche Abendmahlzeit verabreicht. Der Mann leidet dabei etwas weniger unter der Hitze und bleibt arbeitsfähiger, wenn er über Mittag nicht zu viel Nahrung zu sich nimmt. In diesem Falle wird dann mittags nur eine leichte, möglichst durststillende Mahlzeit verabfolgt und dafür dem Nachtessen durch Verabreichung einer grossen Gemüseportion mit Fleisch der Charakter einer Hauptmahlzeit verleiht.

Ich möchte nun hier zeigen, wie so ein Speisezettel für eine Woche aussieht:

Berechnungen pro 100 Mann:

1. Tag:

Milchkaffee — Käse

Fleischsuppe — Spatz — grüne Erbsen

Hafergrützsuppe — Makkaroni mit Tomaten

Vom Bunde wird bezahlt:

90 Portionen Rindfleisch à 250 g
100 Portionen Käse à 80 g = 8 kg
100 Portionen Brot à 550 g
Käse in Makkaroni = 2 kg
55 Fr. Gemüsevergütung.

Von der Haushaltungskasse wird bezahlt:

33 l Milch à 36 Rp.	= 11.88 Fr.
1 kg Kaffee à 3 Fr.	= 3.— Fr.
10 kg grüne Erbsen à 60 Rp.	= 6.— Fr.
4 kg Hafergrütze à 50 Rp.	= 2.— Fr.
10 kg Makkaroni à 85 Rp.	= 8.50 Fr.
1 kg Tomatenpuree	= 1.80 Fr.
Brennmaterial, Gewürze etc.	= 10.— Fr.
Total für 100 Mann	**= 43.18 Fr.**

2. Tag:

Milchschokolade

Sternlisuppe — Ragout — Kartoffelstock

Mehlsuppe — Schälkartoffeln — 80 g Käse

Vom Bunde wird bezahlt:

100 Portionen Rindfleisch à 250 g
100 Portionen Käse à 80 g = 8 kg
100 Portionen Brot à 550 g
55 Fr. Gemüsevergütung.

Von der Haushaltungskasse wird bezahlt:

35 l Milch à 36 Rp.	= 12.60 Fr.
5 kg Schokolade à 1.70 Fr.	= 8.50 Fr.
1 kg Zucker à 65 Rp.	= —.65 Fr.
3 kg Sternli à 85 Rp.	= 2.55 Fr.
6 kg geröstetes Mehl à 75 Rp.	= 4.50
80 kg Kartoffeln à 15 Rp.	= 12.— Fr.
Brennmaterial, Gewürze etc.	= 10.— Fr.
Total für 100 Mann	**= 50.80 Fr.**

3. Tag:

Milchschokolade

Erbsensuppe — Speck — Sauerkraut

Griesbrei — Zwetschgen

Vom Bunde wird bezahlt:

135 Portionen Rindfleisch à 250 g
(gefasst als 15 kg Speck à 4 Fr.)
100 Portionen Brot à 550 g
55 Fr. Gemüsevergütung.

Von der Haushaltungskasse wird bezahlt:

35 l Milch à 36 Rp.	= 12.60 Fr.
5 kg Schokolade à 1.70 Fr.	= 8.50 Fr.
5 kg Zucker à 60 Rp.	= 3.— Fr.
6 kg Erbsen, gelbe, à 70 Rp.	= 4.20 Fr.
25 kg Sauerkraut à 30 Rp.	= 7.50 Fr.
7 kg Griess à 70 Rp.	= 4.90 Fr.
20 kg Zwetschgen à 80 Rp.	= 16.— Fr.
Brennmaterial, Gewürze etc.	= 10.— Fr.
Total pro 100 Mann	**= 66.70 Fr.**

4. Tag:

Milchkaffee — Käse 80 g

Konservensuppe — Fleischkonserve gemischt mit w. Böhnli

Reissuppe — Nudeln mit Käse.

Vom Bunde wird bezahlt:

100 Portionen Fleischkonserven als Ersatz für 100 Portionen Fleisch à 250 g
100 Portionen Brot à 550 g
8 kg Käse zum Frühstück
2 kg Käse in die Nudeln

Von der Haushaltungskasse wird bezahlt:

33 l Milch à 36 Rp.	= 11.88 Fr.
1 kg Kaffee à 3.— Fr.	= 3.— Fr.
100 Port. Konservensuppe à 15 Rp.	= 15.— Fr.
10 kg weisse Böhnli à 50 Rp.	= 5.— Fr.
4 kg Reis à 55 Rp.	= 2.20 Fr.
10 kg Nudeln à 85 Rp.	= 8.50 Fr.
Brennmaterial, Gewürze etc.	= 10.— Fr.
Total Ausgaben pro 100 Mann	**= 55.58 Fr.**

5. Tag:

Milchschokolade — Brotkonserven

Griessuppe — Hackbraten — Kartoffelbitzli

Haferbrei — Birnenschnitze

Vom Bunde wird bezahlt:

80 Portionen Rindfleisch à 250 g
100 Portionen Brotkonserven (Zwieback)
55 Fr. Gemüsevergütung.

Von der Haushaltungskasse wird bezahlt:

35 l Milch à 36 Rp.	= 12.60 Fr.
5 kg Schokolade à 1.70 Fr.	= 8.50 Fr.
5 kg Zucker à 60 Rp.	= 3.— Fr.
3 kg Griess à 70 Rp.	= 2.10 Fr.
40 kg Kartoffeln à 15 Rp.	= 6.— Fr.
7 kg Haferflocken à 55 Rp.	= 3.85 Fr.
12 kg Birnenschnitze à 1.10 Fr.	= 13.20 Fr.
Brennmaterial, Gewürze etc.	= 10.— Fr.
Total Ausgaben pro 100 Mann	**= 59.25 Fr.**

6. Tag:

Milchkaffee — Käse 80 g

Böhnlisuppe — Braten

Milchkaffee — Kartoffelrösti

Vom Bunde wird bezahlt:

95 Portionen Rindfleisch à 250 g
100 Portionen Brot à 550 g
8 kg Käse
55 Fr. Gemüsevergütung.

Von der Haushaltungskasse wird bezahlt:

66 l Milch à 36 Rp.	= 23.76 Fr.
2 kg Kaffee à 3.— Fr.	= 6.— Fr.
6 kg Böhnli à 50 Rp.	= 3.— Fr.
30 kg Rüebli à 25 Rp.	= 7.50 Fr.
50 kg Kartoffeln à 15 Rp.	= 7.50 Fr.
Brennmaterial, Gewürze etc.	= 10.— Fr.
Total Ausgaben pro 100 Mann	**= 57.76 Fr.**

7. Tag:

Milchschokolade

Fidelisuppe — Voressen — Risotto

Reissuppe — Nudeln mit Käse

Vom Bunde wird bezahlt:

100 Portionen Rindfleisch à 250 g
100 Portionen Brot à 550 g
2 kg Käse in Risotto
2 kg Käse in die Nudeln
55 Fr. Gemüsevergütung.

Von der Haushaltungskasse wird bezahlt:

25 l Milch à 36 Rp.	= 9.— Fr.
5 kg Schokolade à 1.70 Fr.	= 8.50 Fr.
1 kg Zucker à 60 Rp.	= —.60 Fr.
3 kg Fideli à 85 Rp.	= 2.55 Fr.
14 kg Reis à 55 Rp.	= 7.70 Fr.
10 kg Nudeln à 85 Rp.	= 8.50 Fr.
Brennmaterial, Gewürze etc.	= 10.— Fr.
Total Ausgaben pro 100 Mann	**= 46.85 Fr.**

REKAPITULATION:

a) Fleischportionen à 250 g:

Gefasst:	1. Tag	90 Portionen
	2. »	100 »
	3. »	135 »
	4. »	100 »
	5. »	80 »
	6. »	95 »
	7. »	100 »
	Total	**700 Portionen**

Fassungsberechtigt: 700 Portionen
Total gefasst: 700 Portionen
Saldo ——

b) Brotportionen à 550 g:
Gefasst in 7 Tagen — 7 mal 100 Portionen = 700 Portionen
Fassungsberechtigung = 700 Portionen
Saldo = ——

c) Käseportionen à 70 g:
Fassungsberechtigung 700 Portionen à 70 g = 49 kg

Gefasst:	1. Tag	10 kg	
	2. »	8 kg	
	3. »	— kg	
	4. »	10 kg	
	5. »	— kg	
	6. »	8 kg	
	7. »	4 kg	
	Total	40 kg	— 40 kg

Saldo zugunsten der Kompagnie = **9 kg**
Käse, welche für eine Zwischenverpflegung verwendet werden können.

d) Gemüsevergütungen à 55 Fr.:
Fassungsberechtigung = 7 mal 55 Fr. = 385.— Fr.

Verbraucht:	1. Tag	43.18 Fr.	
	2. »	50.80 »	
	3. »	66.70 »	
	4. »	55.58 »	
	5. »	59.25 »	
	6. »	57.76 »	
	7. »	46.85 »	
	Total	380.12 Fr. für Verpflg. verbr.	= 380.12 Fr.

Saldo zugunsten der Haushaltungskasse = **4.88 Fr.**

Aus vorstehenden Berechnungen ist nun ersichtlich, dass die von unseren Behörden aufgestellten Normen für die Truppenverpflegung genügend sind. Allerdings müssen die Verpflegungsorgane der Einheiten sich der grössten Sparsamkeit befleissen und mit den ihnen zur Verfügung stehenden Verpflegungsmitteln mit aller Sorgfalt und unter genauester Berechnung vorgehen.

Recht bedeutend kann die Verfpflegung noch verbessert werden, wenn der Mannschaft ein kleiner Soldabzug von 10 Rp. pro Mann und Tag gemacht wird. Diese 10 Rp. machen dem einzelnen Manne herzlich wenig aus, aber der Haushaltungskasse bringt das auf 100 Mann 10 Fr. täglich und daraus kann recht viel zur Verbesserung der Verpflegung beigetragen werden.

(Fortsetzung Seite 17)

(Fortsetzung von Seite 8)

Aber der hinterste Mann einer jeden Einheit soll auch sonst zu einer geregelten und möglichst guten Verpflegung das seine mithelfen und wie da einem jeden die Möglichkeit hierzu gegeben ist, sollen nun die nachfolgenden Zeilen zeigen:

1. **Der Kommandant der Einheit** soll in erster Linie zu jeder Zeit dafür besorgt sein, dass er in seinem Unteroffizierskorps nur einen ganz zuverlässigen, arbeitsamen und redlichen Fourier und Küchenchef hat. Wenn diese beiden oder eventuell nur einer von diesen versagt, steht es mit der Verpflegung der Mannschaft bös. Jedes Jahr soll er deshalb seine Korps-Kontrolle darauf hin prüfen, ob der gute Fourier oder der gute Küchenchef für den nächsten Dienst noch einzurücken hat, wenn nicht, so ist sofort ein ganz tüchtiger Korporal zur Ausbildung zum Fourier und ein ebenso tüchtiger, möglichst junger Soldat, der zufolge seines bürgerlichen Berufes sich eignet, zur Ausbildung als Küchenchef der Militärdirektion vorzuschlagen. Ist aber der eine oder andere der beiden Posten nicht zu seiner ganzen Befriedigung besetzt, so soll er diese Leute unverzüglich ausmerzen und für ganz tüchtigen Ersatz sorgen. Diese beiden Posten sind so wichtig, dass er hierhin nur seine allertüchtigsten Leute stellen soll. Ferner sollte der Einheitskdt. sich täglich entweder persönlich oder durch einen Vertreter aus den Zugführern von der Güte der der Mannschaft überreichten Speisen überzeugen und auch sehr darauf achten, dass ein jeder seinen richtigen Anteil erhält. Dann kann er bei auftretenden Mängeln sofort einschreiten und Remedur schaffen, aber auch bei ungerechtfertigten Reklamationen energisch gegen die Fehlbaren vorgehen.

2. **Die Zugführer** sollten den Einheitskommandanten in der Kontrolle über die Verpflegung nach Möglichkeit unterstützen. Namentlich sollte bei jeder Mahlzeit einer von ihnen auf dem Essplatze dabei sein, um die Verteilung der Speisen zu überwachen und auch etwa zu kosten. Wenn ein Mann des Zuges zur Hilfe in der Küche verlangt wird, so möchten sie ja nicht, wie dies sehr viel der Fall ist, ihren faulsten oder lahmsten Füsilier abkommandieren und denken, für die Küche ist dieser gut genug. Nein, gerade in die Küche sollen nur saubere und arbeitsame Leute geschickt werden, denn wenn dort die Arbeiten zur Zufriedenheit der ganzen Kompagnie ausgeführt werden, haben der Küchenchef und seine 2—3 Gehilfen den ganzen Tag Arbeit genug, um hierzu nur gesunde und kräftige Leute zu beschäftigen.

3. **Der Feldweibel** sorgt nach bester Möglichkeit für die richtige Organisation des Fassens und der Verteilung der Speisen auf die Mannschaft. Auch sei er jederzeit besorgt, dass der Kompagnie ein bequemer Platz zum Essen zur Verfügung steht. Wenn möglich sollte dies immer ein vor aller Witterung geschützter, mit reinlichen Tischen und Bänken versehener Platz sein. Die Kompagnie soll zum Essen nicht in allen möglichen und unmöglichen Ecken (um Mistgruben, Jauchelöcher oder anderen appetitverderbenden Stellen) herumstehen und -sitzen müssen. Mit etwas gutem Willen ist fast überall ein geeigneter Essplatz zu finden, und Bänke und Tische sind von den Handwerkern der Kompagnie mit einigen Läden und Pfählen rasch erstellt. Auch soll er für sorgfältige Sammlung und Magazinierung der leeren Hülsen und Lader und für prompten Versand derselben an die eidg. Munitionsfabrik besorgt sein; denn pro Kilo der gesammelten Hülsen und Lader wird der Kompagnie 8 Rappen zugunsten der Haushaltungskasse vergütet. Ferner soll er immer dafür besorgt sein, dass kein Material verloren geht, oder dann sehr darauf achten, dass ein jeder, der etwas verliert, sofort für den Schaden aufkommt, damit nicht die Haushaltungskasse hierzu in Anspruch genommen werden muss, denn darunter müsste wiederum die Verpflegung leiden.

4. **Der Fourier** ist selbstverständlich jederzeit dafür besorgt, dass der Küchenchef alle nötigen Verpflegsartikel in guter Qualität rechtzeitig zur Verfügung hat. Durch genaue Buchung aller Fassungen und durch peinlich geführte Magazinkontrollen sorgt er stets dafür, dass alle berechtigten Portionen und alle gekauften Nahrungsmittel voll und ganz der Mannschaft zugute kommen und dass auf keine Weise damit Missbrauch oder Verschwendung getrieben wird. Er soll auch keine Möglichkeit versäumen, die nötigen Nahrungsmittel zu billigem Preise und doch in guter Qualität einzukaufen. Mit dem Küchenchef soll er hierzu gut Hand in Hand arbeiten, denn derselbe wird ja in sehr vielen Fällen, als Fachmann, in der Kenntnis der Lebensmittel erfahrener sein, als der Fourier; darum diesen beim Einkaufe der Lebensmittel zu Rate ziehen. Sehr oft gibt es Fouriere, die glauben, sie seien nur dann gute Rechnungsführer, wenn sie am Ende des Dienstes einen möglichst grossen Ueberschuss in der Haushaltungskasse hätten. Dem ist aber nicht so, denn die vom Bundesrate festgesetzten Verpflegungsvergütungen sind so berechnet, dass diese restlos zur Verpflegung verbraucht werden sollen und sobald damit ein kleines Vermögen angesammelt wird, können die Leute nicht bis zur ganzen Befriedigung verpflegt werden. Was nützt es schliesslich dem einzelnen Manne, wenn er am Ende des Dienstes noch 4—5 Franken Ueberschuss aus der Haushaltungskasse in die Hand gedrückt erhält, wenn er während des ganzen Dienstes täglich noch 1—2 Franken für allerlei Essbares ausgeben musste, um immer das Gefühl der Sättigung zu haben?

5. **Der Küchenchef** hat natürlich für gute Verpflegung der Mannschaft die grösste Verantwortung, denn was nützen alle guten Nahrungsmittel, die ihm der Fourier zur Verfügung stellt, wenn der Küchenchef deren Zubereitung nicht versteht oder wenn er sich nicht alle Mühe gibt, dieselben richtig nach allen Regeln der Kunst zuzubereiten. Ein jeder Unteroffizier oder Soldat, dem das wichtige Amt eines Küchenchefs zugeteilt wird, soll deshalb seine volle Kraft und sein ganzes Können restlos seinem Amte widmen und mit vollem Bewusstsein seines verantwortungsvollen Postens sich seiner Arbeit hingeben. Sobald der Küchenchef seine Arbeiten schlecht ausführt, ist die Mannschaft auch schlecht verpflegt und kann infolgedessen die von ihr geforderten Leistungen nicht vollbringen. Was nützt uns aber eine noch so gut ausgebildete und vorzüglich bewaffnete Truppe, wenn diese wegen ungenügender Verpflegung geschwächt ist? Darum tue jeder Küchenchef seine volle Pflicht, und der Dank seiner Vorgesetzten wie derjenige der ganzen Mannschaft wird nicht ausbleiben. Es würde hier zu weit führen, alle Pflichten eines Küchenchefs aufzuführen, und deshalb soll nur ganz kurz auf das Hauptsächlichste hingewiesen werden.

Er steht am Morgen recht frühzeitig in der Küche, damit Kaffee oder Schokolade genügend Zeit zum Aufkochen haben und die Fassmannschaft nicht noch auf das Anrichten warten muss. Nach dem Frühstücke beginnt er sofort mit der Zubereitung des Mittagessens, um das Fleisch ohne gesundheitsschädigende Hilfsmittel genügend weich kochen zu können. Die zubereiteten Speisen verteilt er genau nach den Beständen der Züge in die Kessel und Schüsseln, zählt die Fleischstücke lieber zweimal, damit ja kein einziger Mann zu kurz kommt. Dann kann er aber auch ganz energisch auftreten, wenn

wie gewohnt reklamiert wird: «Einer oder zwei Mann haben keinen Spatz erhalten». Ebenso sieht er sich rechtzeitig vor für das Nachtessen und bespricht mit dem Fourier die Verpflegung für den folgenden Tag, hilft diesem die nötigen Lebensmittel herbeischaffen und richtet diese mit Hilfe der Küchenmannschaft zur Zubereitung vor. Am Abend verlässt er die Küche nicht, bevor er sich genau überzeugt hat, dass er sämtliche für den nächsten Tag nötigen Lebensmittel zur Hand hat oder wenigstens ganz sicher ist, dass dieselben vom Fourier bestellt worden sind. Beim Zurückbringen des Geschirrs durch die Fassmannschaft überzeugt er sich regelmässig, ob die Speisen aufgegessen worden sind oder ob viel davon zurückkommt. Sollte das letztere der Fall sein, so weiss er, dass er das nächstemal von diesem Artikel etwas weniger zu kochen braucht und meldet das dem Fourier, damit dieser etwas weniger herausgeben oder bestellen kann. Sollte aber das Umgekehrte der Fall sein, so kann er die nötigen Schritte tun, um das nächstemal etwas mehr kochen zu können. Ein gewissenhafter Küchenchef kann sich hier bei einigermassen Aufmerksamkeit eine gewisse Routine erwerben, so dass er immer den goldenen Mittelweg treffen wird, denn nach starrem System darf da nicht gearbeitet werden, fast immer liegen bei den verschiedenen Einheiten die Verhältnisse ganz ungleich.

Im übrigen sei der Küchenchef jederzeit bereit, alles anzuwenden, um die Mannschaft möglichst gut zu verpflegen, ohne dabei die Grenzen der zur Verfügung stehenden Mittel zu überschreiten.

6. **Die Führer rechts** geben sich in erster Linie die gröste Mühe, um die Fasszettel richtig auszufüllen, denn nur dann ist es dem Küchenchef möglich, dem Zuge genau das Seine zukommen zu lassen. Ein jeder Fasszettel soll beweisen: a) Wie gross der Total-Zugsbestand ist, b) wieviel Detachierte ihr Essen nicht mit dem Zuge fassen können, c) wo diese Detachierten sind und d) wieviele Mann als Rest beim Zuge verpflegen, z. B. so:

Fasszettel für das Mittagessen vom 31. März.

1. Zug, I. Kp.

Total Zugsbestand		46 Mann
auf Wache	7 Mann	
im Krankenzimmer	2 Mann	
auf Urlaub	1 Mann	
in der Küche	1 Mann	
gehen ab		11 Mann
Zum Essen in der Front		35 Mann

Wenn nun der Fasszettel auf diese Art richtig ausgestellt ist, darf der Führer rechts überzeugt sein, dass der Küchenchef das Essen für diese Leute genau bereitstellt, und dass die übrigen Mann des Zuges ihre Sache auch richtig erhalten. Nie darf der Führer rechts, wie das so oft vorkommt, denken, ich fasse einfach für 2—3 Mann mehr, dann habe ich wenigstens genug, denn das bringt Verwirrung in die Küche und führt dazu, dass eben auch Speisen übrig bleiben, die dann häufig zu nichts mehr benützt werden können und so für die Kompagnie verloren sind.

Der gute Führer rechts überwacht auch die Verteilung der Speisen durch die Gruppenführer und ist zu jeder Zeit bereit, dafür zu sorgen, dass ein jeder Mann das Seine richtig erhält.

Das Verteilen von Brot, Käse, Konserven, Würsten etc. soll der Führer rechts unter seiner genauen Kontrolle von einem Manne besorgen lassen und strenge darauf achten, dass ein jeder das Seine erhalte. Zu einer solchen Verteilung darf aber die Mannschaft nicht in einem ungeregelten Haufen um ihn herumstehen, sondern er hat die Leute in Kolonnen zu sammeln und der Reihe nach einem jeden das Zukommende verabreichen zu lassen. Es gibt in jedem Zuge solche Leute, welche lieber 2 Stücke Käse etc. verzehren als nur eines, wenn es auch auf Kosten ihrer Kameraden geht. Für momentan nicht anwesende Leute ist das Betreffende ihren Rottenkameraden zu übergeben, damit es von diesen den Fehlenden übergeben werde; ja nur nicht etwa irgendwo liegen lassen.

7. **Die Gruppenführer** sollen bei jeder Mahlzeit bei ihren Leuten sein bis der letzte Mann verpflegt ist. In den ersten Tagen eines Dienstes, hauptsächlich in der Rekrutenschule sollte jedem das Seine herausgeschöpft werden. Später kann hierzu ein zuverlässiger Soldat bestimmt werden, aber der Gruppenführer soll die Verteilung überwachen und wenn er bemerkt, dass es in seiner Gruppe Leute gibt, die frech eine viel zu grosse Portion für sich in Anspruch nehmen, so soll er einschreiten, den Fehlbaren ermahnen und ihm seine Pflichten gegenüber seinen Kameraden klar machen. Vor allem ist sehr darauf zu achten, dass ein jeder zuerst Suppe herausschöpft, oder wenn ein Mann absolut keine will, so soll er warten, bis die andern ihre Suppe aufgegessen haben, sonst kommt es sehr oft dazu, dass diejenigen, die zuerst Suppe essen, von den andern Speisen nicht mehr genügend bekommen, da dann die Suppenverächter natürlich entsprechend mehr Fleisch und Gemüse essen müssen, um ihren Hunger zu stillen.

8. **Der Soldat** soll in erster Linie beim Essen die Kameradschaft zeigen und nicht denken «alles selber essen macht fett!» Ein jeder möge sich befleissen, die verabreichten Speisen möglichst gleichmässig mit den Kameraden zu teilen. Keiner soll von Anfang an für sich möglichst viel beanspruchen, sondern zuerst sehen, ob es für alle ausreicht und wenn dann genügend vorhanden ist erst ein zweites Mal herausschöpfen. Diejenigen Leute, welche an der gefassten Brotportion zu viel haben, sollen kameradschaftlich den etwas Hungrigeren von ihrem Brote abgeben, anstatt die Resten irgendwo liegen zu lassen, oder gar in den Suppenkessel zu werfen. Der Appetit bei den Leuten ist oft sehr verschieden, darum helft einander so viel als möglich aus.

Alle Reste, sei es Suppe, Brot, Fleisch und Gemüse, sollen mit grösster Sorgfalt behandelt und sauber in die Küche zurückgebracht werden. Dort kann der sparsame Küchenchef diese noch für allerlei verwenden, oder dann zugunsten der Haushaltungskasse verwerten. Besonders mit den Brotresten ist sehr sauber umzugehen, denn diese können auf sehr viele Arten zur Verbesserung von allerlei Speisen verwendet werden, z. B. als Suppenbrot etc. Aus den zurückgebrachten Speiseresten kann der Küchenchef auch ersehen, von welchen Speisen er zu viel gekocht hat, und kann dann ein anderes Mal etwas weniger bereiten zugunsten einer andern Speise, welche der Mannschaft besser mundet. Ein jeder soll sich stets befleissen, die Speisen recht gut zu kauen und nicht nur zu verschlingen, denn «der Mensch lebt nicht von dem was er isst, sondern von dem was er verdaut». Es kommt sehr oft auch vor, dass ein jeder Mann zum Frühstücke einen ganzen Liter Kaffee oder Schokolade trinkt, und das geht dann auf die Kosten der Qualität des Getränkes, denn um im Rahmen der 55 Rp. Gemüsevergütung bleiben zu können, kann pro Mann nur ca. ⅓ Liter Milch gekauft werden, wenn dann aber pro Mann ein Liter Kaffee gekocht werden muss, so ist der Küchenchef genötigt, ⅔ Liter Wasser beizufügen, anstatt höchstens ⅓ Liter. Es sei hier auch noch wiederholt bemerkt,

dass der letzte Mann das Seine zu einer guten Verpflegung beitragen kann, indem er sorgfältig alle leeren Hülsen und Lader sammelt, denn der Erlös aus denselben kommt der Verpflegung zugute.

Ferner merke sich ein jeder, dass er nicht hintenherum über das Essen schimpfen soll. Wenn Unregelmässigkeiten vorkommen, oder das Essen schlecht gekocht ist, soll ein jeder den Mut dazu haben, die Sache auf dem Dienstwege zu melden, und er kann sicher sein, dass seine Vorgesetzten den Fall untersuchen und die nötigen Schritte zur Abhilfe tun werden.

Als Schlussbemerkung stellt der Verfasser vorstehender Zeilen die Behauptung auf, dass die vom Bunde zur Verfügung gestellten Mittel zu einer genügenden Verpflegung ausreichen, sofern sämtliche Verpflegsorgane einer Einheit ihre volle Pflicht tun und wenn aber auch der hinterste Mann sich voll bewusst ist, dass auch er das Seine mithelfen kann.

Natürlich wird es ja immer Leute geben, die glauben. sie müssten aus althergebrachter Gewohnheit über das Essen im Militärdienste schimpfen. Wieder andere führen ihre Klagen zu Hause bei den Angehörigen nur deshalb, man mag darüber lachen, aber es ist halt so, damit diese Bedauern haben mit den armen Teufeln und ihnen verschiedene Silberlinge oder andere Süssigkeiten in den Militärdienst senden. Es ist eben ein gar zu feines Gefühl, wenn der Feldpösteler ein Mandat oder ein Paket mit Fressalien bringt. Wenn nun die vorstehenden Ausführungen das ihre dazu beitragen mögen, möglichst vielen Angehörigen der Schweiz. Armee die Grundlagen der Verpflegung klarzulegen und wenn recht viele einsehen, dass sie persönlich zu der Verbesserung das ihre beitragen können, so ist der Zweck dieser Arbeit erreicht. Ernst Schmutz, Ober-Küchenchef, Kaserne Bern.

Diejenigen der geschätzten Leser, die sich weiter um die Truppenverpflegung interessieren, möchte ich auf das im Verlag F. Schwald, St. Gallen, erschienene Büchlein «Anleitung über Zubereitung der Speisen im milit. Haushalte» aufmerksam machen. Das Büchlein kostet 2 Fr. und enthält nebst einer grossen Anzahl Kochrezepten noch einige berechnete Wochenspeisezettel, eine Portionentabelle, eine Nährwerttabelle und viele allgemeine Grundsätze über die Truppenverpflegung.

Truppenoffizier und Soldatenfürsorge.

Vortrag, gehalten von Herrn Hptm. Steiner, Bern, anlässlich der Stiftungsversammlung der Schweiz. Nationalspende, 25. Sept. 1927, in Luzern.

I.

Als ich mich entschloss, einem Wunsche des Fürsorgechefs der Armee, Herrn Oberst Feldmann, Folge zu geben und im Schosse Ihrer Versammlung über das mir gestellte Vortragsthema: «Truppenoffizier und Soldatenfürsorge» zu sprechen, war ich mir zum vornherein darüber klar, dass es sich für mich nicht darum handeln könne, vom Standpunkt des Truppenoffiziers aus darüber urteilen zu wollen, ob und welche der bestehenden Fürsorgewerke heute noch unbedingt notwendig oder bereits entbehrlich geworden seien; denn an dem gemessen, was heute ein Truppenoffizier im allgemeinen an Fällen von Soldatenfürsorge in und ausser Dienst noch zu Gesicht bekommt, könnte in ihm leicht die Ansicht aufkommen, dass sich die Existenz von besonderen militärischen Fürsorgestellen überhaupt nicht mehr rechtfertige, und dass es vollauf genügen würde, wenn man irgendwo eine Hilfskasse hätte, aus der man sich in Notfällen die gewünschten Summen erbitten könnte. Bei der Erwähnung solcher Ansichten darf eben nicht vergessen werden, dass wir bereits heute Einheitskommandanten haben, die wenig oder keinen Aktivdienst geleistet haben, und dass wir in wenigen Jahren im Auszug überhaupt keine Einheitskommandanten mehr haben werden, welche auch nur das letzte Kriegsjahr als Soldat, Unteroffizier oder Offizier mitgemacht haben. Was das bedeutet werden Sie leicht zu ermessen vermögen, wenn Sie sich darüber Rechenschaft geben, dass in Fürsorgeangelegenheiten eigentlich lediglich der Einheitskommandant mit dem Manne und den Fürsorgewerken in nähere Fühlung tritt. Sie wollen sich also nicht verwundern, wenn da und dort bereits heute Stimmen laut werden, oder sich solche immer mehr hören lassen, welche einer ständigen militärischen Fürsorgeeinrichtung die Lebensberechtigung absprechen wollen; denn bei der geringen Zahl von Fällen, mit denen sich heute ein Einheitskommandant zu befassen hat, geben sich viele zu wenig Rechenschaft, in welcher Weise diese Fälle in der gesamten Armee summieren. Kommt hinzu, dass diejenigen Einheitskommandanten, welche nicht im oder in unmittelbarer Nähe des Rekrutierungskreises ihrer Einheit wohnen, von den Angehörigen ihrer Einheit in Fürsorgeangelegenheiten wenig oder gar nicht beansprucht werden, es sei denn, dass die Truppe von ihnen während des Dienstes dazu besonders aufgefordert worden sei. Ich darf mir wohl umso ehere erlauben, Ihnen die Möglichkeit solcher Ansichten und die Gutgläubigkeit derer, welche sie vertreten, vor Augen zu führen, weil ja in Ihrer Versammlung sich Damen und Herren befinden, die wissen, dass ich mich vor Jahren für die Beibehaltung der militärischen Fürsorgeeinrichtungen eingesetzt habe. Wenn ich Ihnen nun heute auch anderslautende Stimmen zu Gehör bringe, so geschieht es nicht etwa, weil ich im Laufe der Jahre meine Ansichten über die Notwendigkeit dieser Einrichtungen für unsere heutigen Zeiten geändert hätte, sondern weil ich mir schon seinerzeit bewusst war, dass einmal eine Zeit kommen werde, in der der Truppenoffizier in den Soldatenfürsorgestellen militärische Verwaltungsbureaux erblickt, die er, ohne sich viele Gedanken darüber zu machen, einreiht in die Zahl derjenigen, über welche mehr oder weniger zu schimpfen beim Truppenoffizier «zum guten Ton» gehört, weil sie ihm in und ausser Dienst meist wenig angenehme Schreibereien verursachen.

Wie ich eingangs hervorhob, habe ich nicht die Absicht, zu Ihnen über die verschiedenen Fürsorgeeinrichtungen zu sprechen, sondern vielmehr über die Fürsorgeprobleme in und ausser Dienst im allgemeinen, wie sie sich dem Truppenoffizier bieten. Dabei werde ich nicht umhin können, die Fürsorge frage rein grundsätzlich wiederum einmal zu beleuchten, entsprechend den seit dem Krieg veränderten Verhältnissen. Anderseits möchte ich einzelne dienstliche Einrichtungen, die sich nun einmal eingelebt haben und heute beinahe als selbstverständlich angesehen werden, obschon sie ihrer Natur nach ins Gebiet der praktischen Soldatenfürsorge gehören, nicht unerwähnt lassen. Bei all dem dürfen wir nicht vergessen, dass die Verhältnisse des einzelnen Mannes in und ausser Dienst im Vergleich zur Mobilmachungzeit vollständig anders sind, weil die ausserordentlichen Dienste von unbestimmter Zeitdauer wegfallen, die längeren Dienstzeiten mit wenig Ausnahmen nur von unverheirateten Wehrpflichtigen absolviert werden müssen, und selbst unter den Wiederholungskurspflichtigen nur die ältern Jahrgänge in der Regel eigene Familie besitzen. Dies ist von viel grösserer Tragweite