

Zeitschrift: Schweizer Soldat : Monatszeitschrift für Armee und Kader mit FHD-Zeitung
Herausgeber: Verlagsgenossenschaft Schweizer Soldat
Band: 18 (1942-1943)
Heft: 23

Artikel: Die Verpflegung unserer Soldaten
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-710334>

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: 29.01.2026

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

Die Verpflegung unserer Soldaten

Von Major Corecco, Thun.

Die Frage der Truppenverpflegung hat, solange es Soldaten gibt, eine bedeutende Rolle gespielt.

Die Truppe ungenügend zu verpflegen, wäre kein geringerer Fehler, als sie schlecht ausgerüstet, mit veralteten Waffen und ungenügender Munition in den Kampf zu schicken.

Von diesem Grundsatz ausgehend, haben die verantwortlichen Organe unserer Armee dem Truppenverpflegungsdienst seit Jahren die größte Bedeutung beigemessen und man darf ruhig behaupten, daß die Verpflegung unserer Soldaten auf einer Höhe steht, die unter den gegebenen Umständen kaum übertroffen werden kann.

Bei der Beurteilung der Verpflegung unserer Soldaten dürfen wir allerdings die mannigfaltigen Schwierigkeiten nicht übersehen, welche die Armeeverwaltung in Zeiten der Mangelwirtschaft, wie im Kriege, zur Befriedigung der umfangreichen Bedürfnisse des Heeres zu überwinden hat.

Das **Brot** bildet auch bei uns, wie in allen Armeen, den Grundpfeiler in der Ernährung des Wehrmannes.

Die Tagesportion Brot beträgt 375 g. Wo sie nach den Lebens-, Arbeits- und Unterkunftsverhältnissen nicht ausreicht, ist jede Truppe berechtigt, den Brotbezug dem unerläßlichen Bedarf bis auf höchstens 500 g pro Mann auf Rechnung der Dienstkasse anzupassen.

Die Brotportion von 500 g deckt einen wesentlichen Teil des Bedarfes an Kohlenhydraten und einen erheblichen Bedarf an Eiweiß. Außer den Nährstoffen enthält das Brot beträchtliche Mengen an Mineralstoffen und an Vitamin B.

Während vor dem Kriege das Militärbrot aus reinem Weizen-, Roggen- oder Kernenmehl erbacken wurde, ist, entsprechend der Erhöhung der Ausmahlung für Brot der Zivilbevölkerung, auch die Ausmahlung für Militärbrot erhöht worden. Der höhere Gehalt an Schalenteilen kann dabei nicht als Nachteil gewertet werden, da dieses Brot einen höheren Gehalt an Vitamin aufweist.

Die Bäckerkompagnien, von denen das Brot im allgemeinen stammt, fabrizieren das sogenannte Feldbrot, das in 90 Minuten Backdauer erbacken wird, während das vom Zivilbäcker erstellte Brot eine Backzeit von etwa 45 bis höchstens 60 Minuten aufweist. Durch die vermehrte Entziehung von Wasser wird die Haltbarkeit entsprechend erhöht.

Das Fleisch.

Zu Beginn des gegenwärtigen Ak-

tivdienstes bestand die Tagesportion aus 250 g Fleisch von gesunden Kühen, Ochsen oder Rindern im Alter von 2 bis 8 Jahren.

Infolge der zunehmenden Verknappung des Schlachtviehangebotes wurde sie

im Juli 1941 auf 200 g,

im April 1942 » 170 g,

im Juni 1942 » 150 g

herabgesetzt, um

im Oktober 1942

wiederum auf 170 g

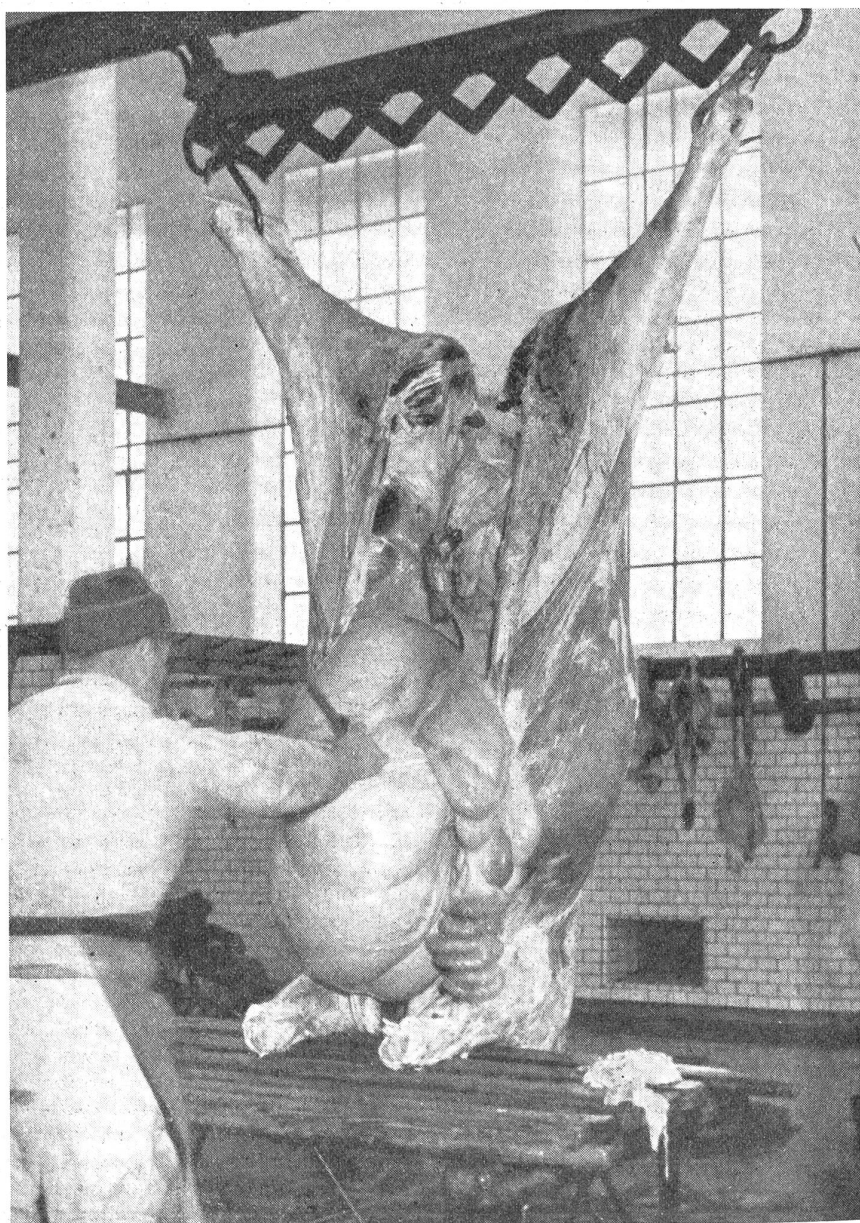
erhöht zu werden.

Die Fleischberechtigung in einer 10-tägigen Soldperiode beträgt somit 1,700 kg pro Mann.

Zur Beschaffung beliebiger Verpflegungsmittel ist gestattet, pro Soldperiode bis $\frac{1}{5}$ der Gesamtberechtigung an Fleisch zugunsten der Haushaltungskasse zu verrechnen.

Der Umrechnungskurs wird periodisch durch das Oberkriegskommissariat festgesetzt und beträgt gegenwärtig 55 Rappen.

Von diesem Recht wird recht ausgiebig Gebrauch gemacht, um die unerläßliche Abwechslung in der Truppenverpflegung zu ermöglichen. Diese Abwechslung wird aber auch erreicht durch die Abgabe anderer Fleischsorten, wie Kalb-, Schaf- und Schweinefleisch.



Metzgersoldat an der Arbeit. (Z.-Nr. VI H 413.)

Das Gefrierfleisch spielt in der Verpflegung unserer Soldaten ebenfalls eine bedeutende Rolle, namentlich dann, wenn die Abgabe von frischem Fleisch eingeschränkt werden muß.

Geräuchertes Fleisch, auch Speck, kommen in der kalten Jahreszeit zur Verwendung.

Die Käseportion betrug zu Beginn des Aktivdienstes 70 g. Sie wurde im Juli 1941 auf 60 g reduziert und im Juli 1942 auf 80 g erhöht. Im allgemeinen wird Emmentaler oder Greyerzer Käse von guter Qualität abgegeben.

Für Käse besteht wie für Fleisch das Recht, $\frac{1}{5}$ der Gesamtberechtigung für die Anschaffung von Ersatzmitteln zugunsten der Haushaltungskasse zu verrechnen. Der gegenwärtig gültige Umrechnungspreis beträgt 26 Rappen.

Der Käseportion kommt eine ganz besondere Bedeutung zu, da wir das einzige Land sind, in dem der Käse zur Tagesportion der Soldaten gehört.

Die Gemüseportion beträgt gegenwärtig:

- 800—1000 g Frischgemüse oder Obst,
- 125 g Trockengemüse,
- 40 g Speisefett und Öl,
- 20 g Kochsalz,
- 40 g Zucker,
- 4 dl Milch, 10 g Kaffee und 5 g Zusatz, oder
- 4 dl Milch und 50 g Schokoladepulver,
- 3 g Tee.

Die Verwendung von Grüngemüse für die Truppenküche ist seit dem Krieg besonders stark gefördert worden.

Für den Winter läßt das Oberkriegskommissariat in vorsorglicher Weise große Lager an Kartoffeln, Rüben, Obst, Sauerkraut und Sauerrüben sowie an Dörrgemüse und getrockneten Kartoffeln anlegen.

Die Gemüseportionsvergütung.

Grün- sowie Trockengemüse werden der Truppe fakturiert. Dafür erhalten die Einheiten die sogenannte Gemüseportionsvergütung pro Tag und pro Mann ausbezahlt. Sie beträgt gegenwärtig:

- 68 Rp. für Schulen und Kurse,
- 73—88 » für Ablösungsdienste, und zwar:
- 73 » bis auf 1200 m ü. M.,
- 78 » von 1200—1500 m ü. M.,
- 83 » von 1500—2000 m ü. M.,
- 88 » über 2000 m ü. M.

Der Verpflegungsplan.

Aufgabe des Fouriers ist nun, im Rahmen der gewährten Tagesportion den Verpflegungsplan aufzustellen. Hier beginnt seine Tätigkeit, um die Truppe richtig zu ernähren.

Diese Aufgabe ist nicht leicht, wenn man bedenkt, daß trotz Rationierungsvorschriften die Verpflegung der Truppe ausreichend, schmackhaft, sättigend



Ausladearbeiten in einem Divisions-Verpflegungsmagazin. (Z.-Nr. VI R 11889.)

und auch abwechslungsreich sein soll. Der Verpflegungsplan setzt sich aus Speisezetteln, Ausweis über rationierte Lebensmittel, Kostenberechnung und Bilanz zusammen.

Bei der Aufstellung des Speisezettels sind bereits eine ganze Reihe von Voraussetzungen zu berücksichtigen, so die Jahreszeit, die Landesgegend, die Arbeit der Truppe und ihre Ernährungsgewohnheiten und die zur Verfügung stehenden Mittel. Die gleiche Mahlzeit sollte in der gleichen Woche nicht wiederkehren. Speisen von höherem Nährwert sollten mit Speisen von geringerem Nährwert, leicht verdauliche mit schwer verdaulichen abwechseln. Die einzelnen Mahlzeiten müssen ein in sich geschlossenes Ganzes darstellen.

Da die meisten Waren der Rationierung unterworfen sind, muß sich der Fourier Rechenschaft geben, ob die zulässigen Mengen nicht überschritten werden.

Die Kostenberechnung und die Bilanz sollen dem Rechnungsführer ein Bild über die Wirtschaftlichkeit des Planes geben.

Der abgedruckte Verpflegungsplan soll zeigen, was wir in der gegenwärtigen Zeit unsern Soldaten noch vorsetzen können.

Die Kosten der Tagesportion betragen gegenwärtig:

für Brot durchschnittlich	25 Rp.,
» Fleisch	55 »
» Käse	26 »
» Gemüse	78 »
» Brennmaterial	10 »

oder

Total pro Mann und Tag Fr. 1.95.

Die Naturalverpflegung ist die eigentliche Feldverpflegung; sie bildet für Unteroffiziere und Soldaten die Regel und soll auch für kleine Detachements angestrebt werden.

Verpflegungsplan für 100 Mann

Tag	Frühstück	Mittagessen	Nachessen	Brot Port.	Fleisch Port.	Käse Port.	Tr. Gemüse kg
Gemüsereiche Zeit (September — Februar)							
1.	Kaffee 15 Käse 50	Fleischsuppe 60 Siedfleisch 200 Sauerkraut/ Kartoffeln 200	Gemüsesuppe 120 Risotto/Käse 100 + 20 Rüblisalat 300	100	117	88	10
2.	Schokolade 50	Erbsensuppe 60 Spinat/ Kartoffeln 250 2 Äpfel 200	Kaffee 15 Rösti 500 Käse 60	100	—	75	6
3.	Kaffee 15 Konfitüre 80	Hafersuppe 30 Ragout 200 Schälkartoffeln 300	Gerstensuppe 40 Kohlraben en sauce 350 Salzkartoffeln 200	100	117	—	7
4.	Hafersuppe 30 Käse 60	Reissuppe 40 Corned-Beef 1 P. 140 Kartoffelsalat 300	Kartoffelsuppe 200 Hörnli/ Hackfleisch 90 Endiviensalat 80 ¼	100	100 47	75	16
5.	Schokolade 50	Einlagesuppe 30 Hackbraten 120 Gelbe Rüben/ Kartoffeln 250 200	Mehlsuppe 50 + 20 Käsesalat 120 Schälkartoffeln 300	100	71	175	8
Gemüsearme Zeit (März — Mitte Mai)				500	452	413	47
6.	Mehlsuppe 50 Käse + 20 40	Hafersuppe 30 Gulasch 200	Gemüsesuppe (12) Makkaroni/ Käse 100 20 Apfelpüree B. 200	100	117	100	18
7.	Schokolade 50	Fleischsuppe (6) Siedfleisch 200 Dörrekabis/ Kartoffeln (25) 200 2 Äpfel 200	Minestra (70) 20 Käse 60	100	117	100	7
8.	Kaffee 15 Käse 50	Gerstensuppe 40 Hackbraten 120 Mais 90	Hafersuppe 30 Risotto/ Käse 100 20 Sauerkraut/Salat 200	100	71	88	26
9.	Schokolade 50	Konservensuppe ¾ Käseschnitten 100	Kaffee 15 Rösti (getr. Kart.) 120	100	—	125	—
10.	Kaffee 15 Käse 50	Gemüsesuppe 120 Voressen 200 Schälkartoffeln 300	Kartoffelsuppe 200 Spaghetti/ Tomaten 120 + 20	100	117	88	12
Abrechnung über rationierte Lebensmittel in kg.				Total verbraucht	1000	874	914
Artikel	Berechtigung	Verbrauch	zu viel zu wenig	Berechtigung	1000	1000	1000
Fleisch	170	147		An die H.K. zu verg.	—	126	86
Käse	80	74,5		Zu wenig verbraucht			15
Fett/Oel	40	35		Separatabrechnung über Trockengemüse:			
Zucker	40	3		Berechtigung	Verbrauch	zu viel	zu wenig
Kaffee	5,7	6	0,3	Teigwaren	kg 41	kg 36	—
Schokolade	21	20		Hülsenfrüchte, Mais	kg 42	kg 19	—
Tee	3	—		Reis	kg 21	kg 24	kg 3
Butter	6,5	—		Suppenartikel	kg 21	kg 29	kg 8
Backmehl	16,5	10					
Eier Stück	66	20					

Die Geldverpflegung ist die Ausnahme; sie wird nur bei Ausführung dienstlicher Aufträge, verbunden mit der Notwendigkeit, mindestens zwei Mahlzeiten auf eigene Kosten zu beschaffen, ausbezahlt. Da die Einkäufe des Mannes nicht kontrolliert werden können, führt sie zu ungenügender und unzweckmäßiger Verpflegung.

Verpflegung im Hochgebirge.

Da im Hochgebirge die Lebens- und Arbeitsverhältnisse der Truppe viel schwieriger als in der Hochebene sind,

kann das Oberkriegskommissariat, von Fall zu Fall, Zuschüsse in Form einer größeren Portion Brot, Fleisch oder Gemüse gewähren oder eine neue, den Verhältnissen angepasste Tagesportion aufstellen. So wurde im letzten Sommer folgende Tagesportion für die Sommergebirgsausbildungskurse bewilligt:

Brot	550 g,
Fleisch	200 g,
Käse	100 g,
Trockengemüse	180 g,

Speisefett und Oel 40 g,
Zucker 60 g,
Tee 6 g,
dazu:
1 Frühstückskonserven pro Tag,
1 Dose Kondensmilch pro Woche,
4 Port. Suppenkonserven pro Woche.
Den Truppen wurde außerdem empfohlen, möglichst viel frische oder getrocknete Kartoffeln und Grüngemüse sowie Salate, Früchte und Dörrobst abzugeben.
Zum Beweis dafür, daß alles daran

Kostenberechnung

		pro Tag
1. Tag	Kaffee	18.85
	Fleischsuppe	3.—
	Sauerkraut/Kart.	15.40
	Gemüsesuppe	8.45
	Risotto	11.25
	Rüblisalat	16.—
	Gewürze usw.	3.50
		76.45
2. Tag	Schokolade	23.30
	Erbsensuppe	10.50
	Spinat/Kart.	18.64
	Äpfel 20 kg à 30	6.—
	Kaffee	18.85
	Rösti	18.50
	Gewürze usw.	3.50
		99.30
3. Tag	Kaffee	18.85
	Konfitüre	17.60
	Hafersuppe	5.70
	Ragout	2.45
	Schälkartoffeln	6.60
	Gerstensuppe	7.85
	Kohlraben en sauce	14.25
	Salzkartoffeln	8.80
	Gewürze usw.	3.50
		85.60
4. Tag	Hafersuppe	5.70
	Reissuppe	7.—
	Kartoffelsalat	12.40
	Kartoffelsuppe	9.90
	Hörnli/Hackfleisch	10.25
	Endiviensalat	13.—
	Gewürze usw.	3.50
		61.75
5. Tag	Schokolade	23.30
	Einlagesuppe	6.—
	Hackbraten	5.50
	Gelbe Rüben/Kart.	14.40
	Mehlsuppe	8.05
	Käsesalat	7.80
	Schälkartoffeln	6.60
	Gewürze usw.	3.50
		75.15
6. Tag	Mehlsuppe	8.05
	Hafersuppe	5.70
	Gulasch	7.85
	Gemüsesuppe	8.45
	Makkaroni/Käse	12.50
	Apfelpüree	18.—
	Gewürze usw.	3.50
		64.05
7. Tag	Schokolade	23.30
	Fleischsuppe	3.—
	Getr. Kart. u. Kab.	18.90
	20 kg Äpfel	6.—
	Uebertrag	51.20 462.30



Kontrollarbeiten in einem Kartoffellager. (Z.-N. VI R 11893.)

Uebertrag	51.20	462.30	Uebertrag	34.50	604.—
Minestra	11.45		Käseschnitten	15.—	
Gewürze usw.	3.50	66.15	Kaffee	18.85	
8. Tag	Kaffee	18.85	Rösti (Tr. Kart.)	38.70	
	Gerstensuppe	7.85	Gewürze usw.	3.50	110.55
	Hackbraten	5.50			
	Mais	8.80	10. Tag	Kaffee	18.85
	Hafersuppe	5.70		Gemüsesuppe	8.45
	Risotto	11.25		Voressen	3.70
	Sauerkraut/Salat	14.10		Schälkartoffeln	6.60
	Gewürze usw.	3.50		Kartoffelsuppe	9.90
9. Tag	Schokolade	23.30		Spaghetti/Tomaten	14.70
	Konservensuppe	11.20		Gewürze usw.	3.50
	Uebertrag	34.50			65.70
		604.—	Total Ausgaben Fr.		780.25

BILANZ

Einnahmen der H.K. 1000	Gemüseportverg. à 0.73 =	Fr. 730.—	Einnahmen	Fr. 821.65
	126 Fleischportionen à 0.55 =	» 69.30	Ausgaben	» 780.25
	86 Käspportionen à 0.26 =	» 22.35		
Total Einnahmen	Fr. 821.65		Aktiv-Saldo	Fr. 41.40

gesetzt wird, um unsere Armee durch zum Vergleich die gegenwärtig gültigen Tagesportionen von Deutschland, Frankreich und der Schweiz dargestellt.



«Halte Ordnung, liebe sie, sie erspart dir Zeit und Mühe!» (Auch im Verpflegungsmagazin.) (Z.-Nr. VI H 422.)

	Deutschland		Frankreich	Schweiz
	Schulen	Feldheer		
Brot	500	600	450	500
Fleisch	110 *	195 *	120—150	170
Käse	—	—	20 **	80
Fettsatz als Brotaufstrich:				
an 24 Tagen im Monat, je	30	40		
Marmelade:				
an 7 Tagen im Monat, je	200	200		
Fett	—	—	20	40
Trockengemüse			53	125
Grüngemüse:				
Kartoffeln	750	750	500	800—1000
Gefriergemüse	110	110		
Frischgemüse	300	300		
Zucker	50	50	17	40
Kaffee			8	10
Ersatz	50	50	7	5
Milch				4 dl

* dazu wöchentlich 150 g Bratlingspulver, 100 g Marmelade, 10 g Fett.
** nur soweit vorrätig.