

Die Ausbildung in der Rekrutenschule der Verpflegungstruppen

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

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

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

Heft 9

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-516720>

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.

DER **FOURIER**

OFFIZIELLES ORGAN DES SCHWEIZ. FOURIERVERBANDES

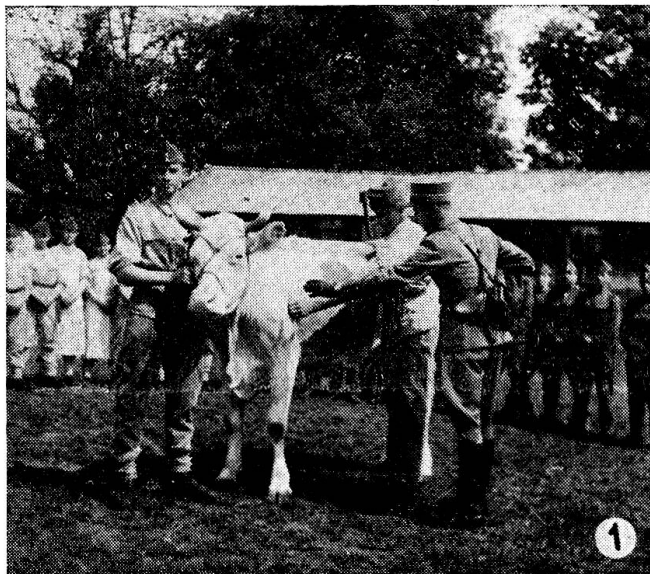
Die Ausbildung in der Rekrutenschule der Verpflegungstruppen *)

Die Aufgabe der Verpflegungstruppe besteht im wesentlichen, wie es schon ihr Name sagt, in der Versorgung der Armee mit allen für die Verpflegung des Wehrmannes notwendigen Lebensmitteln. Sie muss aber auch in der Lage sein, sich selbst und die ihr anvertrauten Güter gegen feindliche Angriffe vom Lande her und aus der Luft zu schützen. Damit sind die Ausbildungsziele bereits gegeben.

Grundlegend für alle Angehörigen der Rekrutenschule der Verpflegungstruppen ist vor allem deren Erziehung zum Soldaten und die einheitliche Schulung in der Handhabung von Karabiner und lafettiertem Lmg. Parallel dazu läuft die Fachausbildung. Sie umfasst den Schlächtereidienst, den Magazin- und den Bäckereidienst.

1. Der Schlächtereidienst.

In den Rekrutenschulen der Verpflegungstruppen werden die Metzger-Uof. und -Sdt. (durchwegs Berufsmetzger) im Schlächtereidienst soweit ausgebildet, dass



Schlachtviehbeurteilung. (VI Bu 15801)

sie nach Abschluss der Schule die für sie wichtigen und notwendigen Obliegenheiten dieser besonderen fachdienstlichen Tätigkeit kennen und nach erfolgtem

*) Abdruck mit Bewilligung der Redaktion aus „Schweizer Soldat“ Nr. 45/52.

Uebertritt zu den Einheiten der Verpflegungstruppen möglichst selbständig eingesetzt werden können.

Der Fachunterricht wird, gestützt auf ein besonderes Ausbildungsprogramm, durch Metzger-Offiziere (Berufs-Metzger) erteilt, welche ihre Vorbildung zur Hauptsache in der Magazinfourierschule und in der Offiziersschule der Verpflegungstruppen erhalten, die praktische Erfahrung jedoch aus ihrer zivilen Tätigkeit mitbringen.



Fleischkenntnis. (VI Bu15795)

Da der militärische Schlächtereidienst von den zivilen Gewohnheiten der Berufsmetzger zum Teil abweicht und nach bestimmten und einheitlichen Vorschriften durchgeführt werden muss, ist dieser Spezialunterricht in der Rekrutenschule von grösster Bedeutung.

Die Ausbildung umfasst im wesentlichen folgendes Programm:

In erster Linie werden die Unteroffiziere und Soldaten mit dem für den Schlächtereidienst bestimmten Korpsmaterial, dessen Gebrauch und Unterhalt vertraut gemacht.

Anschliessend folgt der Unterricht über die verschiedenen Arten der Schlachtvieh-Beschaffung und am lebenden Stück Schlachtviehkenntnis und Beurteilung, so dass besonders die Uof., aber auch eine gewisse Anzahl geeigneter Soldaten in der Lage sind, Schlachtvieh für die Feldschlächtereien der Truppe zu beschaffen.

Nur ausgeruhte Tiere dürfen geschlachtet werden. Daher gelangt das Schlachtvieh vorerst in sogenannte Schlachtvieh-Depots, wo es gefüttert, gewartet und gemolken wird.

Ganz besonders gründlich, und zwar theoretisch und praktisch, erfolgt die Ausbildung im eigentlichen Schlächtereidienst. Dazu gehört das Ausschachten, die Behandlung und Verwertung sämtlicher Schlacht-Nebenprodukte, die Führung des Schlächtereirapportes (Schlachtergebnis) usw.

Nach erfolgter Schlachtung besorgt ein Veterinär-Offizier die Fleischschau. Dann gelangt das Fleisch, in Viertel geschnitten, in die Fleischmagazine. Hier muss es vor der Abgabe an die Truppe während mindestens 12 Stunden verkühlen.

Einlässlich unterrichtet und praktisch geübt wird sodann die Fleischabgabe an die Truppe, die sog. „Fleischfassung“. Der Metzgersoldat lernt dabei das Arbeiten mit den zum Korpsmaterial gehörenden Utensilien, die zweckmässige Verteilung des Fleisches der vier Viertel und der Schlacht-Nebenprodukte, das exakte Verwägen des Fleisches, das sorgfältige Verpacken der Fleischstücke in die Einheitsküchenkörbe und schliesslich die mit der Fleischabgabe verbundene Führung des Fassungsrapportes und die Kontrolle der von der Truppe abzugebenden Gutscheine.

Bei allen diesen Verrichtungen ist gewissenhafte Arbeit und insbesondere auch peinliche Ordnung und Sauberkeit erstes Gebot.

2. Der Magazindienst.

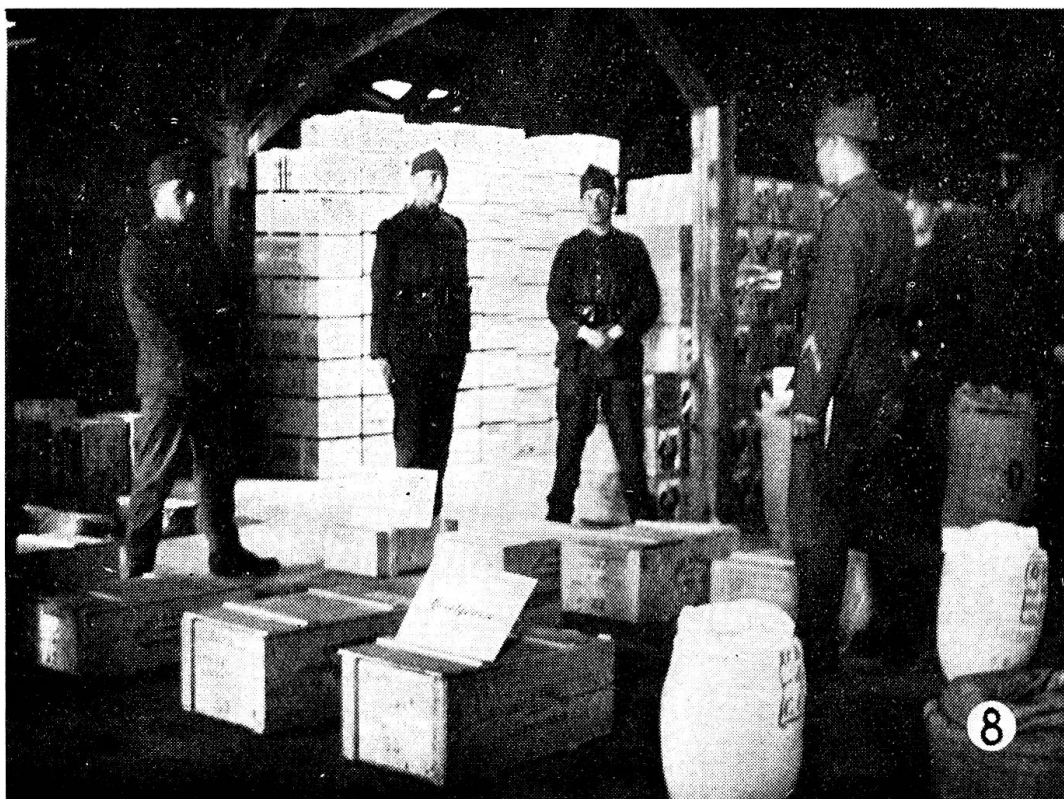
Die Aufgabe des Magazindienstes ist, sämtliche Verpflegungsartikel für Mann und Tier zum Nachschub an die Truppe bereitzustellen.

Da die Vpf.-Abt. und die selbständigen Vpf.-Kp. an ihren Standorten umfangreiche Verpflegungs- und Fourage-Magazine unterhalten, bildet der Unterricht über Magazindienst in den Rekrutenschulen der Verpflegungstruppen einen wichtigen Ausbildungszweig. Der Unterricht wird, gestützt auf die Ausbildungsprogramme, durch die Kp.-Kdtn. und Zugführer erteilt, welche ihre Vorbildung in der Magazinfourierschule und in der Offiziersschule der Verpflegungstruppen erhalten haben. Sie bringen ausserdem im Truppendienst erworbene praktische Erfahrung mit.

Zum Rüstzeug des Magazinsoldaten gehört die Kenntnis der Tagesportion und Notportion des Wehrmannes und der Fourage-Ration und Notration der Pferde und Maultiere. Er muss alle diese Waren kennen lernen und wissen, wie sie verpackt sind. Er übt sich im Verbinden von Säcken, im Schichten von Säcken,

Kisten, Heu- und Strohballen. Er lernt das Flickern defekter Säcke und die Behandlung des Packmaterials überhaupt. Er wird unterrichtet in der Kontrolle der Waren, in der Beobachtung von Verderbniserscheinungen und in der Schädlingsbekämpfung.

Die praktische Ausbildung erfolgt in einem geeigneten Armee-Verpflegungsmagazin, wo auch Verladeübungen auf Gebirgs- und Proviantfourgons, Lastwagen und Eisenbahnwagen durchgeführt werden.



Warenkenntnis. (VI Bu 15796)

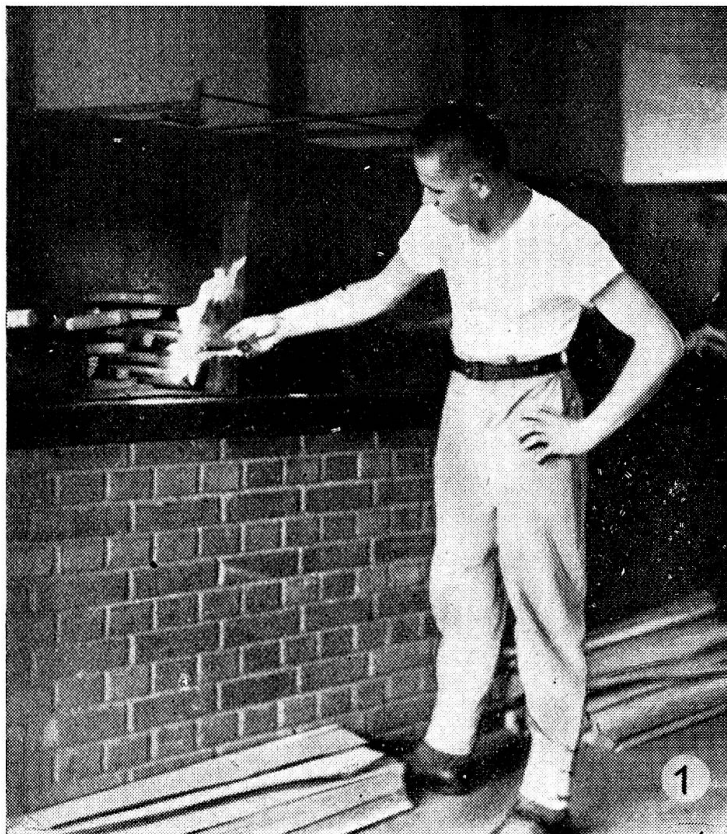
Die zahlreichen Fassungsübungen während der Ausmarschperiode geben Gelegenheit, den Fassungsdienst, d.h. die Abgabe der Waren an die Truppe, mit den damit verbundenen administrativen Arbeiten einlässlich zu instruieren.

3. Der Bäckereidienst.

Die Aufgabe der Bäcker-Kp. ist, den Brotbedarf der Armee zu decken. Das Brot ist unser wichtigstes Nahrungsmittel und der wesentlichste Bestandteil der Tagesportion des Wehrmannes. Es kann nur kurze Zeit entbehrt werden. Selbst die beste sonstige Verpflegung kann das Brot nur vorübergehend ersetzen.

Das durch die Bäcker-Kp. für die Armee hergestellte Brot wird Feldbrot genannt. Die Anforderungen, die an das Feldbrot gestellt werden müssen, sind: langes Frischbleiben, gute Lagerfähigkeit, Widerstandsfähigkeit gegen Brotkrank-

heit und Transportfähigkeit. Das Feldbrot muss, in Säcken verpackt, lange Transporte in Eisenbahnwagen, auf Motorlastwagen, Fuhrwerken und Saumtieren ohne Schaden ertragen können. Trotz solchen Transporten muss dieses Brot noch nach 8 Tagen einwandfrei genussfähig, schmackhaft und bekömmlich sein. Diese Eigenschaften werden herbeigeführt durch eine sehr sorgfältige Herstellung und eine Backdauer von $1\frac{1}{2}$ Stunden. Dank der langen Backdauer wird das Feldbrot bis ins Innere gut durchgebacken. Die Kruste wird dick und dicht, was das Austrocknen verzögert und damit das lange Frischbleiben bewirkt.



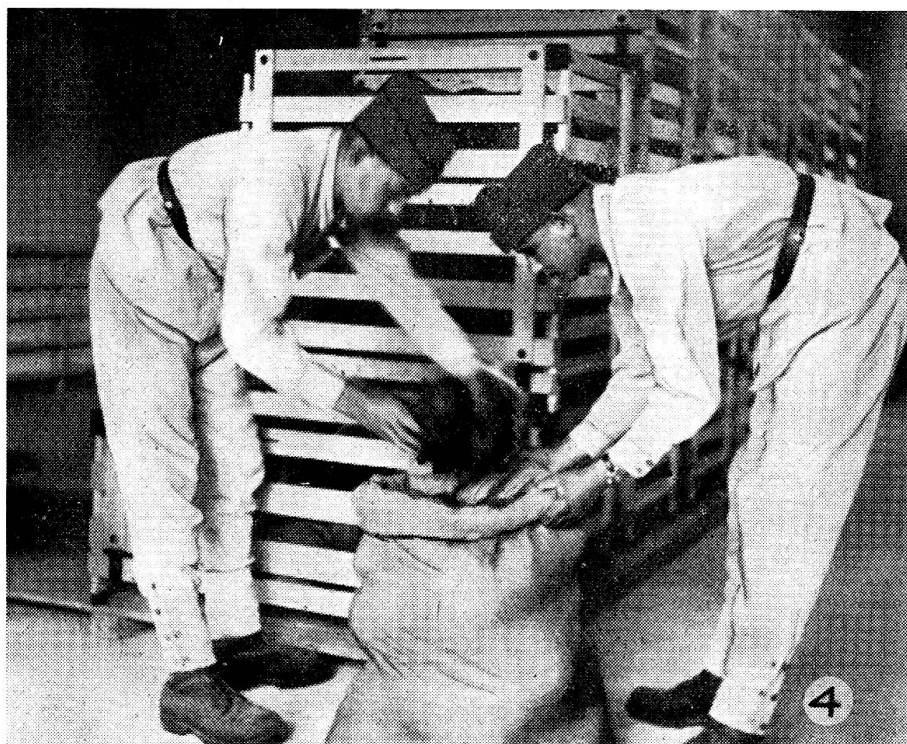
Das Aufheizen der Feldbacköfen. (VI Bu 16133)

Die Herstellung des Feldbrotes durch die Bäcker-Kp. geschieht in den Zivilbäckereien und in den aus Korpsmaterial konstruierten armee-eigenen Feldbäckereien. Die Feldbäckereien werden dort aufgestellt, wo die vorhandenen Zivilbäckereien für die Truppenversorgung nicht ausreichen.

In der Rekrutenschule werden nun Kader und Mannschaft mit den Eigentümlichkeiten des militärischen Bäckereibetriebes vertraut gemacht. Die Rekruten sind zwar zum überwiegenden Teil Bäcker mit abgeschlossener Berufsbildung. Da sie sich aber aus allen Kantonen rekrutieren, bringen sie je nach der Landesgegend voneinander stark abweichende Backmethoden und -gewohnheiten mit, so dass sie auf das militärische Herstellungsverfahren umgeschult werden müssen.

Die technische Ausbildung in der Rekrutenschule umfasst die eigentliche Brotherstellung und den Magazindienst. Zum Magazindienst gehört neben den üblichen Magazinarbeiten die Zufuhr des Mehles in die Bäckereien, das Einholen des erbackenen Brotes ins Magazin, das Verkühlen des Brotes in Harassen und auf Brotgestellen, das Abfüllen des verkühlten Brotes in Säcke und schliesslich die Abgabe an die Truppe ab Magazin oder durch Lieferung per Bahn.

Nach einer gründlichen und umfangreichen theoretischen und praktischen technischen Ausbildung auf dem Waffenplatz erfolgt während der Ausmarschperiode der mehrwöchige kriegsmässige Einsatz der Bäcker-Kp. in armee-eigenen Feldbäckereien und in Zivilbäckereien.



Nach 24 Std. Verkühlung wird das Brot für die Trp. in Säcke verpackt. (VI Bu. 16135)

4. Die soldatische Ausbildung.

Der technischen Ausbildung voraus und mit derselben parallel geht die gründliche soldatische Schulung des Verpflegungs-Rekruten und die Weiterbildung des Kaders. Hierfür gelten die für die ganze Armee bestimmten Reglemente und Vorschriften über Erziehung und Ausbildung. Der Verpflegungs-Rekrut wird zu einem treffsicheren Karabinerschützen ausgebildet, der auch das laffetierete Lmg. zu handhaben versteht. Das Ziel der taktischen Ausbildung ist, die Vpf.-Kp. und die Bäcker-Kp. zu befähigen, im Kriegsfall einem Feinde jederzeit und in jeder Lage mit Initiative und Selbstvertrauen entgetreten zu können. St.