

# Etwas über Truppenverpflegung

Autor(en): **Schönmann, O.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **17 (1944)**

Heft 5

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-516706>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Lager, Internierten-Hochschullager, welche 7 Rp. und Internierten-Arbeitslager, welche 15 Rp. mehr erhalten, als die gewöhnlichen Internierten-Lager. Seit dem letzten Monat ist überdies für die Internierten ein fleischloser Tag eingeführt worden. Dem Ausweis über rationierte Lebensmittel sind beizulegen: die Originalgutscheine R. 10 (ohne Brot, Fleisch und Käse) nach Reihenfolge der Kolonnen; die Warenkontrolle R. 15 visiert vom Kdt. und Rechnungsführer.

4. Bestellungen von Kartoffeln, Sauerkraut und Holz sind auf dem Dienstweg an den K.K. EKIH zu richten. Vorteilhaftige Bezugsquellen im Unterkunftsraum für Kartoffeln und Holz sind zu melden.

Hat eine Einheit für die Interniertenbewachung einzurücken, so bekommt der Rechnungsführer alle diese Weisungen zugestellt, jedoch viel zu spät, um sich vor Dienstbeginn genügend darüber orientieren zu können. Um aber dem Kommissariat für Internierung die ins Enorme angewachsene Arbeit zu erleichtern, sind diese speziellen Weisungen unbedingt zu beachten. Andererseits ist es notwendig, dass die Rechnungsführer frühzeitig genug hierüber unterrichtet werden, wozu die vorstehenden Ausführungen einen kleinen Beitrag leisten sollen.

**Nachschrift der Redaktion:** Zu dieser Kritik wird uns von der Sektion „Internierung und Hospitalisierung“ mitgeteilt, dass sämtliche Befehle für die Bew. Truppen dem Kdt. anlässlich der Besprechung für den Ablösungsdienst, welche jeweils 14 Tage vor dem Einrücken beim EKIH stattfinden, abgegeben werden. — Es ist also Sache dieser Kdt., die Befehle rechtzeitig an ihre Rechnungsführer weiterzugeben, aber auch Sache der für Interniertenbewachung aufgebodenen Rechnungsführer, sich ca. 14 Tage vor dem Einrücken bei ihrem Kdt. um die Zustellung der Befehle zu bewerben. Es kann also nicht davon die Rede sein, dass die Befehle allgemein zu spät abgegeben werden.

## **Etwas über Truppenverpflegung**

von Oblt. O. Schönmann

Lange Zeit galt die Lehre, dass der Hunger gestillt ist, wenn der Magen voll ist. „Sich satt essen“ oder „sich richtig ernähren“ sind jedoch zwei ganz verschiedene Begriffe. Der Mensch kann durchaus satt werden und doch können mehrere lebensnotwendige Stoffe für längere Zeit in seiner Nahrung fehlen, so dass auf die Dauer Schädigungen des Gesundheitszustandes eintreten können. Unzweckmässig ist es also, wenn die Portionen aus zu gehaltreichen und aus zu einseitig zusammengesetzten Speisen allein bestehen. Genau so falsch wäre es aber, vorwiegend stark füllende Gerichte zu geben, die im Augenblick Sättigung vortäuschen, jedoch nach kurzer Zeit das Hungergefühl wieder aufkommen lassen. Der gesundheitliche Wert einer Nahrung ist durch den genügenden Gehalt an Nährstoffen allein noch nicht gewährleistet. Es müssen vielmehr ausserdem die lebenswichtigen Ergänzungsstoffe — Vitamine und Mineralsalze — in ausreichender Menge vorhanden sein .

Seit der Entdeckung der Vitamine und mit dem Fortschreiten der Erkenntnisse ihrer Wirkung waren und sind die Ernährungsphysiologen immer und immer

wieder bestrebt, ein genügendes Angebot an den notwendigen Vitaminen in natürlicher Form sicher zu stellen, d. h. die Kost des Soldaten auch in qualitativer Hinsicht so hochwertig und so frisch wie möglich zu halten. Die Erfahrungen des vergangenen und noch mehr des gegenwärtigen Krieges geben immer wieder wertvolle Hinweise auf die Ernährungsmethoden. Die medizinische Wissenschaft wird stets wieder eingeschaltet und Gutachten namhafter Forscher entstehen auf diesem Gebiet in grosser Zahl.

Dass die Verpflegung des Schweizlersoldaten im gegenwärtigen Aktivdienst nicht nur reichlich ist, sondern ebenso sehr durchaus unseren heutigen ernährungsphysiologischen Grundsätzen entspricht, zeigt eine in der Zeitschrift „PRAXIS“ (schweizerische Rundschau für Medizin), Heft Nr. 25 im Jahre 1943 erschienene Untersuchung „Über Truppenverpflegung“, die anhand von ausführlichen, nachträglichen Auswertungen mit zahlreichen graphischen Darstellungen über die verabreichte Truppenkost einer Gebirgssanitätseinheit mit einem durchschnittlichen Bestand von 130 Mann berichtet, wobei 5 Ablösungsdienste in den Jahren 1940 bis 1942 mit insgesamt 277 Tagen und Standorthöhen zwischen 1000—2000 m ü. M. zu Grunde gelegt wurden.

Aus den an die Truppe abgegebenen Verpflegungsmitteln ergab sich pro Mann und Tag ein Gesamtwert von 2900 bis 3500 Kalorien. Dabei wurde der niedrigste Wert von 2908 Kalorien in einem Sommerablösungsdienst, der höchste Wert von 3545 Kalorien in einem Winterdienst erreicht. Die mittlere Kalorienmenge errechnete sich auf 3100 bis 3200 Kalorien.

Die pro Tag zugeführten Eiweissstoffe betragen durchschnittlich 110—120 g, in den Winterdiensten dagegen stiegen sie auf 140—158 g an, wobei  $\frac{2}{3}$  tierischen Ursprungs waren. Die täglich abgegebenen Fettmengen schwankten zwischen 68 und 87 g. Sie erreichten im Winterdienst einen Ansatz bis zu 95 g. Die aufgenommenen Kohlenhydratmengen variierten zwischen 420 und 460 g, wovon allein 40% durch das Brot gedeckt wurden. Die berechneten Vitamin-B<sub>1</sub>-Werte in der abgegebenen Verpflegung bewegten sich in den Grenzen zwischen 1,89 und 2,32 mg% pro Tag, was durchaus als hinreichend anzusehen ist. Die tägliche Vitamin-C-Aufnahme liess sich aus der verabreichten Kost auf 94,0 bis 172 mg% berechnen, wenn die Werte für die frischen Nahrungsmittel eingesetzt wurden. Aus den Nahrungsmitteln in gekochtem Zustand liessen sich tägliche Vitamin-C-Werte zwischen 31,5 (Winterdienst) und 70,5 mg% (Herbstdienst) berechnen.

Allgemein stellt die Untersuchung fest, dass die Kostansätze im Truppenhaushalt den ernährungsphysiologischen Anforderungen durchaus gerecht werden und eine ausreichende Nahrungszufuhr auch für strenge Dienste gewähren. Berechtigte Klagen dürften selten sein. Sie lassen sich durch eine richtige Instruktion und Überwachung der Funktionäre des Verpflegungsdienstes durch die zuständigen Vorgesetzten und nicht zuletzt unter Beiziehung des Truppenarztes ohne weiteres aus der Welt schaffen, insbesondere, wenn es sich um die Lagerung, Zubereitung und Zusammenstellung der verschiedenen Nahrungsmittel handelt.

Bei der obenerwähnten Untersuchung handelt es sich um eine Arbeit eines Doktoranden der medizinischen Fakultät der Universität Zürich. San. Oblt. H. Markwalder, Ennetbaden, hat unter Leitung seines Kp. Kdt., Herr P. D. Dr. F. Wuhrmann, Oberarzt der medizinischen Universitätsklinik Zürich, und unter Mithilfe des Quartiermeisters der Kp. Untersuchungen angestellt über Truppenernährung anhand von 5 Ablösungsdiensten einer Gebirgseinheit in den Jahren 1940 bis 1942. Die Arbeit wurde als Inauguraldissertation zur Erlangung der Doktorwürde der Universität Zürich eingereicht und angenommen.

Für diejenigen Leser, die sich eingehender mit den Resultaten der Arbeit von Markwalder befassen möchten, fügen wir noch die am Schlusse der Dissertation enthaltene Zusammenfassung der Resultate der Untersuchung an:

1. Es wird anhand von ausführlichen, nachträglichen Auswertungen über die verabreichte Truppenkost einer deutschschweizerischen Gebirgssanitätseinheit berichtet mit einem durchschnittlichen Bestand von 130 Mann, wobei auf 5 Ablösungsdienste in den Jahren 1940—1942 mit insgesamt 277 Tagen und Standorthöhen zwischen 1000—2000 m ü. M. abgestellt wird.

2. Es ergab sich aus den an die Truppe abgegebenen Verpflegungsmitteln pro Mann und Tag ein Gesamtwert von 2900—3500 Kalorien, wobei der niedrigste Wert von 2908 Kalorien in einem Sommerablösungsdienst, der höchste Wert von 3545 Kalorien in einem Winterdienst, und zwar in einer Felddienstperiode, erreicht wurde. Die mittlere Kalorienmenge errechnete sich auf 3100—3200 Kalorien. Die von der Mannschaft zusätzlich genommenen Nahrungsmittel, deren kalorienmässiger Wert seit 1940 sicher eine Senkung erfahren hat, konnten nicht erfasst werden.

3. Die pro Tag zugeführten Eiweissstoffe betragen durchschnittlich 110—120 Gramm, in den Winterdiensten dagegen 140—158 Gramm, wobei rund  $\frac{2}{3}$  tierischen Ursprungs waren. Die Eiweisszusammensetzung der Kost erschien eine optimale.

4. Die täglich abgegebenen Fettmengen schwankten zwischen 68 und 87 Gramm, sie stiegen im Winterdienst nur gering an bis maximal 95 Gramm.

5. Die zugeführten Kohlehydratmengen zeigten nur geringfügige Schwankungen zwischen 420—460 Gramm, 40% wurden davon durch Brot, dessen Verträglichkeit eine sehr gute war, gedeckt.

6. Die durchschnittlichen Verpflegungskosten pro Mann und Tag betragen 1940 Fr. 1.29, späterhin war ein Anstieg bis zu Fr. 1.69 zu verzeichnen.

7. Die nach Dröse und Bramsel berechneten Vitamin-B<sub>1</sub>-Werte in der abgegebenen Verpflegung schwankten nur in geringen Grenzen zwischen 1,89—2,32 mg % pro Tag; sie sind durchaus als hinreichend anzusehen.

8. Die tägliche Vitamin-C-Aufnahme liess sich nach Dröse und Bramsel aus der abgegebenen Kost auf 94,0 bis 172 mg berechnen, wenn die Werte für die frischen Nahrungsmittel eingesetzt wurden. Aus den Nahrungsmitteln in gekochtem Zustand liessen sich tägliche Vitamin-C-Werte zwischen 31,5 (Winterdienst) und 70,5 mg % (Herbstdienst) berechnen.

9. Der allgemeine Gesundheitszustand der Einheit war in allen Diensten ein ausgezeichneter. Anzeichen für das Vorliegen irgendwelcher durch die Ernährung bedingter Krankheitszustände konnten nie festgestellt werden. Die körperliche Leistungsfähigkeit des einzelnen Mannes war stets eine gute.

10. Nach den dargestellten Ergebnissen steht für uns fest, dass die Kostansätze d.h. also die allgemeine Truppenkost für den schweizerischen Wehrmann in den Jahren 1940—1942 als sehr gut bezeichnet werden müssen. Sie sind unseren heutigen ernährungsphysiologischen Vorstellungen durchaus angepasst und sie gewähren eine ausreichende Nahrungszufuhr auch für strenge Dienste. Der Bedarf an Vitamin C und B<sub>1</sub> erscheint aus der täglichen Nahrung weitgehend gedeckt. Von grosser praktischer Bedeutung sind Lagerung, Zubereitung und Zusammenstellung (Sättigungs- und Hungergefühl!) der verschiedenen Nahrungsmittel. Ausschlaggebend sind dafür namentlich die Tüchtigkeit und Zuverlässigkeit des unteren Verpflegungspersonals. Der Einheitskommandant und der zuständige Truppenarzt haben sich allen Verpflegungsfragen im Interesse der Schlagkraft der Truppe ganz besonders anzunehmen.

## Jetzt mehr Dörrgemüse verpflegen

von Fw. C. Quadri, Gemüsefachmann einer Vpf. Abt.

Die Lage auf dem Grüngemüsemarkt hat sich in letzter Zeit verschlechtert. Die Inlandgemüse sind zum grössten Teil aufgebraucht, die Importe sind sehr unsicher. Die Einstandspreise sind heute auf einer Höhe angelangt, dass sie für manche Haushaltungskasse eine schwere Belastung sind. Ausserdem liegen in der Schweiz grosse Mengen an getrockneten Gemüsen, die zur Zeit eine Entlastung bringen könnten. Eine kleine Übersicht über die Preisgestaltung wird jedem klar machen, dass die Dörrgemüse in der jetzigen Zeit vorteilhaft sind.

Artikel:	Grüngemüse z. Beispiel	Abfall d. Rüsten <sup>1/4</sup> (somit Preis)	Gleiche Menge ged. (kein Abfall)
Weisskabis	Fr. —.53	—.66	—.35
Rotkabis	„ —.72	—.90	—.40
Wirz	„ —.72	—.87	—.35
Rübli	„ —.47	—.59	—.50
Zwiebeln	„ —.80	1.—	—.40
Sellerie	„ —.83	1.01	—.60
Lauch	„ —.85	1.01	—.50

Die gedörrten Produkte enthalten alle Nährstoffe der grünen Gemüse. Das gilt auch für die Nährsalze, wie Eisen, Phosphor, Kalk, sowie die Vitamine (mit Ausnahme von Vitamin C). Der Nachschub wird vereinfacht und bietet eine Entlastung auch für das Küchenpersonal. Wenn in gewissen Kreisen eine Abneigung