

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 24 (1951)

Heft: 9

Rubrik: Mitteilungen des eidg. Oberkriegskommissariates

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: 17.05.2025

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

— an alle Of. und Uof. mit mindestens 76 Punkten, auch wenn die 10 % überschritten sind.

Auf das **Scharfschützenabzeichen** (Schützenschnur) haben schliesslich alle Dienstpflichtigen Anrecht, welche bereits das Schützenabzeichen besitzen, ausserdienstlich die oben erwähnten Bedingungen erfüllt haben und an einem Wettschiessen mindestens 62 Punkte und 16 Treffer erreichen.

Bei den Wettschiessen in Kursen im Truppenverband sind für die Anerkennungskarte mindestens 70, für das Schützenabzeichen mindestens 76 Trefferpunkte erforderlich.

2. Wettschiessen mit Pistole

Wenn wir uns nicht irren, ist es das erstemal, dass das Wettschiessen auch mit der Pistole absolviert werden kann. Dies gilt jedoch nur für Dienstpflichtige der Panzerjägergruppe, die dienstlich mit der Pistole ausgerüstet sind. Zum Wettschiessen werden zudem nur diejenigen Wehrmänner zugelassen, die ausserdienstlich folgende Trefferpunkte erreicht haben:

- a) Bundesübungen: 85 Trefferpunkte, davon mindestens 20 Treffer;
- b) Feldschiessen: 75 Trefferpunkte.

Das Wettschiessen mit Pistole umfasst zwei Übungen:

- a) Entfernung 50 m, Scheibe B, 10 Schüsse, stehend freihändig, jeder Schuss einzeln gezeigt (Einzelfeuer);
- b) Entfernung 30 m, stehend freihändig, zwei Serien von je 5 Schüssen auf Scheibe D, die für jeden Schuss 4 Sekunden sichtbar ist und die nach jeder Serie von 5 Schüssen gezeigt wird; jeder Treffer zählt 3 Punkte.

Die Anerkennungskarte wird für ein Ergebnis von mindestens 68, das Schützenabzeichen für ein solches von mindestens 75 Trefferpunkten (in beiden Übungen zusammen) abgegeben. Bei Wettschiessen mit der Pistole kann das Scharfschützenabzeichen nicht erworben werden.

Ob diese Neuregelung, die vorläufig nur für die Angehörigen der Panzerjägertruppen gilt, als Versuch gedacht ist, der später auf alle Pistolen tragenden Wehrmänner ausgedehnt wird? Das wäre im Sinne der Förderung der Schiessfähigkeit mit der Faustfeuerwaffe sehr zu wünschen und würde sicher seitens der Fouriere allgemein begrüsst. (S. M. A. Nr. 4/1951 vom 15. August 1951.)

Mitteilungen des eidg. Oberkriegskommissariates

Richtpreise für September und Oktober.

Für die Beschaffung von Lebensmitteln und Fourage ausserhalb der Waffenplätze gelten für die Monate September und Oktober 1951 nachstehende Richtpreise:

Brot: Siehe Januar-Nummer, Seite 21 (3—4 Rp. unter Detailpreis)

Fleisch: Siehe März-Nummer, Seite 78 (Fr. 3.90) **Für Oktober: Fr. 3.70**

Käse: Siehe März-Nummer, Seite 78 (Fr. 4.56 bzw. 4.64 und Fr. 4.33 bzw. 4.28)

Milch: Siehe Januar-Nummer, Seite 21 (2 Rp. unter Kleinverkaufspreis)

Heu: Siehe Mai-Nummer, Seite 136 (Fr. 16.— bzw. 12.50)

Für Oktober: Fr. 14.50 bzw. Fr. 11.—

Stroh: Siehe Mai-Nummer, Seite 137 (Fr. 8.— bzw. 5.—).

Militärküche

Die verkochten Spaghettis

„Hüt git's Spaghetti napolitaine z'Nacht“ verkündet freudestrahlend der dicke Kari beim I. D. „Hoffentlich sind sie nicht wieder so verkocht wie letzten Samstag“, antwortet ihm ein Kamerad. „Es war einfach schade um die gute Tomatensauce.“ „Du bist ein Stänkerer“, geht das Gespräch weiter, „es ist eben unmöglich, in einem grossen Kessi Spaghetti einwandfrei zuzubereiten. Das kann nur die Mutter zu Hause, wo es weniger zu füttern gibt als im Dienst.“

Diese Ansicht, es sei nicht möglich, mit den einfachen Mitteln der Militärküche wirklich tadellose Teigwaren zuzubereiten, hört man immer wieder. Zu Unrecht! Man muss es nur richtig machen und dann geht's auch mit grossen Mengen, wie sie in der Militärküche zubereitet werden müssen. Allerdings erfordert die Zubereitung vom Küchenchef einige Aufmerksamkeit und Sorgfalt. Denn Teigwaren wollen nicht nur mit Tomatensauce und Käse, sondern auch mit der nötigen Liebe zubereitet werden.

Um einwandfreie Teigwaren zu erhalten, müssen sie in möglichst viel Wasser weichgekocht (je nach Art und Qualität 15—18 Minuten), abgeschüttet und mit kaltem Wasser abgeschreckt werden. Durch diese Prozedur werden sie weder mehlig noch klebrig! Unbedingt ist darauf zu achten, die Teigwaren nur ins strudelnde Wasser zu geben.

Je nach Zubereitungsart werden sie alsdann in heissem Fett oder speziell zubereiteter Sauce untereinander gemischt, schichtenweise angerichtet und mit geriebenem Käse bestreut. Bitte, sorgfältig umrühren! Teigwaren ist nicht das Gleiche wie Kartoffelstock! Diese Art der Zubereitung ist auch in der Fahrküche (Anhängerküche) möglich. „Aber nicht in den Kochkisten“, mag ein vermeintlicher Routinier einwenden. Ganz falsch. Auch mit den Kochkisten geht's prima. Wie bei allem Kochkistenkochen ist aber auch hier eine lückenlose Bereitstellung sämtlicher Zutaten unerlässlich. Zudem ist genau wie folgt vorzugehen: Im Kochkessel ist ein dreifaches Quantum Wasser (höchstens 15 l) zu kochen. In der Bratpfanne sind feingehackte Zwiebeln anzuziehen und Tomatenpüree beizufügen. Die so erhaltene Masse ist nun ins Wasser zu schütten — aufkochen zu lassen — dann salzen und würzen. Pro Kochkessel dürfen nun höchstens $\frac{1}{3}$ (höchstens 5 kg) Teigwaren beigegeben werden — diese umrühren — aufkochen lassen und sorgfältig verpacken. Nach 10 Minuten sind, in rascher Folge, die Kochkiste zu öff-