Schriftliche Preisarbeiten

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **11 (1938)**

Heft 4

PDF erstellt am: **14.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

der Truppe" (S. 101/1936) darlegte, von den Kontroll- und untergeordneten Bureauarbeiten zu Gunsten verpflegs- und nachschubstechnischer Feldübungen entlastet würde, die für die modernen Kampfverhältnisse dringend zu wünschen sind. Erst dann wird auch seine selbständige Leiterstellung klar in die Augen springen und derjenigen des Zugführers ebenbürtig erscheinen. Es ist bezeichnend, dass der Fourier bei der heutigen Organisation der jährlichen Kurse zu keinen eigentlichen Uebungen gelangt, sondern diese ausserdienstlich besorgen muss. Der Fourierverband unterhält deshalb eine der regsten aktiven Tätigkeiten unter den militärischen Vereinen, was an zuständiger Stelle auch anerkannt, aber ebensosehr als selbstverständlich angesehen wird. Es handelt sich hier allerdings um ein anderes Problem der Organisation, auf das ich zurückzukommen mir vorbehalte. Hier soll es bloss darauf hinweisen, dass mit der funktionellen Organisation zusammenhängend auch die funktionelle Ausbildung nicht mehr immer mit den modernen Kriegserfordernissen übereinstimmt und dass es mit einer papierenen hierarchischen Ordnung und Beförderungsorganisation (wie sie heute für den Fourier auch neu geregelt ist) nicht getan ist. Erkenntnis der organischen Stellung des Fouriers, dementsprechende Ausbildung und dementsprechende dienstliche Stellung in funktioneller Hinsicht war das Ziel, das ich den in Frage stehenden Artikeln zugrunde legte.

Schriftliche Preisarbeiten.

Die Kameraden seien daran erinnert, dass der Eingabetermin für die schriftlichen Preisarbeiten am **30. April 1938** abläuft. Die Thematas finden sich in der Dezembernummer 1937 Seite 283/84; das Reglement auf Seite 25/26 der Februarnummer 1938.

Wie verwende ich die Käseportion?

Dass Käse (Emmenthaler) 27% Fett, 28% Eiweiss und 1,5% Kohlehydrate enthält, dass wir pro Mann und Tag 70 gr Käse zu fassen haben, das wissen wir alle — aber dass wir das uns zustehende Quantum schon um unserer Volkswirtschaft willen fassen sollten und wie es abwechslungsreich und rationell zu verwenden ist, das scheinen viele Kameraden noch nicht zu wissen. Wir werden daher in dieser und den nächsten Nummern an gleicher Stelle ein oder mehrere Rezepte bringen und bitten die Kameraden, sich diese erprobten Zusammenstellungen vorzumerken.

Minestra ticinese: Zum Nachtessen gebe man während des W. K. 1 bis 2 mal Minestra ticinese. Zubereitungsart: Knochen aussieden, viel Gemüse, wie Kabis, Kohl, Lauch, Sellerie, Rüebli, eventuell etwas Kartoffeln, dann pro 100 Mann $1^1/_2$ kg Reis, 2 kg weisse Bohnen, 2 kg Teigwaren, 1 kg Tomatenpurée, beim Anrichten $1^1/_2$ kg geriebenen Käse und als Beigabe ein Stück Käse von 80—100 gr. Würzen nach Geschmack.

Käsesuppe: Das Suppenwasser, 70—80 Liter, mit Salz, Pfeffer, Muskat auf das Feuer setzen. Nach Kochen des Wassers geriebenen Käse und geriebenen Zwieback (Bundesziegel) hineingeben, einige Minuten kochen lassen, dann Anrichten und gehackten Schnittlauch und Peterli beigeben. Bedarf pro 100 Mann: 2 kg Käse, 2 kg Zwieback, 500 bis 750 gr Fett.