

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

**Band:** 21 (1948)

**Heft:** 2

**Artikel:** Der Verpflegungs-Dienst in der schwedischen Armee [Fortsetzung und Schluss]

**Autor:** Wirth, P.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-516888>

### **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:** 21.11.2024

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

# DER **FOURIER**

---

OFFIZIELLES ORGAN DES SCHWEIZ. FOURIERVERBANDES

---

Nachdruck, auch auszugsweise,  
nur mit Bewilligung der Redaktion.

## **Der Verpflegungs-Dienst in der schwedischen Armee**

von Hptm. P. Wirth, Kdt. Vpf. Kp. 8, Nennigkofen

### **IV. Die Bewaffnung der Intendantur-Kompagnie**

Bei den Div.- und Et.-Int.-Kp. und vermutlich auch bei den selbständigen Int.-Zügen ist die Mannschaft mit Gewehr (mit Doppelriemen zum bessern Halt) und wahrscheinlich pro Uof. mit 1 Mp. ausgerüstet. Die Of. tragen die Pistole. Jede Int.-Kp. verfügt überdies über 1—2 Doppel-Flab.-Maschinengewehre (Kaliber 8,0 mm).

### **V. Die Ausbildung der Intendantur-Truppe**

Wie ich im II. Kapitel bereits erwähnte, zieht die Int.-Trp. selber kein „aktives“ Kader nach. Diese Truppe bildet nur Soldaten und sog. „wehrpflichtiges Kader“ (Reserve) aus.

Über die Ausbildung von zum Int.-Dienst ausgezogenen „Wehrpflichtigen“ bei ihrer Stamm-Waffengattung und von der Ausbildung in der Intendanturschule ist folgendes zu berichten:

Alle Rekrutenschulen, also die einjährige Ausbildungszeit, beginnen für sämtliche Waffengattungen des Landheeres jeweils am 1. April, für die Maturanden etwa Mitte Mai, weil die Maturitätsprüfungen in Schweden erst im Frühling stattfinden. Für Of.-Anwärter ist die Matura, mit ganz wenigen Ausnahmen, eine Voraussetzung. Bis zum 1. Oktober findet die eigentliche „Rekrutenschule“, d. h. die exerziermäßige Ausbildung statt. Vom 1. Oktober an gelangen die als Spezialisten ausgezogenen Soldaten in zentrale Kurse, welche von der Int.-Verwaltung angeordnet werden. Solche Kurse werden durchgeführt für „Truppenköche“ (in der Dauer von 1 Monat), „Küchentroß-Chefs“ (1½ Monate), „Chauffeure“ (3 Monate), Automechaniker (6 Monate), Motorradfahrer (3 Monate), Signalisten (2 Monate), Gasmannschaft (3 Wochen), Gas-Uof. (1 Monat). Die in diesen Kursen ausgebildeten Mannschaften (die etwa mit unsern Dienstzweigen zu vergleichen sind) gehen nachher wieder zu ihrer Truppe zurück und bleiben dort.

Die übrigen Soldaten, sofern sie nicht für die Uof.- und Of.-Ausbildung in Frage kommen, betreiben im zweiten Halbjahr ihrer einjährigen Ausbildungszeit sog. „Soldatenschule“ (Waffen- und Felddienst mit Übungen und Manövern). Die Uof.-Anwärter dagegen kommen ein halbes Jahr lang in die „Gruppenführer-

schule“ und werden am Ende der einjährigen Dienstzeit, bzw. nach 6 Monaten „Gruppenführerschule“ zum „Fourier“ befördert. Sie sind sog. „wehrpflichtige Uof.“ ihrer Stamm-Waffengattung; sie sind aber noch keine Uof. „der Reserve“. Wollen sie dies werden, dann haben sie noch ein halbes Jahr in der Rekrutenschule des folgenden Jahrganges Dienst zu leisten (vom 1. April bis 1. Oktober): Zunächst gelangen sie zwei Monate zum „Truppendienst“, dann drei Monate in die „Zugführerschule“ und zuletzt noch einen Monat zum „Truppendienst“. Diese Ausbildung schließen sie ab mit der Brevetierung zum „Sergeanten“. Diese Leute sind nun „Uof. der Reserve“, aber immer noch von ihrer Stamm-Waffengattung. Dieses Verfahren gilt nun auch für wehrpflichtige und Reserve-Uof. der Intendantur-Truppe.

Für die Of.-Anwärter folgt eine dienstfreie Zeit von einem halben Jahr. Am 1. April des folgenden Jahres rücken sie ein in die „Kadettenschule“ (Aspirantenschule) und diese dauert 5 Monate plus anschließend 1 Monat „Truppendienst“. Am Schluß dieser sechsmonatigen Aspirantenschule werden sie zum „Fähnrich der Reserve“ brevetiert (entspricht unserem Lt.-Grad). Wollen sie die Militärlaufbahn einschlagen, also aktive Offiziere werden, müssen sie noch ein Jahr an der Kriegsschule in Stockholm Dienst leisten.

Diejenigen, die nun Reserve-Of. der Div.- und Et.-Int.-Kp. werden wollen, erhalten die sog. „Kriegskassierausbildung“ in der „Kommissariatsschule“, und zwar in der Dauer von total  $10\frac{1}{2}$  Monaten, wovon 4 Monate Fachdienst, 4 Monate theoretischer Dienst (sog. „Kriegskassierschule“), anschließend wieder  $2\frac{1}{2}$  Monate Fachdienst (praktischer Dienst).

Sobald einer zum Of. brevetiert wird, kann er das Gesuch um V e r s e t z u n g zur Int.-Trp. stellen. Wird seinem Gesuch von der Int.-Verwaltung entsprochen, so erhält der Bewerber eine zweijährige theoretische und praktische Ausbildung bei der Int.-Truppe. Pro Jahr werden in der schwedischen Armee 10—15 Of. durch diesen Modus ausgebildet, aber am Schluß des Lehrganges bleiben nur etwa 4—5 im Intendantur-Dienst und diese werden nun als aktive Of. ins Korps der Int.-Truppe aufgenommen. Die übrigen gehen wieder zurück zu ihrer Stamm-Waffengattung, bleiben dort „aktive Of. mit Intendantur-Ausbildung“, stehen für diesen Dienst in Reserve, bzw. zur Verfügung der Int.-Verwaltung.

Im einzelnen gestaltet sich die Ausbildung der aktiven Uof. und Of. an der Intendanturschule wie folgt:

### **1. „Intendantenkurs für Rgt.-Intendant“ (Hptm.).**

$7\frac{1}{2}$  Monate theoretischer Dienst an der Intendanturschule in Stockholm, dann  $7\frac{1}{2}$  Monate praktischer Truppendienst, nachher wieder  $4\frac{1}{2}$  Monate theoretischer Dienst an der Intendanturschule und abschließend wieder  $4\frac{1}{2}$  Monate praktischer Truppendienst.

### **2. „Vorratsverwalterkurs“.**

2 Monate theoretischer Dienst an der Intendanturschule, dann 13 Monate praktischer Dienst, anschließend wieder 4 Monate Intendanturschule und nachher

wieder 5 Monate praktischer Truppendienst, im ganzen 2 Jahre, also gleich lang wie für Rgt.-Intendanten.

### 3. „Rgt.-Kassierkurs“.

Er beginnt mit 6 Monaten praktischem Dienst, dann 4 Monate theoretischer Dienst an der Int.-Schule und 2 Monate praktischer Truppendienst, total 1 Jahr.

### 4. „Küchenvorsteherkurs“.

Der Küchenvorsteher und sein Personal werden in zentralen Kursen (Kochkurse; siehe Kapitel V), organisiert von der Int.-Verwaltung, ausgebildet. Für den Küchenvorsteher werden solche in der Dauer von 2 Monaten an der Intendantenschule, für gewöhnliche „Truppenköche“ von einem Monat durchgeführt. Gegenwärtig wird geprüft, ob dieses Küchenpersonal, bzw. der aktiven „Küchenvorsteher“, nicht durch Zivilpersonal besser zu ersetzen wäre, und man plant eine ähnliche Regelung wie diejenige der Zivilküchenchefs in der Schweiz.

### 5. „Kp.-Chef-Kurse“.

Die aktiven Kp.-Kdt. müssen Kurse an der Int.-Schule in der Dauer von einem Monat bestehen. Die Anzahl der von der Int.-Verwaltung durchgeführten Kp.-Chef-kurse ist jedes Jahr, je nach der Teilnehmerzahl, verschieden.

Spezialausbildung für Magazin-, Schlächtereier- und Bäcker-Uof. und Of. gibt es in der schwedischen Armee nicht; die Anwärter werden lediglich und allgemein als Uof. und Of. ausgebildet.

Die Fachausbildung der aktiven Uof. und Of. der Int.-Trp., wie übrigens auch derjenigen der Reserve, ist sehr lang und vor allem sehr gründlich. Es ist mir überhaupt aufgefallen, daß auf eine sorgfältige und methodische Ausbildung der Spezialisten in der schwedischen Armee sehr großes Gewicht gelegt wird, bestimmt mehr als bei uns. Es wird z. B. niemand eine Aufgabe zugewiesen, bevor er gründlich in diesem Fach ausgebildet ist. Die Qualität der aktiven Uof. und Of. sowie der Spezialisten muß ich als sehr gut bezeichnen.

## VI. Der Verpflegungsnachschub

Der gesamte Nachschub der Int.-Kp. erfolgt nicht mit eigenen Transportmitteln, sondern durch die Transportkolonnen des „Bat. für die Dienste hinter der Front“, sowie durch die Transportkolonnen der Frontruppen. Die Int.-Kp. befassen sich nur mit der Beschaffung und Bereitstellung der Vpf.-Mittel und Fouflage, bzw. der Treibstoffe und des Int.-Materials.

Jede Truppe verfügt über eine reglementierte Lebensmittelausrüstung:

1 Tagesportion ist auf dem Mann, bzw. in der Fahrküche (I. Vpf.-Staffel),

1 Tagesportion ist auf dem „Lebensmitteltröß“ der Trp. (II. Vpf.-Staffel).

An Reservelebensmitteln (d. h. Notportion und -ration) befindet sich 1 „Satz“ auf dem Mann und 2 kg Hafer auf dem Pferd.

Die aus der Heimat kommenden und für die Front bestimmten Lebensmittel (besonders Hart- oder Knäckebrötchen aus Zivilbäckereien und Brotfabriken, sowie

Konserven aller Art, die in der schwedischen Armee eine sehr große Rolle spielen) gelangen entweder direkt oder durch Vermittlung der selbständigen Int.-Züge vorwiegend per Eisenbahn durch die Etappenorgane in den sog. „Etappen- oder Korpsbezirk“ zur „Hintern Etappengruppe“ (Bezeichnungen, für die wir keine Parallelen haben bei uns; sie entsprechen ganz allgemein unserer Gruppe Ic Rückwärtiger Dienst, der Transitstelle und dem Übergabeort) und kommen zunächst in die Magazine, welche in der Regel vom vierten Zug der Et.-Int.-Kp. errichtet und verwaltet werden. Die Magazine der Hintern Etappengruppe, oder das „Hintere Etappenmagazin“ entsprechen also etwa dem Übergabeort für Vpf. in der schweizerischen Armee. Von hier gelangen die Nachschubartikel (inkl. Treibstoff und Int.-Material) zur sog. „Vordern Etappengruppe“ mittels Eisenbahn oder Autos. Der Nachschubdienst wird hier besorgt von den Div.- und Et.-Int.-Kp.

Von hier aus übernimmt die Transportkolonne des Bat. für die Dienste hinter der Front (1—2 Kolonnen pro Bat.) den Nachschubdienst bis zur Division, und zwar bis auf den sog. „Lebensmittlersatzplatz“ im Divisionsraum. Das ist der 1. Fassungsplatz. Der sog. „Train bei der Truppe“, zu dem auch der „Küchentroß“, das sind die Küchenfahrzeuge und der Fassungstrain in unserem Sinn, gehört, übernimmt hier die Nachschubartikel und bringt sie auf einen zweiten Fassungsplatz, den sog. „Übergabeplatz“ im Frontbereich. Diese Übergabestelle scheint ein Mittelding zu sein zwischen unserem Fassungsplatz und Verteilungsplatz. Die Ausdehnung und Weite des Landes dürfte auch hier auf die ganze Nachschuborganisation bestimmend eingewirkt haben.

Die Fassungsplätze werden gegen Erd- und Fliegerangriffe gesichert, der Schutz wird von kombattanten Truppen übernommen, doch scheint die Organisation eines schwedischen Fassungsplatzes wesentlich einfacher zu sein als bei uns. Überdies werden so viel als möglich Fassungen ab Magazin, und seltener auf eigens eingerichteten und organisierten Fassungsplätzen durchgeführt. In der Regel wird eine Int.-Kp. auch über mehr als ein Magazin verfügen. Zudem legen Truppenverbände eigene Vpf.- und Fouragemagazine an; diese heißen „Divisionsmagazin“ oder „Verteidigungsbezirksmagazin“ und werden, wie ich bereits erwähnte, von Div.-Int.-Zügen verwaltet. In solchen Magazinen werden entweder von der Heimat kommende oder an Ort beschaffte und von der Truppe beim Aufmarsch mitgeführte Lebensmittel gelagert. Die Schweden bezeichnen das als „Konzentrierungsvorrat“. Die Anlage solcher Vpf.-Magazine ist wiederum bedingt durch die ausgedehnten Landschaften.

## VII. Die Verpflegung im allgemeinen

Jährlich dreimal wird von der Int.-Verwaltung in Stockholm der sog. „Richtstatus“ erlassen. Das ist der Vpf.-Plan der schwedischen Armee und er ist für die ganze Armee verbindlich. Er enthält Angaben über Menus, Kalorien, Mengen, Preise, Kochrezepte, Nährstoffe und Vitamine und über die bestehenden Rationierungsvorschriften. Dieser Richtstatus wird an alle Truppenverbände des Heeres

verschickt und dient als Norm. Abweichungen von den vorgeschriebenen Menus sind gestattet, sofern sie sich im Kostenrahmen und im Rahmen der Rationierungsvorschriften halten. Dadurch wird eine mehr oder weniger einheitliche, ausgeglichene Truppenverpflegung gewährleistet; ferner wird dadurch auch der Vpf.-Nachschub einigermaßen normiert und überdies glaube ich, daß diesem Modus keine geringe Bedeutung in finanzieller Hinsicht zukommt, weil er doch im Sinne einer Verbilligung der Trp.-Vpf. wirkt. Überdies wird dem Int.-Personal der Truppe eine große Arbeit abgenommen. Der eigentliche Vpf.-Plan, diese Richtstatus, gilt jeweils für eine Periode von 3 Wochen, dann beginnt er wieder von vorn, so daß also die Menus alle drei Wochen ändern. Ein Richtstatus selbst gilt für 4—6 Monate, und zwar der erste vom 1. April bis 30. Juni, der zweite vom 1. Juli bis 30. September und der dritte jeweils vom 1. Oktober bis 31. März.

Auf die schmackhafte Zubereitung der Speisen wird größte Sorgfalt verwendet und der schwedische Soldat scheint — im Gegensatz zum finnischen — sehr anspruchsvoll zu sein an die Verpflegung, wobei allerdings zu berücksichtigen ist, daß die Dienstzeit ein Jahr beträgt, sodaß schon aus wehrpsychologischen Gründen den Soldaten ein gutes Essen verabreicht werden muß. Die Schweden pflegen geradezu eine „Ernährungspsychologie“, und ihr wird im Richtstatus ein eigener Abschnitt gewidmet. So bestimmt z. B. ein Richtstatus pro 1946:

„Wenn im Menu keine Kartoffeln sind, sollen solche doch vorhanden sein für Soldaten, die aus irgend einem Grund nicht braune Bohnen usw. essen mögen.“

Obwohl der schwedische Soldat in Bezug auf die Verpflegung sehr anspruchsvoll, wenn vielleicht nicht sogar ein wenig „verwöhnt“ ist, so bin ich doch der Auffassung, daß Extravaganzen, wie sie in Menus der schweizerischen Armee doch gelegentlich vorkommen, in der schwedischen Armee nicht anzutreffen sind. Die Qualität der Menus ist im Durchschnitt wahrscheinlich etwas besser und feiner als bei uns (obwohl die schwedischen Menus unseren Soldaten bestimmt nicht zusagen würden), dazu ausgeglichener und jede Einheit profitiert in gleicher Weise von der Güte der Menus, während bei uns die Qualität der Truppenkost vom Geschick der Fouriere und Küchenchefs und vom Stand der Haushaltungskassen abhängig ist, daher die vielen Klagen über die unterschiedliche Verpflegung in unserer Armee.

Die Minimalanforderungen betragen zur Zeit 3 700 Kalorien; an Eiweiß muß die tägliche Verpflegung 120 Gramm, davon mindestens 50% tierisches Eiweiß enthalten. Ferner wird der Vitamingehalt für die Vitamine A, B<sub>1</sub> und C vorgeschrieben.

Die Essenszeiten sind im allgemeinen folgende: 07.00 Uhr „erstes Frühstück“; 11.00 Uhr „zweites Frühstück“ (= unser Mittagessen); 17.00 Uhr „Mittagessen“ (= unser Abendessen). Die Hauptmahlzeit wird abends eingenommen; diese Regelung ist wohl nicht allein aus taktischen Erwägungen eingeführt worden, sondern sie entspricht ganz allgemein den schwedischen Lebensgewohnheiten.

Ich führe hier zwei Beispiele von Menus an, so wie sie in dem mir überlassenen Richtstatus vom Sommer 1946 aufgeführt sind:

Sonntag: Frühstück: 2 Eier, Anjovis (Sardellen), Reisbrei mit Rosinen, Pferdemetwurst. — Mengen: Anjovis 40 g, Reis 15 g, Rosinen 10 g, Milch 0,35 Liter, Streuzucker 10 g, Pferdemetwurst 40 g.

Mittagessen (am Sonntag Hauptmahlzeit): Fleisch mit Pfeffersauce, Kartoffeln, Aprikosencreme, Milch. — Mengen: Fleisch 300 g, Kartoffeln 350 g, Weizenmehl 10 g, Kartoffelmehl 20 g, Streuzucker 30 g, Milch 0,4 Liter, getrocknete Aprikosen 50 g.

„Abendmahl“: Kakao, Gebäck, Käse. — Mengen: Kakao 8 g, Weizenbrot 65 g, Käse 50 g, Streuzucker 10 g, Milch 0,25 Liter.

Montag: 1. Frühstück: Porridge, sowie Wahl zwischen Kaffee, Kakao und Milch. — Mengen: Hafer 15 g, Streuzucker 10 g, Milch 0,35 Liter (für Porridge).

2. Frühstück: Wurst, Kartoffeln, Randen- und Kabissalat, Roggenmehlbrei, Preiselbeeren, Milch. — Mengen: Wurst 175 g, Kartoffeln 350 g, Roggenmehl 40 g, Preiselbeeren 50 g, Milch 0,35 Liter, Randen 50 g, Kabis 50 g, Streuzucker 15 g, Bratfett 10 g.

Mittagessen: Fleischsuppe, Brotpudding, Saftsauce. — Mengen: Fleisch 75 g, Rübli 100 g, Kohl 50 g, Kartoffelmehl 10 g, Kartoffeln 100 g, Eier  $\frac{1}{6}$  Stück, Milch 0,2 Liter, Streuzucker 5 g.

Ferner hat der Mann Anspruch auf 600 g Brot (300 g Bäckereibrot und 300 g Hart- oder Knäckeibrot). Das Weichbrot wird gesüßt und ungesüßt verarbeitet und die Bäckerzüge führen eigens Sirup in Fässern mit, um das Armeebrot zu süßen. In der Regel werden also dem Mann drei Sorten Brot aufgestellt: Gewöhnliches und süßes Weichbrot und Knäckeibrot. Selbst die Brot-Notportion ist gesüßt und entspricht eher einer Art Trockenbiscuits (ähnlich etwa wie die bekannten „Albertli“ oder „Petit-Beurres“). Die Schweden nennen sie „Keks“. Die Fleischportion beträgt 250—300 Gramm. In obigen Zusammensetzungen ist ferner die (gesalzene) Butter nicht inbegriffen, auf die jeder Soldat (etwa 20—30 Gramm pro Mahlzeit) Anspruch hat und die er entsprechend den zivilen Gewohnheiten in Schweden, auf das Brot streicht („Butterbrot“ genannt). Ferner kann jeder Soldat zu jeder Mahlzeit beliebig viel Milch trinken. In der Regel wird Frischmilch, aber sehr häufig auch aufgelöste Trockenmilch, und zwar kalt verabreicht. Neben den Konserven spielt überhaupt die Trockenmilch eine überaus wichtige Rolle in der schwedischen Armee und ist namentlich in den milcharmen Gebieten von Norrland ein sehr begehrtes Nahrungsmittel (gewöhnlich mit 4% Fettgehalt, aber auch erhältlich mit 12% Fett).

Die Kasernenküchen und Kantinen sind tadellos und mustergültig eingerichtet. Eine Faßmannschaft in unserem Sinn gibt es im Kasernendienst nicht; hier servieren Frauen die Soldaten und jeder Soldat ißt aus zwei (!) Porzellantellern. Die Soldaten essen wie in einem schwedischen Restaurant mit Selbstbedienung (eine schwedische Eigenart, selbst für die allerfeinsten Restaurants): Das Essen wird auf einen Tisch gestellt, jedes Gericht in einer besonderen Schüssel oder Platte; jeder

Gast bzw. Soldat nimmt Teller und Besteck, geht der Reihe nach von einer Platte zur andern um den Tisch herum, füllt den Teller und geht an seinen Platz; die Getränke werden von Frauen serviert, die auch das Nachfüllen der leeren Platten und Schüsseln besorgen. — Das gilt selbstverständlich nur für den Kasernen-, nicht aber für den Felddienst.

Jeder Truppenverband hat einen sog. „Verpflegungs-Rat“ oder wörtlich übersetzt einen „Ausspeisungs-Ausschuß“. In ihm sind vorwiegend Soldaten, aber auch Uof. und Of. vertreten, welche ihre Wünsche betreffend die Verpflegung und Menus dort anbringen und an der Verpflegung Kritik üben dürfen.

Die Ernährung mit Konserven und Trockenmilch spielt, wie ich mehrmals erwähnte, in der schwedischen Armee eine sehr wichtige Rolle. Von der Int.-Verwaltung habe ich mehrere Konserven zur Probe erhalten und diese im Of. Kurs 162/1946 in Aarau den Of. der Vpf. Abt. 8 zur Degustation vorgelegt. Wie zu erwarten war, schmecken uns die schwedischen Konserven, mit Ausnahme der Kakaonährmittel und Brotbiscuits (Notportion) nicht; ein Frühstücksbrei ist für unsere Begriffe geradezu ungenießbar. Dabei ist jedoch zu bemerken, daß der Schweizer wahrscheinlich ohnehin sich nur schwerlich an die schwedische Kost gewöhnen kann. Die fertigen Konservengerichte sind etwas bekömmlicher und ganz bestimmt sehr gut zusammengesetzt und namentlich sehr fettreich. Solche Konserven sind z. B. Kabis, Karotten und Cornedbeef-Fleischstücke (möglicherweise auch Schaffleisch) mit großem Fettzusatz, oder dann Rübli, Kohl, Erbsen vermischt mit Cornedbeef oder Fischen. Diese Konserven müssen aufgewärmt werden und schmecken im allgemeinen sehr gut, müssen aber nach unserem Dafürhalten mit sehr viel Brot konsumiert werden. Der Nährwert scheint hoch zu sein. Erwähnenswert sind in diesem Zusammenhang die Meerfische, welche einen wichtigen Bestandteil der schwedischen Ernährung, also auch der Armee, bilden. Wenn auch nicht die einzelnen Gerichte als solche, so wäre doch vielleicht die Idee der konservierten Gerichte auch bei uns einer nähern Prüfung wert.

### VIII. Schlußfolgerung

Die geschilderten Einrichtungen und Organisationen des schwedischen Vpf.-Dienstes lassen sich niemals und ohne weiteres auf schweizerische Verhältnisse übertragen oder anwenden. Indessen ist es dennoch möglich, viele Vergleiche zu ziehen, aus denen für uns wertvolle Nutzenanwendungen gefolgert werden können, wobei wir meines Erachtens von folgender Problemstellung auszugehen haben: Welche Einrichtungen des schwedischen Vpf.-Dienstes scheinen die unsrigen an Zweckmäßigkeit, sofern eine vergleichbare Basis überhaupt vorhanden ist, wenn nicht zu übertreffen, so doch sich gut zu bewähren, und welche sollten bei uns, auf Grund der schwedischen Praxis, mehr als bisher gepflegt und ausgebaut werden?

Ich gelange somit zu folgenden Schlüssen:

1. Unsere Vpf.-Rekrutenschule sollte zu kombinierten Übungen mit andern Rekrutenschulen herangezogen und dabei für den praktischen Vpf.-Dienst ein-

- gesetzt werden. Der theoretische Dienst sollte, wie bei den schwedischen Int.-Kp. der Friedensorganisation, durch praktische Übungen ergänzt werden.
2. Die technische Ausrüstung unserer Vpf.- und Bäcker-Kp. ist, gemessen an schwedischen Verhältnissen, sehr rückständig. Die Kp. sollten mit modernem Fachdienstmaterial ausgerüstet sein, welches sie befähigt, unabhängig von Ortschaften und Unterkunftsmöglichkeiten die Versorgung einer Heeresinheit mit Vpf. und Fourage durchzuführen und sicherzustellen.
  3. Eine Dezentralisierung des Magazin-, Feldschlächterei- und Feldbäckereidienstes ist bei uns anzustreben. Eine einzige Vpf.-Kp. pro Division ist zu großen Gefahren ausgesetzt, als daß sie in jeder Lage die Versorgung der Division sicherstellen könnte. Die Anlage von kleineren Magazinen oder Magazingruppen und verteilt auf die Regimenter dürfte sich empfehlen, ebenso der vermehrte Ausbau der Rgt.-Feldschlächtereien. In Schweden werden solche „Divisionsmagazine“ von einem Int.-Zug separat verwaltet.
  4. Durch die Anlage solcher Magazine oder Depots könnte das Fassungs-geschäft wesentlich vereinfacht werden, wobei dann vorwiegend ab Magazin zu fassen wäre.
  5. Eine Normierung der Vpf. (Menus), wenigstens innerhalb der Truppenkörper, ist aus ernährungspsychologischen, arbeitstechnischen und finanziellen Gründen einer nähern Prüfung wert.

## **Fata Morgana auf dem Asphalt**

von Fourier F. Hasler, Basel

An der Wand über meinem Tisch ist eine Papierblume, soll eine Nelke darstellen, vielleicht eine Rose. Sie ist nicht schön, duftet auch nicht. Und doch kann ich dies kitschige, saftlose Ding nicht dem Papierkorb anvertrauen. Erinnerung an den Blumenmarsch!

Herbst 1941. Ablösungsdienst im Jura. Tagesbefehl: „Dislokation in die Demobilmachungs-Unterkunft, sämtliche Fouriere mit Packung wie Mannschaft bei der Kompagnie, Abmarsch 0200.“ Herrlicher, taufrischer Morgen. Schon ist es 11 Uhr. Die Sonne sticht und vertreibt milchige Nebelschwaden aus goldschimmerdem Wald. Wir trappen zugsweise Richtung Stadt. Noch ein kurzes Stück aufwärts, dann: „Halt — Sack ab!“ Wir atmen auf. Schon keuchen dampfend die Küchenpferde mit ihrer Last zum Biwakplatz. Mittagsverpflegung — natürlich Suppe und Spatz. Noch selten hat es mir so gut geschmeckt.

Nach zweistündiger Ruhe klopfen wir den weißen Staub vom Tornister und polieren die Schuhe auf Hochglanz. Wir sollen ja durch die Stadt marschieren, durch unsere Stadt! Befehle treffen ein, Verhaltens-Maßregeln. „Annahme irgendwelcher Gegenstände beim Durchmarsch streng untersagt, auch keine Blumen!“ In Gedanken sahen wir bereits unsere Lieben, die Hände voller Rosen.