

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 57 (1984)

Heft: 12

Artikel: Schlemmen, wie's die Soldaten taten

Autor: Christen, Hanns U. / Schedler, Jacques

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-519040>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 14.05.2025

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

Schlemmen, wie's die Soldaten taten

von Hanns U. Christen

mit Zeichnungen des bekannten Grafikers Jacques Schedler, Warth TG

Das hört jeder Fourrier irgendwann einmal in seiner Ausbildung: Eine Armee marschiert auf ihrem Magen. Wer das zum erstenmal gesagt hat, ist unbekannt.

Aber schon in der älteren Steinzeit, als man sich noch mit Beilen aus Feuerstein erschlug, war es ziemlich allgemein bekannt, dass der Mensch essen muss. Also auch der Krieger. Was aber bekam der Krieger zu essen? Das war das Problem. Ganz im Gegensatz zu Munition werden Lebensmittel nämlich nicht nur während Gefechten verbraucht, sondern täglich.

Wenn man aber in der Militärgeschichte nachforscht, bemerkt man mit Erstaunen: für Waffen und Munition wurde fast immer ausreichend gesorgt. Um die Verpflegung aber kümmerte man sich fast nicht. Und schon gar nicht kümmerte man sich um den Speisezettel der Soldaten. Die Offiziere hatten's gut: die nahmen Verpflegung von zuhause mit oder



wurden von den Reichen eingeladen – schon weil es immer gut ist, wenn man Beziehungen pflegt zur Besatzungsarmee, nicht wahr. Die Soldaten aber hatten noch vor 200 Jahren einzig Anrecht auf eine Portion Brot pro Tag und auf eine kleine Ration Mehl, aus dem sie Suppe kochten – meist ohne Salz. Möchten Sie ein Rezept?

Für vier Personen:

In einem angerosteten Eisenkessel werden über einem Holzfeuer (aus zerschlagenen Möbeln, abgedeckten Dächern, frisch gefälltten Bäumen usw.) vier gehäufte Blechlöffel Mehl unter ständigem Rühren angeröstet. Wenn das Mehl grau ist, schimmelig und/oder voll Maden, macht das nichts. Pilze und Maden sind nahrhaft. Mit Wasser aus dem Dorfbrunnen, einer Pfütze oder einer Regentonne ablöschen und gute zehn Minuten kochen – falls das Holz ausreicht. Andernfalls kürzer. Im Notfall geht's auch ohne Kochen. Von der Brotration den Schimmel abwischen und das Brot zur Suppe geniessen. Salzen, falls Salz vorhanden. Hunger ist der beste Koch.

Mit dieser Diät, siebenmal pro Woche, vier Wochen pro Monat, zwölf Monate pro Jahr, erkämpften noch die Truppen Friedrichs des Grossen und Napoleons ihre Siege. Bei Niederlagen mussten sie ohne diese Verpflegung auskommen, weil die Vorräte meist auf der Flucht verloren wurden. In der Theorie gab's mitunter einmal Fleisch – wenn ein Pferd umstand, oder so. In der Praxis musste man sich Fleisch selber besorgen. Man stahl's bei Bauern, wilderte oder fischte, kaufte es bei einer Marketenderin oder folterte einen Einheimischen so lange, bis er verriet, wo er seinen letzten Schinken versteckt hatte.

Seeleute hatten es etwas besser. In der britischen Royal Navy wurde anno 1660 festgesetzt, dass jeder Seemann pro Tag zugut hatte: je ein Pfund (450 g) Brot und Schweinefleisch, zwei Pfund Rindfleisch, vier Liter Bier, einen halben Liter Dörrerbsen, eine Portion Fisch, 60 Gramm Butter, 120 Gramm Käse. So war's auf

dem Papier. Wie sah die Wirklichkeit aus? Darüber gibt's zahlreiche Berichte. Das Fleisch, eingesalzen in Fässern, war ranzig und meist sogar faul, stets aber vorwiegend Fett und Knochen. Das Brot war Schiffszwieback, ein steinhartes Gebäck aus Mehl und Wasser, das in Säcken im Schiffsbauch, während langen Monaten herumlag, verweste, verfaulte und stets voll Würmer war. Ein Admiral Raigersfeld stellte vor 200 Jahren fest: wenn man mit dem Brot auf den Tisch klopfte, fielen kleinere Würmer und/oder dicke Maden mit schwarzen Augen heraus. Die kleinen Würmer schmeckten bitter; die dicken Maden schmeckten gut und waren ein Qualitätsmerkmal. Solange sie überwogen, wurde das Brot für gut befunden. Die Dörrerbsen waren natürlich auch voll Ungeziefer und nach acht Stunden Kochen noch nicht weich. Butter und Käse verwesten rasch und wurden meist über Bord geworfen, weil sie grässlich stanken. Das Bier war sauer, auf jeden Fall aber sehr dünn; Fisch bestand aus eingesalzenen Häringen und war während den ersten Monaten der Fahrt auf See noch am besten. Später dann auch nicht mehr. Alle Lieferanten, sämtliche Kommissäre, Quartiermeister und Fouriere hatten nur einen Wunsch: sich so rasch und so viel wie möglich zu bereichern.

Ein Rezept gewünscht? Hier wäre es:

Lassen Sie gelbe Trockenerbsen zehn Jahre lang lagern. Entfernen sie regelmässig (einmal jährlich) Insekten und Spinnweb. Salzen sie Rindfleisch miesester Qualität in einem Holzfass ein und stellen sie es 26 Jahre in den Keller; zudecken ist nicht erforderlich. Lassen sie Hartkäse ein Jahr lang offen liegen. Kneten sie aus Mehl (irgendwelcher Art) und Wasser einen dicken Teig, stampfen sie eine Stunde lang mit nackten Füßen darauf herum, backen sie den zu Fladen geformten Teig zweimal und stellen sie die Brote ein Jahr lang in einen nicht zu trockenen Raum. Werfen sie vier Handvoll der Erbsen in kochendes Wasser, mit etwas Meerwasser gewürzt, und kochen

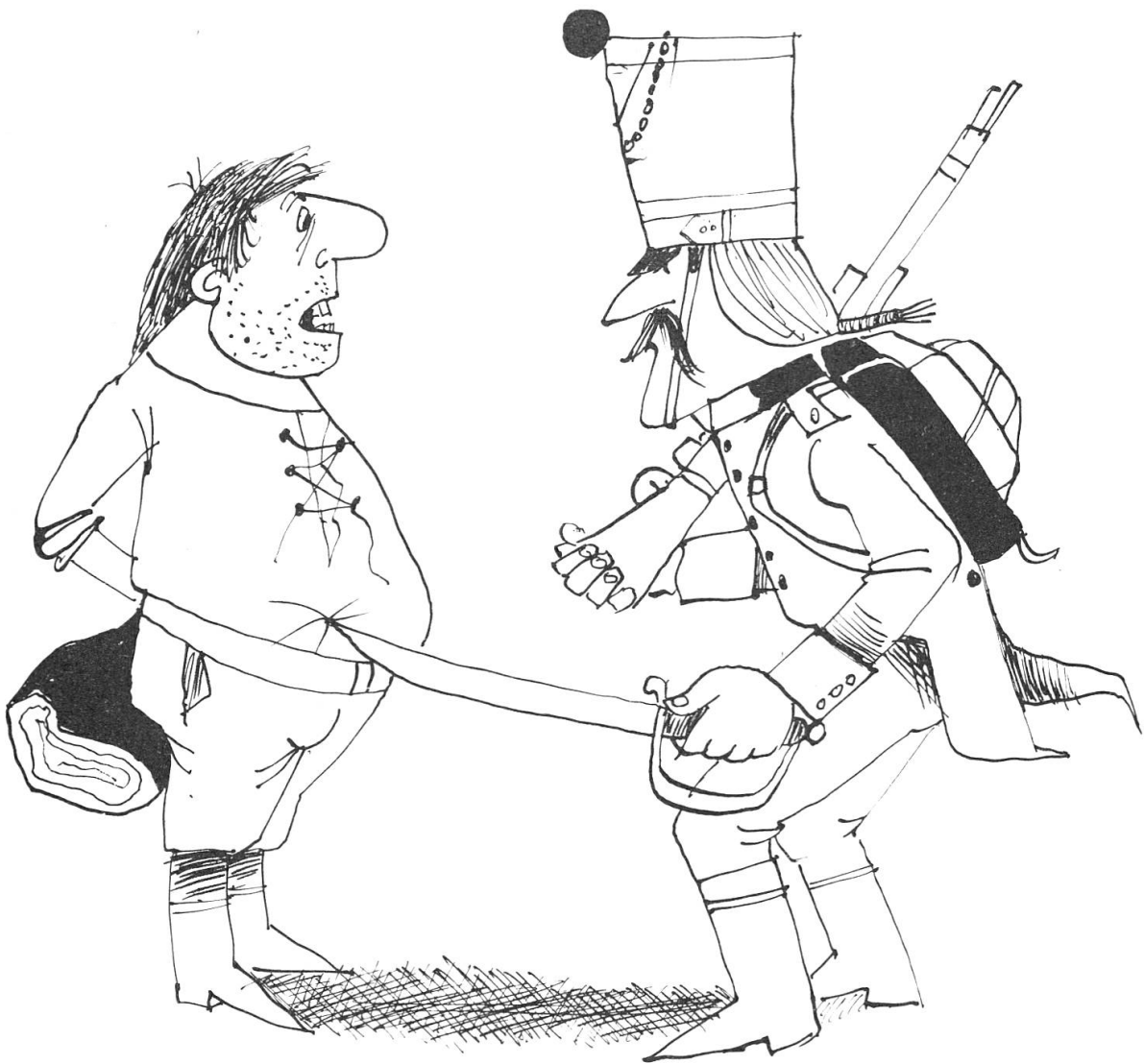


sie das acht Stunden. Geben sie dann zwei Pfund Salzfleisch hinzu und kochen sie noch zwei Stunden länger. Zerschlagen sie 200 Gramm Käse mit dem Beil, rühren sie ihn in das fertige Gericht und tischen sie das in Blechtellern auf. Servieren sie pro Person ein halbes Pfund des Brotes hinzu. Nehmen sie sich nicht die Mühe, die Insekten und Würmer zu entfernen – das tut jeder selber, wenn er sie nicht mitgeniessen will. Stellen sie als Getränk in Zinnkannen vier Liter zimmerwarmes, seit vier Wochen offenes Dünnbier auf, von dem sie die Schimmeldecke nach Möglichkeit entfernt haben. Trinken sie den ersten Schluck aufs Wohl des Landesvaters. Beschweren sie sich nicht über die Verpflegung – ausser sie legen Wert darauf, die nächsten Monate in Eisenfesseln bei stinkigem Wasser und Brot in Dunkelheit zu verbringen, nach

vorherigem Auspeitschen, oder am Grossbaum aufgehängt zu werden. Es gab eine Methode, die Würmer und Maden aus dem Brot zu entfernen. Sir J. C. D. Hay beschrieb sie vor 150 Jahren. Sie war sehr einfach. Man holte die Brotsäcke ins Freie und legte auf jeden einen Fisch. Das Ungeziefer, das genug Brot gegessen hatte, kroch auf den Fisch, um dort weiterzuschmausen. Nach einiger Zeit warf man den Fisch weg und legte einen neuen auf. Wenn dann kein Ungeziefer mehr auf ihn gekrochen kam, wurde das Brot für voll genussfähig erklärt. Auf den Schiffen, mit denen Lord Nelson vor bald 200 Jahren seine Seeschlachten gewann, gab es als Frühstück für die Mannschaft grobe Haferflocken, mit Molasse und Wasser angerührt. Dazu «schottischen Kaffee», bestehend aus geröstetem Brot, das mit Wasser und etwas Zuk-

ker gekocht war. Das Wasser, in Tonnen mitgeführt, wurde nach kurzer Zeit grün und faul, allerlei Insekten schwammen auf ihm herum, und wenn man Wasser schöpfen wollte, musste man erst eine dicke Schicht Schaum beiseiteschieben. Die Matrosen lehnten (nicht zu Unrecht) Wasser als Getränk ab und tranken es nur, wenn es mit Rum verdünnt wurde. Erst vor hundert Jahren kamen Getränke wie Tee, Kakao und Kaffee für die Mannschaften auf. Wenn sie Zugang zu einem verschlammten, mit Algen überwucherten Tümpel haben, können sie unschwer ein Getränk zubereiten, wie's vor zwei Jahrhunderten bei der Marine üblich war. Die obigen Angaben dürften genügen. Vor siebzig Jahren erschienen eine Reihe

von Studien des deutschen Grossen Generalstabs zur Kriegsgeschichte. Ein Band von über 300 Seiten war der Heeresverpflegung gewidmet. Aus ihm geht hervor, dass erstmals Napoleon I., Kaiser der Franzosen, sich um die Verpflegung seiner Armeen selber kümmerte. Nicht nur ganz generell – nein, er hatte für die kleinsten Einzelheiten besorgt zu sein, weil niemand anderer das tun wollte. Als er 1812 den Krieg gegen Russland begann, trugen die Infanteristen eines Armee-korps, nebst anderem Gepäck, auch die Ration für vier Tage auf sich: vier Brote oder Zwieback, sieben Portionen Mehl. Wo es möglich war, plünderten die Soldaten die Landbevölkerung aus. Die Abgänge durch Krankheit, verursacht von





unreifen Früchten, giftigen Pilzen und Beeren und schlechtem Fleisch, überstiegen fast immer die Verluste durch Feindeinwirkung.

Auch 1859, als Oesterreich und Frankreich sich in Oberitalien blutige Schlachten lieferten – die von Solferino führte später zur Gründung des Roten Kreuzes – war es noch nicht viel anders. Die österreichischen Soldaten besaßen keine persönlichen Kochgeschirre; gekocht sollte in grossen Kesseln werden, die aber meist die Truppe nicht erreichten. Deshalb gab's keine Möglichkeit, etwas Warmes zuzubereiten. Die Verpfle-

gung bestand aus Brot, Reis und Mehl. Vieh für vier Tage wurde von den combattanten Truppen mitgeführt und bei Bedarf geschlachtet.

Die wissenschaftliche Auswertung der kriegsgeschichtlichen Erfahrungen führte zu bemerkenswerten Ergebnissen. Da hiess es noch 1912: nach dem Schlachten muss das Fleisch etwa einen Tag ablagern. «Am einfachsten erreicht man das dadurch, dass man es einen Tag auf dem Lebensmittelwagen oder beim Mann mitführt.» Dann war es gewiss nicht mehr allzu frisch... Was das Brot angeht: «Schimmelig gewordenenes Brot kann man

durch Rösten wieder geniessbar machen.» Erstmals ist auch von Gemüse die Rede: «keine Gelegenheit darf versäumt werden, der Truppe Gemüse zugänglich zu machen» – aber wo die Gelegenheit fehlt, muss man ihr halt Reis, Hülsenfrüchte oder – grosse Neuerung! – Gemüsekonserven verabfolgen.

So weit war die Verpflegung der Soldaten zu Beginn des Ersten Weltkrieges, vor 70 Jahren, schon gediehen. Es war aber eine

gewaltige Überraschung, dass im August 1914 die deutschen Armeen mit Fahrküchen in den Krieg zogen, in denen während des Marsches warme Mahlzeiten zubereitet wurden. Die deutschen Soldaten konnten, falls die Fahrküchen sie erreichten, bei der Rast warmes Essen und heisse Getränke bekommen. Die französischen Truppen hingegen besaßen so etwas nicht. Ihre Wehrmänner mussten, wenn sie essen wollten, zuerst Holz für



ein Feuer finden, es in Brand setzen, und dann in Kochtöpfen, die sie auf dem Tornister mitführten, sich ihre Suppe zubereiten. Nicht einmal Kaffee wurde ihnen von einer Küche verabreicht. Sie kochten ihn ebenfalls gruppenweise selber, wozu in jeder Gruppe ein Soldat eine Kaffeemühle aus Stahlblech mit sich trug. Diese Kaffeemühlen sind heute begehrte Sammelobjekte. Mitunter kann man sie, völlig verrostet, noch auf den Schlachtfeldern des Ersten Weltkrieges finden, wenn frisch gepflügt ist oder ein längerer Regen gefallen war.

Es erstaunt eigentlich gar nicht, dass die Schweizerische Armee wesentlich besser dran war in Sachen Verpflegung. Ein österreichischer Hauptmann, der unsere Armee vor 1914 studierte, berichtete: «Der Schweizer Soldat wird jederzeit schweizerisch zu essen haben, solange es schweizerische Gemeinden gibt.» Ausserdem gab es natürlich auch Kochanleitungen für die Küchenchefs unserer Truppen. Anno 1971 gab der rührige Benteli-Verlag in Bern ein unterhaltsames, lehrreiches Büchlein heraus, das Rezepte der Militärküche von 1900 an enthielt. Im Vergleich zu dem, was andernorts den Soldaten verfüttert wurde, assen unsere Wehrmänner geradezu fürstlich. Zum Beispiel Brennesselsuppe: zerschnittene

Schosse von Brennesseln, Sellerie- und Kohlblätter sowie Lauch mit kochendem Wasser und Salz aufs Feuer bringen, mit Muskat und Pfeffer würzen, vor dem Anrichten noch Gries oder Reis einrühren und eine Zwiebelschweize darübergeben. Das könnte nahezu von Auguste Escoffier so rezeptiert sein. Oder Rotkraut mit Äpfeln:

40 kg Rotkraut, gehobelt
 20 kg Äpfel, in Schnitten
 2 kg Speck, klein gewürfelt
 ½ kg Kochfett
 ½ l Essig oder 2 l Rotwein
 500 g Zucker
 1 kg Zwiebeln, gehackt

Speck und Zwiebeln im Fett anbraten, Rotkraut und Äpfel zugeben, 20 Minuten dämpfen, dann Wein (oder Essig) und Zucker, Salz und Pfeffer zugeben und zwei Stunden kochen. Damit nichts anbrennt, nach und nach 15 Liter Wasser eingiessen. Das Rezept gilt für 160 Personen. Falls Sie ausnahmsweise nicht so viele Familienmitglieder am Tisch haben, können Sie die Mengen entsprechend verkleinern. Mit dem Taschenrechner ist das gar kein Problem. Für fünf Personen ergibt das zum Beispiel 31,25 g Zwiebeln, 0,625 kg Äpfel und 15,625 g Zucker. Viel Vergnügen beim Wägen!

Zufriedene Gesichter bei den Soldaten:

(s) Ich bin Jacques Schedler, welcher die ausgezeichneten Zeichnungen zum Artikel von Hanns U. Christen geschaffen hat, sehr dankbar für seine prompte künstlerische Mitarbeit. Unter grossem Zeitdruck tat er unsern Lesern den Gefallen mit der Bemerkung: Ein solch lustiger Artikel eignet sich natürlich sehr gut zum Karikieren!

Jacques Schedler und Hanns U. Christen haben eines gemeinsam: Sie arbeiten beide für den Nebelspalter-Verlag in Rorschach. Hanns U. Christen dürfte unsern Lesern kein Unbekannter sein dank seines trafen «Basler Bilderbogens», während Jacques Schedler viele Bücher des Nebelspalter-Verlages illustriert. «Beizeiten daran denken: Sinnvoll schenken»: Wie wär's mit einem Buch aus dem Nebelspalter-Verlag? Zum Beispiel: Hort Haitzinger's Karikaturen 84», «Hauptme, Füsilier Witzig» oder «Zu Befehl, Korporal», beide von Fritz Herdi, oder einem Nebelspalter-Abonnement für den Sohn in der RS oder beim Abverdienen? Schenken Sie sinnvoll, schenken Sie Humor!