

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 2 (1929)

Heft: 5

Artikel: Die Suppe und ihre Bedeutung für die Truppen-Verpflegung

Autor: Brem, Max

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-516064>

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: 14.03.2025

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

Die Suppe und ihre Bedeutung für die Truppen-Verpflegung.

von Fourier Brem Max, Füs. Kp. I/62

Jene idyllischen Zeiten unserer Miliz, zu denen sich das tägliche Menu der Militärküche in der obligaten *Suppe mit Spatz* erschöpfte, sind längst vorüber. Der Spatz zumal, so sehr er auch heute noch in einer etwas tragikomischen Art in dem Begriff Soldatenleben verankert ist, verdankt diese Popularität eher einer mehr oder weniger ruhmreichen Tradition als seiner heutigen Bedeutung, denn wehe dem Fourier, der sich in unserer Zeit erlauben würde, ihn seiner auf eine abwechslungsreiche Kost eingestellten Mannschaft mehr als zwei Mal in der Woche vorzusetzen.

Besser als der Spatz hat sich die *Suppe* zu behaupten vermocht, bildet sie doch in unvermindertem Masse einen wesentlichen Bestandteil der meisten Mahlzeiten. Im Feld-Dienst sieht sie sich sogar bei gewissen taktischen Lagen nicht selten zur einzigen Hauptnahrung avanciert, ist es doch in den Manövern eine immer wieder zu beobachtende Tatsache, dass der im Gefecht liegende Mann das Fleisch verschmäht, dafür aber mit umso grösserem Behagen aus einer Gamelle voll schmackhafter Suppe löffelt, die ihm in der angenehm zu geniessenden flüssigen Form *wertvolle Nährwerte* zuführt und zugleich sein Durstgefühl stillt. Es mag deshalb sehr berechtigt sein, von einer Bedeutung der Suppe für die Truppenverpflegung zu sprechen.

Wenn wir ein wenig zurückblättern in den Annalen und die Geburtsstätte der Suppe zu erforschen versuchen, so finden wir uns bis zu den *Pfahlbauern* zurückversetzt, die in den helvetischen Landen zahlreich vertreten waren. Bei ihnen treffen wir eine Brühe, hergestellt aus Hafer oder Gerste, die neben der Beute aus Jagd und Fischfang die häusliche Mahlzeit und vermutlich auch die Verpflegung der Krieger bildete. Bei den Römern scheint nicht wie in der heutigen Zeit das Fleisch, sondern der Weizen als Hauptnahrungsmittel gegolten zu haben; Fleisch, Gemüse usw. kamen erst an zweiter und dritter Stelle als Ersatz oder sogenannten Zubussen in Betracht. Die Ernährung war demnach hauptsächlich vegetabil. Der Weizen, der den römischen Kriegern in einer Tages-Portion von ca. 850 gr verabreicht wurde, diente ungefähr zur Hälfte zur Herstellung von Brot oder einer Art Zwieback, sowie eines sogenannten „puls“, eines Weizenbreies. Dieser ist nach der Ueberlieferung ein Gericht aus Mehl, Wasser und Fett und wurde wahrscheinlich, schon der Name Weizen-Brei sagt es, als dickflüssige, breiige Masse genossen. Ob dies nun der Ursprung oder wenigstens ein Vorläufer der heute als Suppe angesprochenen Speisen war, lässt sich nicht mit Bestimmtheit behaupten; es wäre aber möglich.

Es sind übrigens auch die *Römer*, die uns bestimmte Spuren über die *Organisation der Verpflegung, Art der Nahrung, Transportmöglichkeiten, Nachschub usw.*, all' das bezogen auf die Ernährung der Soldaten, hinterlassen haben, und zwar aus der Blütezeit Roms, zu Zeiten Cäsars. Dass die Nahrung damals gut und reichlich sein musste, lässt sich ohne weiteres von den gewaltigen physischen Leistungen der römischen Legionen ableiten.

Wenden wir uns nun aber wieder unsern Tagen zu, denn die *Suppen in ihren verschiedenen Sorten und Gattungen*, die wir heute in so grosser Zahl kennen, sind zum grössten Teil doch Schöpfungen

der neueren Zeit. Die Selbstverständlichkeit, mit der heute sowohl die Hausfrau als die Militärküche die Suppe als Einleitung einer Mahlzeit verwenden, kommt nicht so von ungefähr, denn abgesehen davon, dass eine gut zubereitete bekömmliche Suppe wohl fast jedermann gerne isst, erfüllt sie doch noch andere Zwecke, die für die Gesundheit des Körpers eine bedeutende Rolle spielen.

Der Mensch braucht täglich ein gewisses Mass von Flüssigkeit als Lösungsmittel und zur Durchspülung seiner Organe. Die Substanz unseres Körpers besteht bekanntlich zu zwei Dritteln aus Wasser, wovon täglich 2 bis 2½ Liter ausgeschieden werden: durch Nieren, Lunge und Haut. Dieser Verlust muss naturgemäss wieder ersetzt werden. Das geschieht teils durch die festen Speisen, die durchschnittlich zur Hälfte auch aus Wasser bestehen, teils durch Frühstücks- und andere Getränke, dann aber auch durch die Mittags- und Abend-Suppen. So deckt die Suppe auf natürliche Weise einen Teil unseres täglichen Flüssigkeitsbedarfes.

Im weiteren feuchtet die Suppe den Magen zweckmässig an und gibt den festen Speisen eine weiche Basis; sie führt dem Organismus *Salze* und *Würzstoffe* zu, die auf die Verdauung anregend wirken; sie erleichtert ferner die enge Mischung des Verdauungs-Saftes mit den Speisen. Auch die *Temperatur der Suppe*, die zwischen 40 und 50 ° C. betragen sollte, hat schaffenden Anteil. Die Wärme als gewaltige Triebkraft, erspart dem menschlichen Verdauungs-Apparat Arbeit. Kalte Speisen müssen im Magen zuerst auf die Blut-Temperatur erwärmt werden, bevor mit dem Abbau der Nahrungsstoffe begonnen werden kann. Das Wohlbehagen, in das uns, besonders im Winter, der Anblick der dampfenden Suppe versetzt, beruht daher auf einem natürlichen Verlangen unseres Körpers.

Diese guten Eigenschaften der Suppe werden jedoch von einer noch grösseren und wichtigeren übertroffen. *Eine Suppe, hergestellt aus Körner- und Hülsenfrüchten, wie: Hafer, Gerste, Erbsen, Bohnen, Linsen usw., dann aber auch eine solche aus Reis, Sago, Teigwaren, Gries, Gemüse usw. vermittelt dem Körper wertvolle Nährstoffe.* Je feiner diese Einlagen in der Suppe verteilt sind, desto leichter gehen sie in den Organismus über und desto nahrhafter und bekömmlicher ist die Suppe. Keine andere unserer üblichen Speisen vereinigt so viele Vorzüge.

Dieses allgemeine Werturteil über die Suppe gilt für die Truppen-Verpflegung im speziellen wohl noch in erhöhtem Masse, denn es deckt sich in idealer Weise mit den Grundforderungen, die an die Soldatenkost gestellt werden: einfache, aber gute, nahrhafte und ausreichende Verpflegung. Eine wohlschmeckende Suppe ist den Soldaten immer willkommen. Freilich lässt sie sich auch in der Militärküche nicht immer so einfach zubereiten; denken wir nur an die Tage, wo keine Fleischbrühe zur Verfügung steht, oder vergegenwärtigen wir uns die langwierigen Vorbereitungen für eine Suppe aus Körner- oder Hülsenfrüchten. Der Hausfrau ist aus diesen Schwierigkeiten wirksame Hilfe durch eine hochstehende

Nahrungsmittel-Industrie für Suppenartikel geworden; aber auch die Truppenverpflegung hat sich deren Dienste nutzbar gemacht, indem sie die Produkte dieser Industrie unter anderem in Form

der bekannten *Suppen-Konserven* bezieht. Die Bezeichnung „Konserven“ wird ihnen allerdings etwas zu Unrecht beigegeben, denn im Grunde genommen sind sie nichts anderes als Suppen, wie man sie in der Küche nach den üblichen Kochregeln selber zu bereitet, aber im grossen hergestellt und so vorbereitet, dass sie nur noch kurzer Kochzeit und, mit Ausnahme des Wassers, keiner Zutaten mehr bedürfen.

Es wäre vielleicht der Mühe wert, sich an dieser Stelle einmal mit dem *Fabrikationsbetrieb* dieses Zweiges der Nahrungsmittel-Industrie, der bekanntlich in der

Fabrik von Maggis Nahrungsmitteln in Kempthal

seinen hervorragenden Führer hat, etwas näher zu

befassen. Für heute sei aus den vorstehenden Ausführungen das Fazit gezogen, dass die Suppe in der Truppen-Verpflegung eine wichtige Rolle zu spielen berufen ist. Diese Erkenntnis mögen vor allem diejenigen Kameraden festhalten, welche die Aufgaben dieses Nahrungsmittels zu unterschätzen in Versuchung geraten, aus entschuldigen Gründen übrigens, denn als ein an sich gelöstes Problem steht die Suppe im allgemeinen fern vom Brennpunkt öffentlicher Debatten. Dieses bescheidene Zurücktreten darf aber nicht über ihre Bedeutung hinwegtäuschen.

Anm. Es ist eine erfreuliche Überraschung, endlich einmal aus dem grossen Korps von Fourieren eine Einsendung erhalten zu haben. Mögen noch andere Kameraden herzhafte dem guten Beispiel des Präsidenten der Sektion Zürich folgen; auch die kleinste Mitteilung brauchen wir zum Gedankenaustausch.

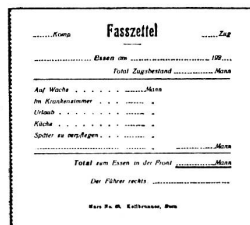
Die Redaktion.

Praktische Hilfsmittel.



Mars Nr. 57. 10 Stück 0.45, 100 Stück 4.-

Mars-Geld-Depotscheine. Der Rechnungsführer füllt für jeden Deponierenden einen Schein im Format 9×14 cm aus. Einzahlungen und Rückzahlungen werden dort eingetragen. Die Scheine bleiben im Besitz des Deponierenden.



Mars Nr. 48, 1 Stück 0.65, 10 St. 5.40

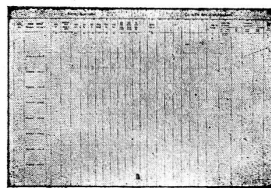
Mars-Faßzettel.

Ein von Nr. 17 abgeändertes Format, enthaltend Angaben über die auf Wache, K. Z., Küche usw. benötigten Portionen. Der Bloc wird durch den Führer rechts ausgestellt und durch die Faßmannschaft dem Küchenchef übergeben. Format 10×13 cm.



Mars Nr. 53. 1 Stück 1.30, 10 Stück 10.-

Depotgelder-Kontrolle. Während der deponierende Mann seinen Depotschein (Mars Nr. 57) in Händen hat, legt sich der Rechnungsführer eine Kontrolle wie Nr. 53 an. Jeder Deponierende hat darin sein Konto, dessen Stand jederzeit ausgewiesen werden kann. Eine sehr einfache Art der Buchhaltung über alle Depotgelder.



Mars Nr. 38, 1 St. 1.10, 10 St. 10.-

Mars-Warenkontrolle (Magazinkontrolle). Die Führung einer Magazinkontrolle ist für jedes Lebensmittelmagazin unentbehrlich. Unsere neue Mars-Kontrolle Nr. 38 gibt dem Rechnungsführer und dem Küchenchef die notwendige Uebersicht über alle Lebensmittelvorräte. Das Heft im Format 21,5×28,5 cm umfaßt 12 Blatt und kann für mehrere Wiederholungskurse verwendet werden.



VERBANDS - MITTEILUNGEN

Centralpräsident: Fourier Tassera Adolf, Hebelstr. 79, Basel.

Einzahlungen a. d. Centalkasse sind zu adressieren: Schweiz. Kreditanstalt Basel z. G. Schweiz. Fourier-Verbandes

Sektion Beider Basel

Präsident: Fourier Weber Paul, Gundeldingerstr. 327, Basel.
Sitz des Centralvorstandes (Vorort)

Pistolenschiessen.

[Sonntag, den 26. Mai 1929, vormittags neun bis 11 Uhr im Stand Allschwilerweiher.

Samstag, den 8. Juni 1929, nachmittags halbtägige Uebung.

Wir bitten, diese beide Daten zu reservieren. Nähere Mitteilungen folgen auf dem Zirkularwege.

Mutationen neue Mitglieder:

Fourier Heid Arthur, Schw. Mot. Kan. Battr. 11, Ramlinsburg.
Fourier Bäumler Oskar, I. R. 22, Stab, Basel.

Austritte:

Fourier Ramseyer Jean, infolge Wegzug von Basel.

Bericht über d. Unterkunftsübung v. 5. Mai 1929.

Bei prächtigstem Frühlingswetter, inmitten der blühenden Kirschbäume wurde unter Leitung von Herrn Hauptmann Schmieder, Q. M. Inf. Reg. 22 an diesem Tag im Birssecktal die 2. Unterkunftsübung durchgeführt.

Punkt 8 Uhr fanden sich die Teilnehmer am Bahnhof in Dornach ein. Nachdem der Uebungsleiter in einem kurzen Referat die verschiedenen Arten von Unterkunft behandelte, wurden 3 Gruppen gebildet, welche in den Gemeinden Dornach, Reinach und Aesch Vorkurskantonement für je 1 Bataillon mit Spezialwaffen vorzubereiten hatten. Die an den Uebungsleiter abgelieferten Arbeiten zeigten ein erfreuliches Resultat, wenn auch dies und jenes von den einzelnen Teilnehmern noch hätte vervollständigt werden sollen. Nachdem im Gasthof zum Ochsen in Aesch das gemeinsame Mittagessen eingenommen, fand unter Leitung des Vizepräsidenten, Kamerad Schnetzler, eine kurze Sitzung statt zur Behandlung dringender Geschäfte.

Nachfolgende Anträge des Vorstandes fanden die Zustimmung der Versammlung:

1. Betr. Teilnahme an den Unteroffizierstagen 1929 in Solothurn vom 17. bis 19. August.
2. Genehmigung der abgeschlossenen Zeitungsvereinbarung.
3. Dem vorgelegten Statutenentwurf des Zentralvorstandes.

Um 15 Uhr begann das Pistolenschiessen im neuen, modern angelegten Stand mit Zugscheiben des Pistolensportklubs Aesch. In erfreulicher Weise hat uns dieser den Stand gratis zur Verfügung gestellt.

Es wurden geschossen: 2 Passen zu 6 Schüsse Einzelfeuer auf Dezimalscheibe; 1 Passe zu 6 Schüssen Seriefire auf Dezimalscheibe.