

Zeitschrift: Allgemeine schweizerische Militärzeitung = Journal militaire suisse =
Gazetta militare svizzera

Band: 64=84 (1918)

Heft: 17

Inhaltsverzeichnis

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: 13.05.2025

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

Allgemeine Schweizerische Militärzeitung.

Organ der schweizerischen Armee.

LXIV. Jahrgang. Der Schweizerischen Militärzeitschrift LXXXIV. Jahrgang.

Nr. 17

Basel, 27. April

1918

Erscheint wöchentlich. — Preis halbjährlich Fr. 6.—, ganzjährlich Fr. 12.—; durch die Post halbjährlich Fr. 6.20, ganzjährlich Fr. 12.40. — Bestellungen direkt an **Berne Schwabe & Co., Verlagsbuchhandlung in Basel.** — Im Auslande nehmen alle Postbureaux und Buchhandlungen Bestellungen an. — Inserate 35 Cts. die einspaltige Petitzeile. — Nachdruck nur mit ausführlicher Quellenangabe gestattet. — Redaktion: Oberst-Korpskommandant **Eduard Wildholz in Bern.**

Inhalt: Sparsamkeit im militärischen Haushalt. — Von der Führung und Verwendung der Mitrailleure-Kompagnien und Staffeln des Infanterie-Regimentes. (Fortsetzung.) — Der Ehrbegriff in der Soldatenerziehung. (Fortsetzung.)

Sparsamkeit im militärischen Haushalt.

Alle Welt spricht heute vom sparen. Aber niemand will damit ernstlich den Anfang machen. Dies der Truppe zuzumuten scheint manchem nicht gerade am Platze zu sein. Und doch kann man sicherlich auch da noch viel sparen, ohne daß die Truppe deswegen Mangel zu leiden hat. Bei richtiger Sparsamkeit läßt sich auch mit der reduzierten Mundportion gut und genügend verpflegen. Man muß nur da und dort etwas mit dem Schlendrian und einem gewissen Unverstand aufräumen.

Verfolgen wir einmal den Gang der Verpflegung bei unserer Truppe, um zu sehen, wo noch vielfach gefehlt wird.

Mit Ausnahme von Fleisch und Brot liefert die *Etappe* heute fast die gesamte Verpflegung. Schon hier müssen wir leider einen Mangel konstatieren, der oft zu einer eigentlichen Verschwendung führt. Es ist dies die Abgabe der Trockengemüse und von Kaffee, Tee, Chokolade und Zucker in zu großer Packung. Man hat eingewendet, daß es der *Etappe* nicht möglich sei alle diese Waren, die sie in großer Handelspackung erhält, in kleine Säcke oder Kisten umzupacken, weil sie hierfür zu viel Personal benötigen würde und weil der Versand in kleiner Packung zu umständlich wäre. Auch fehle es ihr am nötigen Packmaterial. Im Kriegsfall mag ersteres zutreffen, im gegenwärtigen Dienst aber kaum. Jedenfalls sollte unter keinen Umständen unterlassen werden die Trockengemüse bei der Verpflegungs-Abteilung in Säcke von 25 und 50 Kilo umzupacken, und die Verpflegungs-Abteilung muß auch verhalten werden, Tee, Kaffee, Chokolade in einzelnen Paketen und nicht nur in ganzen Kisten abzugeben.

Wer je Küchen inspizierte oder dem Umzuge der Truppe beigewohnt hat, wird über die großen Vorräte, welche sich oft angesammelt haben, nicht wenig überrascht gewesen sein. Es ist vielleicht noch das kleinere Uebel, daß diese Vorräte die Fuhrwerke überlasten. Das schlimmste ist der Umstand, daß zu große Vorräte mit absoluter Sicherheit zur Verschwendung führen und in den oft recht ungeeigneten Magazinen leicht Schaden leiden. Was sich bei Abgabe kleinerer Quantitäten und bei strenger Kontrolle ersparen läßt, das haben die Erfahrungen bei einer unserer Divisionen gezeigt, in welcher über den Bestand der Vorräte regelmäßig rapportiert werden muß. Diese Rapporte müssen dort in

Verbindung mit genauen *Kücheninspektionen*, die sich über die Ordnung, die Einrichtung der Lebensmittelmagazine, die Aufbewahrung des Fleisches, die Speisepläne, die Verwendung der Abfälle, die Beschaffung von frischem Gemüse, Milch und Holz auszusprechen haben, *wöchentlich* von allen Quartiermeistern an die Division eingereicht werden. Sie sollten überall eingeführt werden, da die meisten Einheitskommandanten der Unterstützung durch die fachtechnischen Organe des Verpflegungsdienstes bedürfen.

Eine genaue Kontrolle der Vorräte verhindert auch, daß planlose Bestellungen gemacht werden und zwingt die Küchenchefs zu einer genauen Einteilung. Auf allen Transporten sind die Lebensmittel sorgfältig zu verpacken und vor Nässe zu schützen; — Käse soll, namentlich wenn er angeschnitten ist, in Tüchern verpackt und nicht offen expediert werden, wie dies oft vorkommt. Die Fleischkörbe sind peinlich rein zu halten.

Weitere große Ersparnisse lassen sich in der *Küche* selbst erzielen. Es ist ohne weiteres klar, daß die vom Bunde meistens in guter Qualität und entschieden genügenden Mengen bezogenen Lebensmittel nur dann ihren vollen Wert bekommen, wenn sie richtig zubereitet werden. Da hapert es aber heute noch vielerorts bedenklich. Wenn es auch wohl nicht mehr vorkommen wird, daß eine Einheit — wie ich dies im Jahre 1915 noch bei einer Spezialwaffe gesehen habe — in Ermangelung eines Küchenchefs, einfach jeden Tag einen andern Soldaten kochen läßt, so wird doch im allgemeinen auf die richtige *Auswahl und Ausbildung des Küchenchefs* viel zu wenig Wert gelegt. Es würde gewiß keinem Einheitskommandanten einfallen, die Schuhe seiner Leute durch einen Coiffeur flicken zu lassen. Das weitaus wichtigere Geschäft des Kochens überläßt man aber oft ganz unbedenklich einem vollständigen Ignoranten, es genügt, daß der Mann schlechte Füße hat und sich zum Felddienst nicht eignet. Und doch ist für die selbständige und verantwortungsvolle Stellung des Küchenchefs gerade einer der besten Unteroffiziere gut genug. Einem richtigen Küchenchef sollte man dann freilich auch die Stellung eines höhern Unteroffiziers einräumen. Seine Funktionen sind heute nicht weniger wichtig als diejenigen des Fourniers und des Feldweibels.

Bei der Auswahl wird man selbstverständlich gelerntten Köchen, Wirten oder Metzgern den Vorzug