

Zeitschrift:	Schweizer Soldat : Monatszeitschrift für Armee und Kader mit FHD-Zeitung
Herausgeber:	Verlagsgenossenschaft Schweizer Soldat
Band:	29 (1953-1954)
Heft:	17
Artikel:	Von der Plünderung bis zum modernen Nachschub
Autor:	Mühlemann, Rudolf
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-707439

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: 30.12.2025

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



Was sollen die Soldaten essen?

Fürsorglich kontrolliert der Zugführer, daß seine Männer gut und genug zu essen haben. Der Küchenchef teilt nach dem Einrücken Tee aus.

Photopress

Was sollen die Soldaten trinken?

Der Küchenchef teilt nach dem Einrücken Tee aus.

Von der Plünderung bis zum modernen Nachschub

Von Rudolf Mühlemann

Zu allen Zeiten hatten sich die Heerführer mit der Ernährung ihrer Truppen zu befassen. Je nach dem Maß und der Sorgfalt, mit der dies getan wurde, sind auch die kriegerischen Erfolge eingetreten — oder ausgeblieben. Gut organisierte Truppen haben denn auch immer einen wohlausgebauten Verpflegungsdienst besessen, während dem Horden und Freischaren ihn unbedacht ließen.

Es gibt nun eine ganze Menge von Möglichkeiten, die Truppen zu verpflegen. Einmal kann man jeden Einzelnen sich selbst überlassen, indem er die ihm passenden Lebensmittel mitnimmt oder sie unterwegs kauft oder sie auch stiehlt. Dies ist wahrscheinlich die primitivste Art. Es kann aber auch der Heerführer die Einwohner zwingen, mit oder ohne Entschädigung die ganze Truppe oder Einzelne zu verpflegen, oder ihnen wenigstens den notwendigen Bedarf zur Verfügung zu stellen. Schließlich ist eine Organisation denkbar, nach welcher die Truppe ihre Lebensmittel selber mitnimmt und die Militärköche diese Lebensmittel in Mahlzeiten umwandeln. Diese Methode ist wohl die beste, hat aber natürlich den Nachteil, daß entsprechende Nachschubfahrzeuge und Bedienungsmannschaften notwendig sind. In der Praxis wird man sich jedoch nie während langer Zeit nur an die eine oder andere Verpflegungsart halten können, sondern diese den Umständen anpassen müssen. An Orten und in Zeiten, wo reichliche Verpflegungsmittel vorhanden sind, wird man solche Lebensmittel beispielsweise nicht von weither nachschieben, sondern sie an Ort und Stelle einkaufen. Auf alle Fälle wird man immer danach trachten müssen, eine Verpflegung zu finden, die möglichst wenig Transportmittel erfordert, aber dennoch den Soldaten so gut ernährt, daß von ihm jederzeit körperliche Höchstleistungen

gen gefordert und vollbracht werden können. Man wird sich auch für die Zukunft den Ausspruch Napoleons merken müssen: «Für einen leeren Magen gibt es keine Subordination».

Die Hauptssorge in früheren Zeiten galt mehr der Bereitstellung der Lebensmittel und es blieb dem einzelnen Manne überlassen, sich selber seine Speisen zuzubereiten. Dies geschah denn auch meistens in kleinen Gruppen oder Kameradschaften. Mit wenigen rühmlichen Ausnahmen ist die organisierte Zubereitung der Soldatenkost in Gemeinschaftsküchen recht jungen Ursprungs.

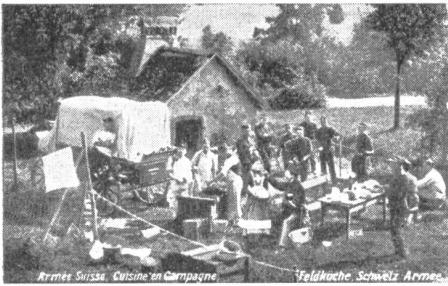
Es kann sich in dem folgenden kurzen Ueberblick nicht darum handeln, die ganze Entwicklung der Militärkost darzustellen. Eine Knappe, wenn auch etwas einseitige Geschichte der «Soldatenkost» stammt von Dr. Ralph Bircher. Speziell die schweizerische Entwicklung beleuchtete schon 1916 Hptm. Bühlmann in seiner Studie: «Verpflegungs- und Verwaltungsdienst der Schweiz. Armee». Dieses Werk hauptsächlich diente mir als Basis für die historischen Angaben. Ein ebenso interessantes Material bot mir die Schrift von Walter Schaufelberger: «Der alte Schweizer und sein Krieg», die zu Recht die Verpflegung als eines der wichtigsten Elemente zum Gelingen oder Versagen in Sachen Kriegsführung darlegt. In meinem Aufsatz soll darauf hingewiesen werden, was sich grundsätzlich im Verpflegungsdienst gewandelt hat und was gleich geblieben ist. Einige Streiflichter auf die Zustände zu verschiedenen Zeiten müssen genügen, und es wird das Studium oben erwähnter Werke sehr empfohlen.

Das Geheimnis einer bekömmlichen Verköstigung der Truppen hat wohl immer darin gelegen, daß man diese so weit als möglich den zivilen Eßgewohnheiten ange-

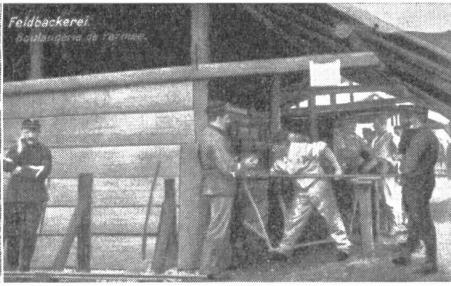
paßt hat. Solches war schon bei den alten Römern der Fall, die bestrebt waren, ihren Leuten auch außerhalb des Landes die Kost zu verabreichen, an welche sie von zu Hause gewöhnt waren. Davon sei später die Rede. Nicht ganz so geschah es in den Kriegszügen der alten Eidgenossen. Die fehlenden Vorkehrten in dieser Hinsicht waren, wenigstens zum Teil, Ursache zum Niedergang der Schweiz als Großmacht. Marignano ist also auch in verpflegungstechnischer Hinsicht eine Mahnung.

In den modernen Massenheeren ging man immer mehr von der einzel- und gruppenweisen Zubereitung der Verpflegung zur gemeinsamen Verköstigung über. Der einzelne und die Gruppe mußten entlastet werden von der Arbeit des Kochens, die meistens erst nach Ankunft im Lager, in der Unterkunft begonnen werden konnte. Damit verband sich der Vorteil einer gleichmäßigen, schmackhaften und in den meisten Fällen auch einer qualitativ besseren Ernährung. Somit entstand die Massenverpflegung oder Gemeinschaftskost neuzeitlicher Armeen. Die Gemeinschaftskost birgt auch Nachteile in sich: Sie kann es nie allen Leuten recht machen, die Geschmacksrichtungen sind eben verschieden. Der noch im Wachstum stehende Rekrut braucht andere Nahrung als der Landsturmann. Neben dem Lebensalter spielen ebenso die Temperatureinflüsse und die Beschäftigung eine wesentliche Rolle, die gerade auch im Militärdienst unterschiedlich sind. Individuelle Wünsche müssen, ganz besonders im Kriege, hintan gestellt werden. Gerade um diese Nachteile zu beheben oder sie wenigstens zu mildern, wurden und werden in unserer Armee immer große Anstrengungen gemacht.

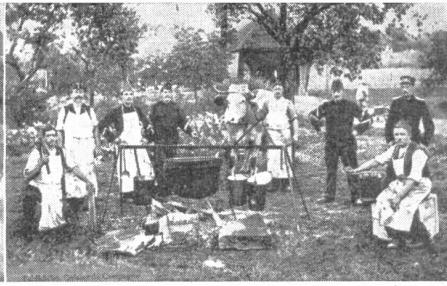
Die Verpflegung der römischen Truppen zu studieren ist deshalb reizvoll, weil diese



Eine Feldküche der Schweizer Armee aus den Jahren vor dem Ersten Weltkrieg.



So sah es vor rund 40 Jahren in einer Feldbäckerei unserer Armee aus.



Eine Manövererinnerung aus dem Jahre 1913. Die Kp.-Küche im Felde.

während eines Zeitraumes von 500 Jahren sich zur Weltmacht des Altertums emporgeschwungen hatten. «Die Leistungsfähigkeit, speziell der Truppen Cäsars, sagt Veith*, stellt so ziemlich alles in den Schatten, was die Kriegsgeschichte kennt.» Hochinteressant ist es nun, daß es hauptsächlich Getreideprodukte waren, mit welchen der Legionär verpflegt wurde. Fleisch war nur Notverpflegung, trotzdem anerkannterweise das Fleisch immer das Lebensmittel war, das fast überall den Landesvorräten hätte entnommen werden können. Ebenso verzichtete man auf die Hülsenfrüchte und dgl., wenn Weizen oder wenigstens Gerste zur Verfügung standen. Der einzelne Mann erhielt täglich ca. 850 Gramm Weizen, welchen er etwa zur Hälfte zu einer Polenta (mit Wasser, Schweinefett, Speck, Oel oder Milchzugabe), zubereitet als Warmverpflegung, einnahm und zum andern in Form von Brot oder Zwieback als Marschverpflegung verwendete. Je 11 Legionäre bildeten ein Contubernium (eigentlich Kameradschaftszelt), welchem ein Tragtier zur Verfügung stand, auf dem u. a. die Lebensmittel und eine Handmühle mitgeführt wurden. Jedes Contubernium bereitete seine Verpflegung selbständig zu, was, in Anbetracht der spartanisch einfachen Nahrung, keine große Mühe bereitete.

Die erwähnte Arbeit von Schaufelberger über die Verpflegung der alten Schweizer widerlegt nun in reicher Dokumentation bisher gehegte Ansichten. Diese war alles andere als wohl vorbereitet und wohl organisiert. Schaufelberger beleuchtet zwar hauptsächlich die Verhältnisse während des 15. Jahrhunderts. Es ist aber interessant, feststellen zu können, daß gewisse damalige Zustände zum Teil noch bis etwa 1875 bestehen blieben. Auf Grund eines großen Materials kommt Dr. Schaufelberger zum Schluß, daß bei den Schweizer Kriegszügen die Verpflegungslage es war, welche weitgehend den Beginn, die Durchführung und das Ende eines Gefechtes oder einer Schlacht beeinflußte. Denn «es hat sich auf Grund unzähliger Klagen und Beschwerden eindeutig ergeben, daß Versorgungskrisen so zahlreich und mitunter derart verheerend auftraten, daß sie selbst die Kriegsführung im großen bestimmten» (Seite 132). Die Schweizer Krieger nahmen auf vielen, und trotzdem unzureichenden Fuhrwerken (auf Züg- oder Spyswagen, auf Saumpferden oder Hodelrossen) vor allem die Verpflegung mit sich, welche sie nicht auf den Kriegsschauplätzen erwarten konnten. Neben der

Mitnahme spielte dann auch die Geldverpflegung (d. h. das «Reisgeld» oder die «Reiskost») eine große, aber unrühmliche Rolle. Jedoch reichten meistens die mitgeführten Waren nur für wenige Tage, d. h. kaum für die Reisemärsche aus, so daß man sich oft gezwungen sah, die Belagerung oder den Kampf abzubrechen oder davonzulaufen und wieder heimzukehren. «Die Schlacht von Arbedo ging bekanntlich nicht zuletzt deshalb verloren, weil viele hundert Mann vor dem feindlichen Ueberraschungsangriff ohne Erlaubnis ins Misox auf Nahrung und Beute ausgezogen waren und dann in der Stunde der Bewährung fehlten» (Schaufelberger, Seite 126). Solange man sich auf befreundetem Territorium befand, wurden die Räte der Durchmarschstädte und -dörfer ersucht, Korn, Mehl oder sogar Brot für so undso viele Mann bereit zu halten. Dies geschah meistens auch, war aber gewöhnlich nur auf kurze Dauer möglich. Schaufelberger schreibt dazu z. B. auf Seite 106: «Noch schwieriger gestaltete sich die Versorgung des vieltausendköpfigen Heeres, das sich vor den Toren Berns zum Angriff auf die Belagerer Murtens zusammenfand. Als sie im Feld voller Verzweiflung schrien: «schickent uns tag und nacht brot», blieb nur noch eines: Alle Mühlen der Umgebung hatten Tag und Nacht zu mahlen, alle Öfen zu backen und alle Transportmittel die Brote «angends» zur Hauptstadt zu tragen in des «Sekelmeisters Hus». Auf Kosten der Herren übernommen, wurden sie sofort ins Feld nachgeschoben und im Heer an die Hungrigen verkauft.» Die Vorräte der Dörfer und Flecken waren immer nur zu rasch aufgebraucht, oft wurden sie auch versteckt, und waren dann allein zu Wucherpreisen erhältlich. Dann begannen Plünderungen und Raub — sogar auf befreundetem Gebiet — trotz allen Warnungen, z. B. schon im Sempacherbrief (1393), wonach den Kriegsleuten verboten ward, Händler auszurauben, die Verpflegungsgüter «in eigenem Land zu bringen im Begriffe» stunden.

Hatten die Herren oder Geistlichen oder die Regierungen als solche den Nachschub und die Bereithaltung der Verpflegung sicherzustellen, so waren es bei der Truppe selbst später die «Speismeister» oder «Führer», welche für eine richtige Verteilung oder Beitreibung zu sorgen hatten. Ganz verschieden war die Art der Zubereitung. Je nach den Verhältnissen hatten die Einwohner die Lebensmittel nur zu liefern oder zugleich auch zu kochen. Zeitgenössische Bilder dokumentieren, daß die Truppen eigene Kochgeräte, z. B. Alpkessi, mitgenommen und folglich die Milchsuppe oder

andere Speisen gemeinsam herstellten. Nur zu oft aber wird die Habersackverpflegung, kalt oder aufgewärmt genossen, genügt haben müssen. Der Brotsack, wie wir heute sagen, war damals ein viel wichtigerer Vorratsort als er es heutzutage ist.

Aus was setzte sich nun eigentlich die Nahrung dieser Kriegsleute zusammen? Sie bestand in erster Linie aus «gebratenem Habermehl» und haltbaren Milchprodukten, wie Käse und Glarner Zieger. Auch weißer Zieger und «Anken» werden genannt. Fleisch und an Fastentagen Fisch kamen wegen verminderter Haltbarkeit weniger auf Märschen, sondern eher in Lagern oder bei Besetzungen zur Abgabe. «Daneben fehlen auch die Specery nicht. Salz, haber, erbs, gersten und anders» zitiert Schaufelberger. Der Wein behielt bei diesen Kriegsgurgeln offenbar den Vorrang. Auch der Branntwein, der später eine gewisse Rolle in der Armee spielen sollte, wurde schon im 15. Jahrhundert zu Ehren gezogen. Des hohen Preises wegen verzichtete man auf den Kauf von Hühnern, Gänzen und Schweinen und reservierte sich diese Lekkerbissen für die Zeiten, da man sie stehlen konnte, bzw. auf Diebstahl und Plünderei angewiesen war. Wie Schaufelberger nachweist, waren unsere Altvordern gar nicht so genügsam, wie das gerne erzählt wird. Sie zogen beispielsweise Wein dem Wasser vor, und wir haben Kunde, daß in einem Streit um ein Faß Wein 50 Mann erschlagen wurden. Sie murerten, wenn es nur Brot und Wasser gab: «auch hand wir noch kalts Wassers genug ze trinken, und nasses Wetter obenan vom Himmel herab» (S. 110) oder «ihr habt uns ja nur vier Stück Butter, vier Glarner Zieger und keine andere Fastenspeise als Habermehl geschickt!» (S. 107). Im 17. Jahrhundert war die Verpflegung nicht viel anders geordnet als zur Zeit der Schwaben- und italienischen Kriege. Eine Zeitlang schien es, daß die Verpflegung in natura sich durchsetzen würde und das «Reisgeld», also die Geldverpflegung, verschwinden sollte. Die Wehrverfassung von 1668 (Das Defensionale) schrieb nämlich vor: «Es sollen alle orth ins gemein, sonderlich aber alle grentz orth, sich mit Proviant so vill als Immer möglich wol versehen, umb damit im fahl der Noth in gebührendem Preiss Verhülflich und bedient zue sein. Es ist auch bei Anlaß des Proviant diese ainhellige mainung aussgefallen, das durchgehend iedem Soldaten täglichen ein Comisbrot von 1½ Pfund solle auf Rechnung gegeben und Jeder Oberkeit die völlige abrechnung mit den seinen zutreffen überlassen werden» (Bühl-

* «Heeresverpflegung der Römer» im Lexikon der Ernährungskunde, Seite 430.

mann, S. 45). In jenen Tagen entstanden auch unsere ersten Kornhäuser, die von der behördlichen Verpflegungsvorsorge ein schönes Zeugnis ablegen. Die Kornhäuser wurden jedenfalls bis 1798 immer verwendet. «Einige Kantone fingen schon im 17. Jahrhundert an, ihren Truppen nicht allein Brot, sondern auch die übrige Verpflegung zu verabfolgen» (Bühlmann). «Vom Jahre 1782 an gaben die meisten Regierungen auch eine tägliche Fleischportion von einem halben Pfund ab» (Bühlmann). Unser Landsmann Ulrich Bräcker, genannt der Arme Mann im Toggenburg, vermittelte uns ein deutliches Bild davon, wie damals die Verpflegung, «von unten» gesehen, sich darbot. Ueber das Lager zu Pirna (v. 11.—22. Sept. 1756) schreibt Bräcker in seiner Lebensgeschichte: «Da gabs Marquententer und Feldschlächter zu Haufen den ganzen Tag, ganze langen Gassen durch, nichts als Sieben und Braten. Da konnte jeder haben, was er wollte, oder vielmehr, was er zu bezahlen vermochte: Fleisch, Butter, Käse, Brodt, aller Gattung Baum- und Erdfrüchte . . . Auf den Märschen stopfte jeder in seinen Habersack, was er — versteht sich in Feindesland — erhaschen konnte: Mäh, Rüben, Erdbirn, Hühner, Enten u. dgl., und wer nichts aufzutreiben vermochte, ward von den übrigen ausgeschimpft» (S. 209, Bd. I, Birkhäuser). So ging es bei den Preußen zu und es ist anzunehmen, daß es bei den Schweizern nicht viel anders gewesen ist.

Die Jahrzehnte nach dem Untergang der alten Eidgenossenschaft fallen verpflegungsdienstlich nicht besonders auf, weil sich die Verpflegungsanordnungen nicht im Krieg, sondern höchstens anlässlich Grenzbesetzungen und im Sonderbundsfeldzug zu bewähren hatten. So erfuhren die Portionsansätze mehrmals Wandlungen. Neuerdings schien man zwischen Naturalverpflegung und Geldvergütung zu schwanken. Den Vorrang hatte schon gemäß Reglement von 1813, dann auch von 1851, die sogenannte Quartierverpflegung (Einquartierung) und später die Gemeindeverpflegung. Jene wurde von den Deutschen noch anlässlich der Truppenübungen kurz vor 1914 geübt. Unsere Truppen hatten bei der Einquartierung Anspruch auf «gute Hausmannskost», wobei die Forderungen oft übertrieben wurden. Bekanntlich wurde eine solche Quartierverpflegung auf eindrücklichste Art während der 14 Jahre nach 1798 von den durchziehenden alliierten Mächten unsern Vorfahren auferlegt. Faßte der Soldat die Ware «in natura», so durfte er diese zur Zubereitung dem Quariergeber übergeben. Solches war natürlich

nur im Ruheverhältnis möglich. Eher komisch erscheint uns heute, daß gemäß Allg. Militärreglement von 1817 die Geldverpflegung, d. i. die sog. «Mundportion» nach dem Grad abgestuft war. So erhielt neben dem Sold der Oberbefehlshaber täglich 8 Mundportionen, ein eidg. Oberst 3, ein Major und Hauptmann 2 und alle übrigen Of., Uof. und Soldaten «nur» eine Mundportion!

Nachdem die Soldatenverpflegung und der Nachschub anlässlich des Sonderbundsfeldzuges noch einigermaßen halbwegs gespielt hatten, kam es um 1870/71 zu gründlichem Versagen.

Was einsichtige Offiziere schon längst vorausgesagt hatten, trat nun ein. Der Mangel von Verpflegungs- und Nachschubtruppen und das Fehlen ausgebildeter Verwaltungsoffiziere bewirkte eine allzu mangelhafte Versorgung der Truppe. Noch mehr hatten die von Frankreich eintreffenden Flüchtlinge zu leiden: «. . . an demselben Tage, wo in Verrières Tausende von verhungerten Soldaten durchzogen, lagen in demselben Verrières, in den Niederlagshäusern immense Vorräte von Mehl und Getreide, die aus Frankreich dahin geflüchtet worden waren. Mit dieser Ware hätte man die im Val-de-Travers weilenden Flüchtlinge während eines ganzen Monats verpflegen können.» Trotz solchen Mißerfolgen gab es, im Kampf um die Reform des Verpflegungswesens, 1874, hohe Offiziere, die die Meinung vertraten, es sei «ein unverantwortlicher Luxus, so große Umstände mit dem Essen zu machen».

Mit der Bundesverfassungs-Revision von 1874 begann auch für das Verpflegungswesen der Armee eine neue Zeit. Die Organisation von Verpflegungstruppen bedeutete die Regelung der Bereitstellung und des Nachschubes der meisten Lebensmittel, so weit nicht direkter Bezug von Ortslieferanten usw. in Frage kommen konnte. Es dauerte allerdings bis 1885, bis alles geordnet war und das Verwaltungsreglement in Kraft treten konnte. Im Reglement 1885 kommt nun endgültig die Naturalverpflegung in den Vordergrund. Die Gemeinde- und Geldverpflegung kam an die 2. und 3. Stelle. Bei der Verpflegung in natura wurde allerdings die untaugliche Lieferantenverpflegung beibehalten, trotzdem man mit ihr 1870/71 schlechte Erfahrungen gemacht hatte. In der Praxis trat an deren Stelle immer mehr die «direkte Fürsorge mittels Ankaufs aus freier Hand oder auf dem Vertragswege (Regie- oder Magazinverpflegung). Für die Offiziere wurde Geldverpflegung als Regel vorgeschrieben und nur im Felddienst brauchten diese die Soldatenkost zu

beziehen. Die Gemeindeverpflegung, die ja auch eine Naturalverpflegung ist, wurde im Reglement noch beibehalten. Eine nennenswerte Verfügung des Verwaltungsreglements 1885 bestand darin, daß dort zwei verschiedene Tagesportionen genannt werden, eine für den Frieden und die andere für den Krieg. Im Feldverhältnis (d. h. Krieg) bestand die Tagesportion aus: 750 g Brot, 375 g frischem Fleisch, 150—200 g Gemüse (Hülsenfrüchte, Reis, Gerste, Teigwaren usw.), 20 g Salz, 15 g Kaffee, 20 g Zucker. Dagegen wurden im Friedensverhältnis nur 750 g Brot und 320 g Fleisch vom Bund geliefert und für die Beschaffung von allen andern Lebensmitteln wurde eine «Salz- und Gemüseportionsvergütung» von 10 bis 20 Rp. gewährt. — Eine weitere Neuerung bestand darin, daß zur weiteren Sicherung der Verpflegung eine Notportion geschaffen wurde. Diese setzte sich zusammen aus: 500 g Zwieback oder 500 g Mehl oder 750 g Brot (Dauerbrot), 250 g geräuchertem oder getrocknetem Fleisch od. Fleischkonserven, 15 g Salz, 15 g Kaffee und 20 g Zucker. Später wurde die Notportion allzusehr «erleichtert» auf 250 g Zwieback («Bundesriegel»), 250 g Fleischkonserven und 75 g Suppenkonserven (2 Würfel) (1914). Gerade die Anordnung der Notverpflegung, neben der Aufstellung von Verpflegungstruppen, erhellt, daß man endlich besorgt war, auch die Verköstigung der Soldaten auf eine sichere Grundlage zu stellen.

In die Zeit nach 1870 fallen auch die Diskussionen über den Bundesschoppen. Noch 1850 bestand allein die Getränke-Portion aus $\frac{1}{4}$ Maß Wein, $\frac{1}{16}$ Maß Branntwein, $\frac{1}{20}$ Maß Essig und $\frac{1}{2}$ Maß Bier oder Most. 1874 wurde aber richtig erkannt, daß der Bundesschoppen höchstens als Extra-Verpflegung in Frage kommt und Kaffee oder Tee bedeutend zuträglicher seien als 3—5 dl Wein oder 6—10 Zentiliter Branntwein! Das auf den 1. Januar 1950 in Kraft getretene Verwaltungsreglement (dasjenige von 1885 mußte also 65 Jahre herhalten) ließ die Verpflegung durch Lieferanten endlich wegfallen und legt das Hauptgewicht auf die internen Verbesserungen. Vor allem ging es darum, die für die Truppenverpflegung vorgesehenen Gelder wirklich nur für diese zu verwenden und nicht mehr für Sport und andere Zwecke, wie dies in den vorhergehenden Jahren immer hemmungsloser praktiziert worden war. Nach neuem Reglement haben die Offiziere grundsätzlich Soldatenkost zu essen und nur in Ausnahmefällen Kantinenkost. Die Trennung zwischen einer Kriegs- und Friedensportion fällt weg. Das Reglement sieht aber vor, bei



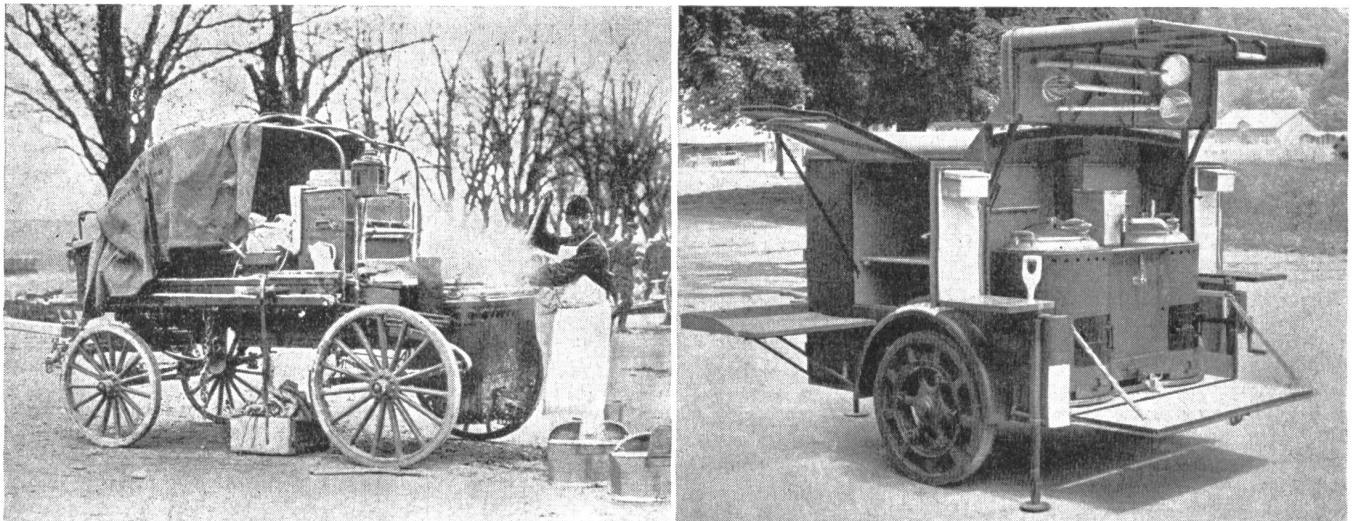
Mit dieser Fahrküche zogen unsere Wehrmänner 1914 an die Grenze.



Soldatenkarte aus der Grenzbesetzung 1914/18, eine Kp.-Küche im Jura zeigend.



Dieses Bild zeigt die Feldküche der Batterie 41 in der Zeit vor dem Ersten Weltkrieg.



Unsere beiden Bilder zeigen eine Feldküche alter Ordonnanz um das Jahr 1900, wie sie damals bei der Artillerie benutzt wurde, und eine moderne motorisierte Flabküche.

Mangel an Lebensmitteln dieser Tagesportion entsprachende Ersatzmittel zuzuteilen, so daß die Kalorienmenge von durchschnittlich 3600 Kalorien pro Tag gesichert bleibt. Die Notportion wurde ergänzt und zählt heute 2300 Kalorien. Diese Notportion war, wie gezeigt wurde, schon früher umfangreich und konnte kaum im Mannesgepäck verstaut werden. Um dem abzuhelfen, wird nun die Notverpflegung auf Truppenfahrzeugen mitgenommen. Dafür erhält jeder Wehrmann eine Taschennotportion, die bloß 320 g wiegt und 1730 Kal. aufweist.

Wie im Verlaufe der Jahrhunderte die Kost vervollkommen und der Soldat immer besser vor Schaden geschützt wurde, so ging damit Hand in Hand auch die Verbesserung der Nachschubmittel und der Kochgeräte. Von diesen sei endlich noch die Rede.

Die Nachschubmittel

Die Saumtiere der Römer und die Spyswagen der Schweizer Krieger sind schon erwähnt worden. Bei den Nachschubfahrzeugen bestand eine Sonderheit darin, daß sie nur zu einem ganz geringen Teil der Truppe selber gehörten. Alle Fuhrungen wurden einfach privaten Fuhrleuten überbunden. Diese hatten der Truppe zu folgen, bzw. den Verkehr zwischen der Front und der Heimat aufrecht zu erhalten. Noch anlässlich der Grenzbesetzung 1870/71 gab es bei uns keine eigentlichen Traintruppen. Die Fuhrungen waren auch damals von Privaten zu leisten. «Täglich mußten Wagen unter den größten Schwierigkeiten requirierte werden. Stundenweit reisten sie ohne militärische Bedeckung», rügt Hptm. Bühlmann (S. 107). Noch während des Sonderbundskrieges mußte z. T. Hornvieh als Ersatz für mangelnde Pferde eingestellt werden. Die Mitnahme umfangreicher Mengen Privatgepäcks erschwerte schon immer die Transporte und bedeutete ein großes Hindernis für die Beweglichkeit der kämpfenden Truppen. Schon im Mittelalter hat ja diese Unsitte floriert. Schaufelberger sagt darüber folgendes (S. 84): «Dieser Wurm schwerfälliger Wagen und Karren hinderte die Bewegungen der Haufen. Die Fuhrleute, Troßbuben, Dirnen und all das lichtscheue Gesindel, das im Troß Unterschlupf gefun-

den, schwächten die Ordnung der Krieger . . . Trotz den stattlichen Wagen- und Pferdekolonnen war die Verpflegung unzureichend. Die Feldpostbriefe reden deutlich genug.»

Mit der Einführung der Verwaltungs-, später der Verpflegungstruppen, fanden dann eine ganze Menge truppeneigener Fahrzeuge in der Armee Einzug. Sie bestanden in eigentlichen Verpflegungsfourgons, ja, sogar in Gerätschaftswagen zur Mitnahme allen Materials für die Schlachtungen und zum Transport ganzer Feldbäckergarnituren (1885). Aber auch die Truppe selber erhielt damals die ersten Küchenfahrzeuge, so die Artillerie, die Kavallerie und die Sanitätstruppen. Die Fahrküchen kamen erst etwa 1910 zur Abgabe. Motorfahrzeuge wurden schon 1914/18 benutzt. So zählte beispielsweise 1911 die Verpflegungsabteilung 24 Lastwagen. An anderer Stelle dieser Sondernummer wird dargestellt, welches Bild ein moderner Nachschub ergibt, woraus erst recht wird ermessen werden können, welch gewaltige Fortschritte auf dem Gebiete der Heeresverpflegung gemacht worden sind.

Die Kochgeräte

Bei den Kochgeräten unterscheiden wir die Utensilien des einzelnen Mannes und jene, die für gemeinsamen Gebrauch bestimmt sind. Schon von den Römern wissen wir, daß sie kleine Getreidemühlen, Eßgeschirre aus schwarz-grauem Ton und sogar Bratspieße besessen haben. Letztere wurden jedoch, wie schon angegedeutet, nur ausnahmsweise, wenn man Fleisch verpflegen mußte, verwendet. Aus dem ganzen Mittelalter, so weit es unsere schweizerischen Verhältnisse betrifft, vermochten wir überhaupt keine Hinweise zu finden, die auf das Bestehen solcher militärischer Eßgeschirre hindeuteten. So müssen wir denn vermuten, daß die alten Schweizer nach eigenem Ermessen etwa einen Eßlöffel oder ein Eßgeschirr aus Holz geschnitten oder auch aus Ton oder Zinn hergestellt, von zu Hause mitgenommen haben. In den heimatlichen Bergen, auf der Jagd oder beim Holzschlagen und Wildheußen bediente man sich ja unterwegs auch keiner Eßgeschirre und bei Belagerungen

usw. im fernen Land wußte man schon die notwendigen Geräte sich zu verschaffen.

Mit dem Uebergang zur Gemeinschaftsverpflegung und — gleichzeitig — mit den erhöhten zivilen Ansprüchen auf verbesserte Kost, sind dann auch die eigentlichen Kochgerätschaften feststellbar. Dies war Mitte des letzten Jahrhunderts der Fall. Man kam zur Erkenntnis, daß die «Einzelkocherei» nur noch als Notbehelf Wert und Bedeutung habe und daher gemeinsame Kocheinrichtungen notwendig seien. So bestimmte um 1843 ein Reglement, daß jedes Geschwader (8 Mann) einer Infanterie- oder Scharfschützen-Kompanie und jede Geniekompagnie einen Kochkessel zu 8—10 Schweizermaß haben müsse, ferner einen Wasserkessel, eine Suppenschüssel, einen Brotsack und eine Geschwaderaxt. Fußtruppen hatten die Gegenstände auf ihrem Tornister zu tragen. Die Artillerie und Kavallerie erhielten gemeinsam je 5—10 Stück genannter Geräte zugewiesen. Später kamen noch Kellen, Fleischbretter, Küchengestelle usw. dazu. Ab 1882 wurden die oben erwähnten, nun verbesserten Utensilien mit andern Gegenständen erweitert und in Einheitskisten (Gatter) verpackt, die allein schon ein Gewicht von 50 kg hatten und, gefüllt, von 4 Mann auf das Fahrzeug gehoben werden mußten. Neben 17 Kochkesseln, Faßgeschirren, Wasserkesseln usw. wurden in diesen Holzkisten auch Kaffeemühlen, Bratpfannen, Schürzen und blecherne Tassen und Teller verstaut. Wie anderswo erwähnt, waren um diese Zeit von 1882 vereinzelt schon eigentliche Fahrküchen zu einem oder zwei Kochkesseln zu sehen.

* * *

Im Sempacherbrief wurde vorgeschrieben, daß es unehrenhaft sei, «ehe daß der Streit gänzlich gewonnen zu Ende wurde» zu plündern. Nach der Schlacht «mag männlich plündern, die dabei gewesen sind, sie seien bewaffnet oder unbewaffnet, und den Plunder soll jeglicher den Hauptleuten einhändigen . . . und gleich und redlich teilen». Zu zeigen, wie beschwerlich dieser Weg war, um von solcher Romantik zu unsern heutigen Zuständen und Einrichtungen zu kommen, war der Zweck dieser Zusammensetzung.