

# **(Eing.) In Nr. 2 des "Fourier" ist ein Artikel über den Vortrag von Herrn Hptm. Straub [...]**

Autor(en): **Krienbühl**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **3 (1930)**

Heft 4

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-516092>

## **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.

Aber nicht nur reichlich, sondern auch nahrhaft und schmackhaft sollen die Speisen sein und es soll trotz der ungünstigen Jahreszeit nicht in letzter Linie darauf Bedacht genommen werden, vitaminreiche Grüngemüse und Obst zu verpflegen. (Suppengrün, Kabis, Rüebli, Kartoffeln, Obst.)

Um die Tageshelle möglichst auszunützen musste die Mittagspause auf das unumgänglich notwendige Zeitmass gekürzt werden. Die hiebei probeweise eingeführte Verschiebung der Hauptmahlzeit auf den Abend hat sich nicht bewährt, weil die Truppe nach der anstrengenden, langen und kältern Morgenarbeitszeit bedeutend mehr Nahrung verlangte als nach der kürzern und wärmern Nachmittagsarbeitszeit. Um die Möglichkeit zu haben, bei Bedarf jederzeit heissen Tee abgeben zu können, erachtete ich es als notwendig, sämtliche Kochkisten für diesen Zweck bereit zu halten. Dank der milden Witterung musste hievon nur in ganz beschränktem Masse Gebrauch gemacht werden. Nebst Schwarz- oder Lindentee hat besonders der Pfefferminztee, welcher sich auch in Bergsteigerkreisen sehr grosser Beliebtheit erfreut, bei der Mannschaft guten Absatz gefunden. Zum Abfüllen in Feldflaschen und Mitnahme auf Patrouillen, Ausmärsche u. s. w. ist jedoch im Winter dem schwarzen Kaffee vor dem Tee der Vorzug zu geben.

Dass bei der reichlichen und teuern Verpflegung welche der Winterdienst mit sich bringt, die in der I. V. in Aussicht gestellte Verpflegungszulage beansprucht werden darf, erachte ich als selbstverständlich. Sie wurde auf gestelltes Gesuch hin denn auch zugesprochen. Diese verhältnismässig kleine Mehrausgabe wird ja durch Einsparungen an Pferdemitgelt und Wegfall von Entschädigungen für Landsschaden u. s. w. mehr als kompensiert.

Mit der neuen Beordnung der 500 gr. Brotportion und der Berechtigung zur Mehrfassung bis auf 550 gr. pro Tag ist die Mannschaft insofern gut gefahren, als es möglich war, auch nebst der einmaligen Abgabe der Brotkonserve, alltäglich Frischbrot zu verpflegen ohne zu überfassen. Die Mannschaft merkte natürlich von der um 50 gr. leichteren Portion nichts, aber restlos aufgegessen wurden die „Hanflaibe“ allerdings schon.

Etwas Mühe verursachte auf der Oberalp das Kochen mit Pulverschnee für 290 Mann, da kein Wasser zur Stelle war. Die Schneesieder hatten mitunter schon früher Tropfen an der Stirne, als sich solche an den Deckeln der Kochkessel bildeten.

Dass der Fourier um eine Art „Regiewirtschaft“ nicht kommt, wenn die Truppe so abgelegt und auf

sich selbst angewiesen Dienst verrichtet, ist begreiflich. Ueber Mittag und hauptsächlich nach dem Hauptverlesen wurden Chocolate, Rauchwaren, dann Kaffee und Tee ohne oder noch mehr mit Ruhm verkauft und ausgedient.

Der erstmalige Transport und nachherige Nachschub von Material und Proviant auf die Oberalp gestaltete sich insofern einfacher, als die Oberalpbahn ihren Winterbetrieb bis zur Station Nättschen offen hielt und somit bis dorthin diese benützt werden konnte. Einen gedeckten Güterwagen, in welchen der erste Bergtransport verladen wurde, liessen wir auf Nättschen bis zum letzten Taltransport stehen, um ihn in der Zwischenzeit als eine Art Etappenmagazin zu benützen. Dies erleichterte und erhöhte bei allenfalls eintretendem schlechtem Wetter die Sicherheit und Pünktlichkeit des Nach- und Rückschubes und verkürzte überdies die Wegzeit der Transportkolonne um 2—3 Stunden. Das per Bahn eingetroffene Material, die Verpflegungsartikel und die Post wurden in Nättschen auf Refe und in Festungstornister (Fleisch, Käse etc.) aufgeladen oder umgepackt. Rückschubmaterial, überzählige Refe und Packmaterial wurden in den Magazin-Bahnwagen verbracht.

Die Organisation und der Nachschub selbst nahmen viel Zeit in Anspruch, aber der Fourier darf diese Obliegenheiten deswegen nicht vernachlässigen, soll er nicht unter Umständen in schwere, nicht wieder gut zu machende Verlegenheit kommen.

Der Kurs hat mir gezeigt, dass solche kompagnieweisen Winterwiederholungskurse für den Fourier insofern von besonderer Wichtigkeit sind, als sich dieser nicht nur vollkommen auf eigene Füsse gestellt sieht, sondern auch stark veränderten Verhältnissen gegenüber steht. Diese verlangen von ihm praktisches Einfühlungsvermögen, rasches, sicheres und geschicktes Disponieren und nicht zuletzt eine gewisse dienstliche Routine. Er hat ein vollgerütteltes Mass Arbeit zu leisten, soll alles in Ordnung laufen und es ist ihm zu gratulieren, wenn ihm ein Küchenchef zur Seite steht, auf den er sich in Koch- und Küchenangelegenheiten voll und ganz verlassen kann.

Die Truppe hat den Winterdienst begrüsst und die Wenigen, welche nicht begreifen wollten, warum man im Winter und dann noch auf der Oberalp Dienst leisten müsse, haben am Entlassungstag nicht mehr fragend um sich geschaut, sondern sind im Bewusstsein heimzu, einen instruktiven wie abwechslungsreichen und gesunden wie schönen Kurs hinter sich zu haben.

(Eing.) In Nr. 2 des „Fourier“ ist ein Artikel über den Vortrag von Herrn Hptm. Straub, worin der betr. Herr ausführt, dass nach jedem W. K., über die Verpflegung geklagt werde und dass in der Hauptsache ein mangelhaft ausgebildetes Küchenpersonal daran schuld sei.

Ich gehe damit vollständig einig. Man soll eben einmal einsehen, dass man die Küchenchefs richtig ausbildet, indem man sie in den U. O. S. in der Küche behält und nicht jeden zweiten Tag ausrücken lässt. So kann der angehende Küchenchef nichts lernen und damit hat man die Reklamationen in den R. S. Ist dann ein Korporal richtig ausgebildet, dann wird er selbst im Stande sein, in den W. K. tüchtig

und vor allem zuverlässiges Personal heranzubilden, nur muss man ihm darin freie Hand lassen, so dass der Einwand, man solle in den Rekrutenschulen Küchenmannen heranbilden, dahinfällt. Seit 1929 habe ich in der Küche neue Leute, die ich bereits so ausgebildet habe, dass jeder Einzelne im Stande ist, schon jetzt eine einfache Mahlzeit zuzubereiten. Auch sollten die Herren Kp. Kdten. besorgt sein, dass immer Ersatz da ist.

Ein Beispiel. Im Bat. 72 gibt es eine Kompagnie, die hat einen Gefreiten, der Koch von Beruf ist und der sehr tüchtig ist als Küchenchef. Als er den letzten W. K. machte, kommandierte Herr Hptm. L. einen Maurer in die Küche ab, der nach 14 Tagen Gefreiter wurde und nun den Kurs 1930 als Küchenchef machen

muss. Dieser hat dann die gleichen Rechte und Pflichten wie ein Korporal, der 15 Wochen extra Dienst gemacht hat.

Am 12. März 1930 hielt Herr Oberst E. Richner, unser neue Oberkriegskommissär in Bern einen Vortrag, worin er u. a. ausführte, „Die Klagen über die Küchenchefs wollen nicht verstummen“ und auch in der Diskussion, wo sich auch Herr Oberstdivisionär Bridel beteiligte, wurde die Frage der „Ausbildung der Küchenchefs“ erörtert. Also nun Tatsachen, nur soll man mit der Reorganisation nicht wieder solange warten, wie s. Zt. mit der Ausgabe der Kochanleitung.

Nun noch etwas. Warum gibt man in den verschiedenen Schulen und Kursen die Hauptmahlzeit erst am Abend? Wenn der Soldat von 6 Uhr morgens bis 12

Uhr im Freien ist, so hat er Hunger und dann ist, wie es in der U. O. S. II/5 1930 in Zürich passierte, Nudeln und Randensalat, eben zuwenig; ein Freund erzählte, er sei immer hungrig vom Tisch gegangen. Am Abend, wo freier Ausgang ist, kann sich doch jeder etwas leisten und wird dann auch mit dem oben erwähnten Essen zufrieden sein. Vor zwei Jahren wurde das gleiche System auf Motto Bartola angewendet und nach 8 Tagen wieder abgeschafft. Im Winter-W. K. konnten sich die Leute an diese Ordnung auch nicht gewöhnen und man hatte deswegen Reklamationen, ja es hiess sogar, zu Hause hätte man nicht einmal Fleisch gegeben. Also auch das ist ein Punkt, wo nicht immer die Küchenchefs und Fouriere schuld sind.

Wachtm. Krienbühl, Geb. Inf. Kp. II/72.

## Allerlei Wissenswertes

### Beitrag zu den Neuerungen der I. V. 1930.

(Von Lt. Q. M. Zaugg P. Vpf, Abt. 3, Stab, Bern — O. K. K.)

Als die wichtigsten Neuerungen der I. V. 1930 dürfen angesprochen werden: die Neuordnungen betr. die Truppenabrechnungen (Zif. 139), die Neuregelung der Konservenkonsumation (Zif. 57), sowie die Abänderungen betr. die Brotportion und die Neuregelung der Gemüseportionsvergütung (Zif. 64 a) und schliesslich die Bestimmung der Ziffer 133, wonach die Entschädigung für Rechnungsstellung für die administrative Einheit ausser Bataillons-Abteilungs- und Regimentsverband wegfällt. Was sodann die übrigen Neuerungen anbetrifft, so sind dieselben eher etwas untergeordneter Natur, aber selbstredend immer noch wichtig genug, um von den Rechnungsführern gehörig studiert zu werden. Es erübrigt sich mir vorliegend auf die Neuordnungen der Truppenabrechnungen (Zif. 139) des Näheren einzutreten. Ich verweise diesbezüglich der Kürze halber auf meine sachbezügliche Abhandlung, erschienen in der Februar-Nummer dieses Organs.

#### I. Zur Abänderung der Konservenkonsumation:

Gegenüber der bisherigen Ordnung ergibt sich eine Reduktion nur in Bezug auf die Rekrutenschulen und Unteroffiziersschulen. Bei den Wiederholungskursen bleibt die Berechtigung unverändert, d. h. 1 Zwieback und 2 Fleischkonserven pro Kurs und pro Mann. Dazu pro Mann und pro Woche 1 Portion Suppenkonserve, die aus der Haushaltungskasse zu bezahlen ist.

In den Rekruten- und Unteroffiziersschulen gestaltet sich die Konsumation wie folgt:

	Anzahl Portionen:	
	Fleischkonserven: pro Mann	Zwieback: pro Mann
In Rekrutenschulen total	4	2
In Unteroffiziersschulen mit W. K. „	2	1
In „ „ „ allein	2	1

Dazu in allen Rekrutenschulen und Unteroffiziersschulen pro Mann und pro Woche 1 Portion Suppenkonserve (1 Würfel = 1 Portion).

Daraus resultiert gegenüber der bisherigen Berechtigung eine Verminderung um mehr als die Hälfte. Dazu kommt, dass die gemäss bisheriger Vorschrift: „Wo es im Interesse der Instruktion liegt, dürfen auch mehr Konserven verpflegt werden“ resultierende weitere Berechtigung dahinfällt, indem dieser Passus in der I. V. 1930 nicht mehr enthalten ist.

Der Grund dieser Konservenkonsumations-Einschränkung ist darin zu suchen, dass einerseits der Zwieback bei der Truppe nicht günstig aufgenommen und vielfach vergeudet wurde, während andererseits die Fleischkonserve dem Werte nach dem Fiskus wesentlich teurer zu stehen kommt, als die Portion frisches Fleisch.

#### II. a. Herabsetzung der Brotportion (Zif. 64 a):

Die Tagesportion Brot ist gegenüber dem Vorjahr um 50 Gramm reduziert worden und beträgt nunmehr 500 Gramm pro Mann. Diese Massnahme darf angesichts der Tatsache, dass meistens in Rekrutenschulen, Kadernschulen und Wiederholungskursen nicht unerhebliche Minderfassungen vorhanden waren, als gerechtfertigt angesehen werden. Zudem hat man die Beobachtung gemacht, dass durch die Truppe Brot vergeudet und sehr oft ansehnliche Quantitäten in den Küchenabfällen vorgefunden wurden. Leider wurde da und dort, trotzdem die 550 Gramm nicht gegessen wurden, gleichwohl nicht weniger gefasst.

Die einschlägigen gesetzlichen Vorschriften sehen vor, dass bei wirklichem Mehrbedarf von Brot, der Truppe gestattet ist, die Gesamtberechtigung bis auf 10% zu überschreiten (550 Gramm pro Mann und pro Tag). Es wird dem Ermessen des Schul- oder Kurskdt. anheimgestellt, bei wirklichem Bedarf an Brot die Gesamtberechtigung auf 550 Gramm pro Mann und pro Tag zu verfügen. Dabei ist jedoch auf die Ziffer 141 I. V. zu verweisen, wonach von Jedermann in allen Geschäften die Beobachtung grösster Sparsamkeit absolut verlangt wird.

In Bezug auf die Ersetzung von Brot durch andere Verpflegungsmittel ist in diesem Zusammenhange darauf aufmerksam zu machen, dass bloss die an Urlaubstagen und an freien Sonntagen nicht gefassten Brotportionen (zu 500 Gramm) surrogiert werden können und dies nur im gleichen Geldwerte. Eine Verrechnung nicht bezogener Brotportionen (zu 500 Gramm) zugunsten der Truppe ist nicht gestattet.

Die Lieferanten (Private und Eäckerkp.) haben nunmehr das Brot in Laiben zu 1000 Gramm zu erstellen, gleichkommend einer Doppelportion. Es ist ausdrücklich verboten worden, die Brotportionen in einem andern Gewichte herzustellen. (Für wie lange wohl?)

#### b. Neuregelung der Gemüseportionsvergütung:

Die Gemüseportionsvergütung beträgt für 1930:

50 Cts. für Rekruten- und Kadernschulen und

55 Cts. in Wiederholungskursen.

In dieser Entschädigung ist der Wert für die ausfallenden 250 Gramm Brot (Art. 159 V. R.) eingerechnet.

Diese Neuregelung der Gemüseportionsvergütung hat gegenüber der im verflissenen Jahre in Kraft bestandenen Vorschrift den Vorzug, dass sie durchaus klar und unmissverständlich ist.

#### III. Rechnungsstellungs-Kompetenzen an die adm. Einheit (Zif. 133):

Nach bisheriger Vorschrift durften für den Rechnungsführer der administrativen Einheit, sofern letztere den Wiederholungskurs ausser Bataillons-Abteilungs- und Regimentsverband zu bestehen hatte, die Kompetenzen für zwei Tage in Rechnung gestellt werden. Diese Kompetenzen fallen nunmehr weg. Ebensovienig dürfen die Kompetenzen für Rechnungsstellung verrechnet werden für die Stäbe der Festungsbesatzungen, des Frontstabes, des Artillerie-Brigadestabes, sowie für Spezialkurse mit kleinen Beständen und Dauer von weniger als 14 Tagen.

## Mitglieder und Angehörige!

Im Interesse der Finanzierung unseres Organs berücksichtigen Sie bei Ihren Einkäufen in erster Linie unsere Inserenten.