

**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 mannigfältigen 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 Bedarfs 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 erbäckten 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 Bäckerkompanien, von denen das Brot im allgemeinen stammt, fabrizieren das sogenannte Feldbrot, das in 90 Minuten Backdauer erbäckten 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
-----------------	--------------------

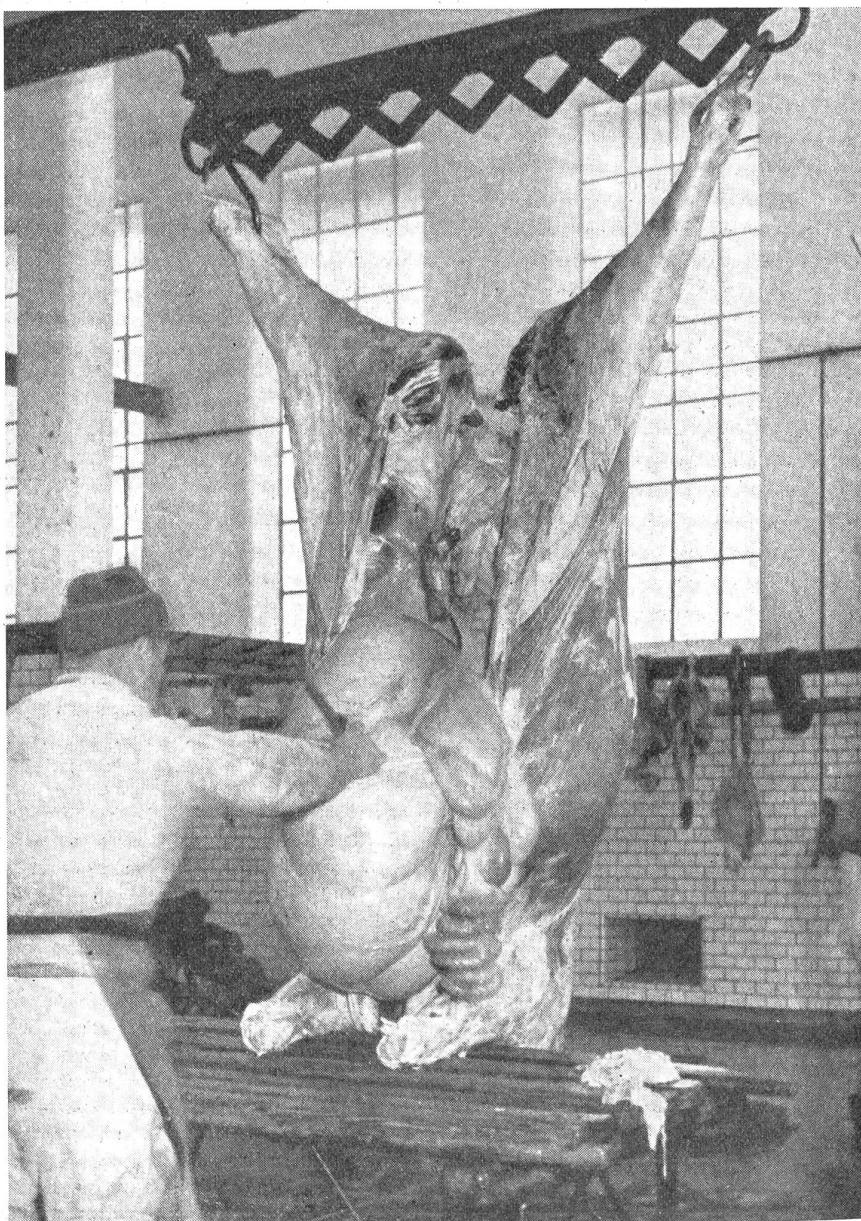
erhöht zu werden.

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 Haushaltungs kasse 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.

Geräucherter 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 Gruyére 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 Schoko-  
ladepulver,  
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, säftigend



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

und auch abwechslungsreich sein soll. Der Verpflegungsplan setzt sich aus Speisezettel, 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 verdaulichen 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 unsren 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 Detachemente angestrebt werden.

## Verpflegungsplan für 100 Mann

Tag	Frühstück	Mittagessen	Nachessen	Brot Port.	Fleisch Port.	Käse Port.	Tr. Gemüse kg
<b>Gemüsereiche Zeit (September — Februar)</b>							
1. Kaffee Käse	15 50	Fleischsuppe Siedfleisch Sauerkraut/ Kartoffeln	60 200 200 200	Gemüsesuppe Risotto/Käse + 20	120 100		
2. Schokolade	50	Erbensuppe Spinat/ Kartoffeln 2 Äpfel	60 250 200 200	Rüblisalat Kaffee Rösti Käse	300 15 500 60	100 —	117 75 6
3. Kaffee Konfitüre	15 80	Hafersuppe Ragout Schälkartoffeln	30 200 300	Gerstensuppe Kohlraben en sauce Salzkartoffeln	40 350 200	100 117	— 7
4. Hafersuppe Käse	30 60	Reissuppe Corned-Beef 1 P. Kartoffelsalat	40 140 300	Kartoffelsuppe Hörnli/ Hackfleisch Endiviensalat	200 90 80 1/4	100 100 47	75 — 16
5. Schokolade	50	Einlagesuppe Hackbraten Gelbe Rüben/ Kartoffeln	30 120 250 200	Mehlsuppe Käsesalat Schälkartoffeln	50 + 20 120 300	100 71	175 — 8
<b>Gemüsearme Zeit (März — Mitte Mai)</b>							
6. Mehlsuppe Käse	50 + 20 40	Hafersuppe Gulasch	30 200	Gemüsesuppe Makkaroni/ Käse Apfelpüree B.	(12) 100 20 200	100 117	452 100 — 413 18
7. Schokolade	50	Fleischsuppe Siedfleisch Dörrkabis/ Kartoffeln 2 Äpfel	(6) 200 (25) 200 200	Minestra Käse	(70) 20 60 60	100 117	100 — 7
8. Kaffee Käse	15 50	Gerstensuppe Hackbraten Mais	40 120 90	Hafersuppe Risotto/ Käse Sauerkraut/Salat	30 100 20 200	100 71	88 — 26
9. Schokolade	50	Konservensuppe Käseschnitten	¾ 100	Kaffee Rösti (gebr. Kart.)	15 120	100 —	125 —
10. Kaffee Käse	15 50	Gemüsesuppe Voressen Schälkartoffeln	120 200 300	Kartoffelsuppe Spaghetti/ Tomaten	200 120 + 20	100 117	88 — 12
<b>Abrechnung über rationierte Lebensmittel in kg.</b>				Total verbraucht	1000	874	914
Artikel	Berechtigung	Verbrauch	zu viel	Berechtigung	1000	1000	110
Fleisch	170	147	23	An die H.K. zu verg.	1000	1000	125
Käse	80	74,5	5,4	Zu wenig verbraucht	—	126	—
Fett/Oel	40	35	5			86	15
Zucker	40	3	37				
Kaffee	5,7	6	0,3				
Schokolade	21	20	1				
Tee	3	—	3				
Butter	6,5	—	6,5				
Backmehl	16,5	10	6,5				
Eier Stück	66	20	46				

**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 Frühstückskonserve pro Tag,  
1 Dose Kondensmilch pro Woche,  
4 Port. Suppenkonserven pro Woche.  
Den Truppen wurde außerdem empfohlen, möglichst viel frische oder getrocknete Kartoffeln und Grünkäse sowie Salate, Früchte und Dörrrost 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
	Erbensuppe	10.50
	Spätzli/Kart.	18.64
	Aepfel 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
	Schäckartoffeln	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
	Schäckartoffeln	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 Aepfel	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	
			Rösti (Tr. Kart.)	38.70	
			Gewürze usw.	3.50	110.55
8. Tag	Kaffee	18.85			
	Gerstensuppe	7.85			
	Hackbraten	5.50	10. Tag	Kaffee	18.85
	Mais	8.80		Gemüsesuppe	8.45
	Hafersuppe	5.70		Voreessen	3.70
	Risotto	11.25		Schäckartoffeln	6.60
	Sauerkraut/Salat	14.10		Kartoffelsuppe	9.90
	Gewürze usw.	3.50		Spaghetti/Tomaten	14.70
				Gewürze usw.	3.50
					65.70
9. Tag	Schokolade	23.30			
	Konservensuppe	11.20			
	Uebertrag	34.50			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 Käsportionen 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 gültige und genügende Ernährung den Tagesportionen von Deutschland, kampftüchtig zu erhalten, seien hier Frankreich und der Schweiz dargestellt.

	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		
Gefriergemüse	110	110		
Frischgemüse	300	300		
Zucker	50	50	17	40
Kaffee	50	50	8	10
Ersatz	50	50	7	5
Milch				4 dl

\* dazu wöchentlich 150 g Bratlingspulver, 100 g Marmelade, 10 g Fett.

\*\* nur soweit vorrätig.



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