

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	4 (1931)
Heft:	3
Artikel:	Das Arbeitsprogramm für Quartiermeister und Fourier im Wiederholungskurs [Fortsetzung und Schluss]
Autor:	Albrecht
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-516126

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 29.12.2025

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

der Verpflegungsgruppe zurückzugeben. Nach Entlassung dieser Letztern dürfen die leeren Säcke weder an die Verpflegungsgruppen noch an die Bäckerkpn. nachgesandt werden. Die nicht zurückgegebenen Säcke sind bei der Demobilisierung mit Transportgutschein, gewöhnliche Fracht, an das nächstgelegene Armeemagazin zu senden.

Grundsätzlich dürfen keine leeren Säcke an die *Zeughäuser*, oder andere als hievor bezeichnete Stellen, abgegeben werden. Da wo Wiederholungskurse ohne Verbindung von Verpflegungsgruppen stattfinden, sind die leeren Säcke direkt an das nächstgelegene Armeemagazin abzuliefern, Transportgutschein, gewöhnliche Fracht.

Bei vorstehender Neuordnung ist von ganz besonderer Wichtigkeit, dass die Zeughäuser künftig hin bezgl. der Entgegennahme von leeren Säcken völlig ausgeschaltet sind. An diesen Grundsatz haben sich die Rechnungsführer in Abweidung zur bisherigen Praxis strikte zu halten.

Bei jeder Rückgabe von leeren Säcken an die Verpflegungsgruppen, Bäckerkpn. resp. Armeemagazine ist der

Rückgeber genau zu bezeichnen. Damit ist für den Rückgeber die richtige Gutschrift gewährleistet.

Analog der bisherigen Ordnung hat jeder Stab resp. Einheit über den Verkehr mit Säcken ein Sack-Konto resp. Sack-Konto-Korrent zu führen und der Komptabilität samt den Empfangscheinen als integrierende Bestandteile beizulegen. Die Truppen werden wie bis anhin für nicht zurückgegebene Säcke im Revisionsprotokoll mit Fr. 1.50 per Stück belastet. Die Truppen sollen für richtig gezeichnete Säcke ein spezielles Augenmerk haben, indem für fremde Säcke eine Gutschrift nicht erfolgt.

*

Die Neuerungen allgemeiner Natur, sowie insbesondere diejenigen des Rechnungswesens werden Gegenstand einer Interpretation in der April-Nummer dieses Organs bilden. Den Rechnungsführern kann bei Anlass ihrer bevorstehenden, dienstlichen Vorbereitungsarbeiten das Studium der Neuerungen der I. V. 1931 nicht genug empfohlen werden. Dabei bleiben ihnen unliebsame Revisionsdifferenzen und Scherereien hin und her erspart.

Das Arbeitsprogramm für Quartiermeister und Fouriere im Wiederholungskurs.

(Fortsetzung und Schluss).

Von Oblt. Albrecht, Q. M. Füs. Bat. 71

Verpflegungsplan.

Eine der wichtigsten Partien des Arbeitsplanes ist der Verpflegungsplan. Er ist unerlässlich. Das wird immer instruiert. Trotzdem gibt es Fouriere, die von Fall zu Fall, vom Abend auf den Morgen, oder am Morgen erst für den Mittag sorgen und sich dann gewöhnlich nach dem richten, was sie gerade ohne grosse Mühe finden. Das werden in der Regel Teigwaren und Reis sein. Der Beweis, dass viele Fouriere noch nicht im Stande sind, einen Verpflegungsplan aufzustellen, liegt in der Tatsache, dass es Einheiten gibt, die hunderte von Portionen von Brot, Fleisch, besonders aber Käse nicht fassen. Die Portionen, die uns bewilligt sind, sind nicht zu reichlich. Wir brauchen sie restlos, wenn wir unsere Truppe gut verpflegen wollen. Der Fourier, der grosse Zuwenig-Fassungen in seiner Schluss-Komptabilität aufweist, stellt sich damit selbst ein schlechtes Zeugnis aus. Die Auffassung, dass diese Uebelstände von einer unzweckmässigen Einteilung unseres Verpflegungsbeleges herkämen, vermag ich nicht zu teilen. Der Verpflegungsbeleg ist in Ordnung. Er erfüllt seinen Zweck, die erfolgten Fassungen zur Abrechnung zu bringen. Die Verteilung der Berechtigung auf den ganzen Kurs hat damit nichts zu tun, sondern ist ein Bestandteil des vorzubereitenden Verpflegungsplanes.

Die Aufstellung des Verpflegungsplanes erlernt man in der Fourierschule. Unteroffiziere aus vorwiegend intellektuellen Berufsarten, die von der Küche regelmässig noch nichts verstehen, erhalten dort die erste und einzige Instruktion über die Zusammenstellung und Kalkulierung der Speisezettel. Es lohnt sich deshalb, den Verpflegungsplan, den wir als Resultat dieser Instruktion aus der Fourierschule (1924) nach Hause genommen haben, etwas näher anzusehen.

Dieser Muster-Speiseplan rednet zum voraus mit einem Defizit und nimmt deshalb als ganz selbstverständlich ausser der Gemüseportion (von damals 55 Rp.) einen Soldabzug von 10 Rp. pro Mann und Tag als Rechnungsgrundlage. Mit diesem uns als Muster mitgegebenen, auf Defizit eingestellten Verpflegungsplan sind wir einige Wochen später ohne jede praktische Erfahrung in den Manöver-Wiederholungskurs eingerückt. Einen Soldabzug kannte man dort nicht, kennt man bei uns im W. K. überhaupt nicht. Eine wichtige Einnahmegruppe war also verstopft. Dafür kamen eine Menge von Rechnungen, die mit Verpflegung direkt nichts zu tun hatten und die deshalb nicht mehr in unser Budget hineinpassten. Da kam das Bat.-Bureau mit einem Verteiler für alle möglichen gemeinsamen Auslagen, der Feldprediger kam mit den Liedertexten, es kamen Rechnungen für verlorenes Material, Putzmaterialien und

Bureaubedürfnisse. Dazu muss berücksichtigt werden, dass allein die Würste am Einrückungstag eine ganze Fleischportion (von damals 320 g) aufbraudten. Für die Abendverpflegung im Zwischenkantonnement hat der Bat.-Qm. selbst gesorgt und nichts besseres gewusst, als für das ganze Bataillon Wähen zum Preis von 55 Rp. pro Mann zu bestellen, Wähen, von denen uns also ein einziges Stück, an dem sich ein Soldat nicht satt essen konnte, eine ganze Gemüseportion oder umgerechnet mehr als zwei Tages-Brotportionen aufbrauchte. Es war kein Wunder, dass wir junge Fouriere damals aus der Fassung kamen und uns den ganzen Kurs hindurch nicht mehr beruhigen konnten.

Die früher besonders aber auch heute noch da und dort beliebten Spezialitäten wie Wähen, Konfitüre, Tafelbutter, Speck, Extra-Wurstwaren und dgl. sind im Verhältnis zu ihrem Nutzeffekt viel zu teuer, deshalb auch eine der Hauptursachen schlechten Haushaltungs-Abschlusses. So enthält denn auch das mit Defizit abschliessende Menu der Fourier-Schule solche Extravaganz. Es bietet z. B. zweimal Konfitüre zum Morgenessen, die jedesmal für 130 Mann Fr. 13.— kostet, viermal teurer ist als eine gute, gesunde Portion Gemüse oder Salat. Es soll auch Speck verpflegt werden, der im Vergleich zum Preis der Fleischportion ungewöhnlich kostspielig ist. Das Menu nimmt überdies keine Rücksicht auf die Kücheneinrichtungen im Feldverhältnis, unsere ordonnanzmässigen Fahrküchen und Kochkisten, auf die Besonderheiten des Marsches und des Gefechtes. Es ist für Kasernen- und Hotelverhältnisse zugeschnitten und ist deshalb unmilitärisch.

Ich habe zu schöne Erinnerungen aus der Fourierschule, als dass ich mich hier in lauter Kritik darüber ergehen könnte. Tatsache ist aber, dass damals der Bureaugeist gegenüber der Erziehung zur praktischen militärischen Verpflegung zu stark vorherrschte, sonst hätten wir einen in der Praxis brauchbaren Verpflegungsplan nach Hause nehmen können.

Gleiche Kritik muss geübt werden an einem in der Fourier-Zeitung 1929 Seite 28 als besonderes Muster für den Manöver-Wiederholungskurs abgedruckten Verpflegungsplan. Der Verfasser jenes Speisezettels hat sich nicht ganz in die Realität des Manöver-Kurses hineingedacht. Sonst würde er nicht schon am Mobilisierungstag zur Mittagsverpflegung eine Fleischsuppe mit 200 g Siedfleisch, dazu gehackten Kohl und Schälkartoffeln vorsehen, am Mobilisierungstag, wo die Küchen erst gefasst, ausgebrüht und gereinigt werden müssen, wo übrigens ja das Platzkommando mit seinen teuren Würsten in Funktion treten wird. Würde er sich in das Empfinden der Mannschaft hineinversetzen, dann könnte er nicht dreimal in der gleichen Woche Schälkartoffeln verabreichen und an einem

strengen Manövertag (dem Dienstag der zweiten Woche) zur Abendverpflegung Milchreis und Dörrost als genügend einsetzen. Ebensowenig könnte er Zusammenstellungen wie die folgenden machen:

Suppe, 30 g Tafelbutter und Schälkartoffeln oder Tee, Milchreis und Zwetschgen (im Manöver). Würde er wirtschaftlich denken, dann hätte er die teuren Schleckereien, wie zweimal Konfitüre zum Milchkaffee und einmal Tafelbutter zur Schokolade am Morgen weggelassen. Würde er gefechtsmäßig und praktisch denken, dann könnte er nicht im Manöver Speisezettel wie die folgenden vorsehen:

- Mittags: Fleischsuppe und Abends: Wurst
- 180 g Spatz Suppe
- weisse Bohnen Spaghetti

sondern würde umgekehrt die Wurst für den Mittag auf den Mann geben, damit er diese unter allen Umständen verzehren kann, und mit einer kräftigen Suppe ins Gefecht nadzufahren versuchen, den Spatz und die verschiedenen Gemüse dagegen auf den Abend versparen. Ebenso unglücklich ist die Manöverzusammenstellung:

- | | |
|--------------------|--------------------|
| Mittag: Griessuppe | Abend: Haferuppe |
| 180 g Hackfleisch | Pilaff (also noch= |
| Mais mit Käse | mals Hackfleisch). |

Stellen Sie sich vor, wie im Manöver die Beschaffung, Zubereitung und Verteilung einer solden Verpflegungszusammenstellung praktisch vor sich gehen würde. Denken Sie an die Einzelheiten, z. B. daran, dass der Mann nur ein Essgeschirr, die Gamelle hat, und halten Sie sich im Geiste diese Gamelle mit Griessuppe, Hackfleisch und Mais mit Käse gefüllt vors Gesicht, dann werden Sie mir sofort zustimmen, dass das eine unmögliche Manöverküche ist. Mich wundert auch, wie im Alarmzustand oder auf dem Marsch das von der V. Kp. gefasste Fleisch gehackt werden soll. Stellt man sich das Manöver vor wie es ist, dann weiss man auch, dass die Mittagsverpflegung nicht auf Schlag 12 Uhr bereitgestellt und gefasst werden kann, sondern dass die Küchen zwischen 11 und 15 Uhr in ständiger Bereitschaft sein müssen und in dieser Zeit unter Umständen fortwährend auf der Fahrt sind. Dann muss man daran denken, dass weisse Bohnen, Teigwaren und Reis ungeeignet sind, weil sie entweder anbrennen oder zu einer unappetitlichen Masse zusammengerüttelt werden. Müsligerichte, wie die erwähnten: Milchreis, Griespudding usw. passen nicht für einen Soldaten, so wenig wie die gerügten Konfitüren- und andern Schleckereien.

Es mehren sich in der letzten Zeit die Stimmen, die darauf hinweisen, dass unsere Verpflegungspläne bereits etwas zu kompliziert und zu üppig geworden sind, und dass wir deshalb zur Einfachheit und Bodenbeständigkeit zurückkehren müssen. Diese Tendenz ist zu begrüßen. Extravaganz, Delikatessen und persönliche Liebhabereien müssen aus dem militärischen Verpflegungsplan verschwinden. Einfache Verpflegung muss nicht heißen: spärliche, schlechte, eintönige Verpflegung. Einfach heißt hier: rationell, gesund, einfach in der Beschaffung, Zubereitung und Verteilung. Je natürlicher, umso gesünder ist die Verpflegung, je gekünstelter sie hingegen ist, je mehr gekocht und gebraten, ausgesotten, gesalzen und gepfeffert wird, umso unrationeller, ungesünder wird die Nahrung. Wir müssen endlich auch dazu kommen, die unbestreitbaren Ergebnisse der ernährungswissenschaftlichen Forschung auszunützen. Diese Forschung lehrt uns, dass eine ganz radikale Einschränkung des Eiweiss-Konsums auch für stark körperlich Arbeitende, also auch für Soldaten nur im günstigen Sinn wirken kann. Unsere Fleischportion von 250 g ist mit der Käseportion von 70 g für den Eiweissersatz mehr als genügend. Warum dann noch zulasten der Haushaltungskasse Quantitäten von Wurstwaren kaufen?

Zeitplan.

Alles, was wir unter dem Titel des Werkplanes als Gegenstand unserer Arbeit zusammengestellt haben, müssen wir nun auf die zur Verfügung stehenden kurzen 13 Wiederholungskurs-Tage verteilen. Diese Verteilung ist Sache des sog. Zeitplanes. Wir werden uns eine allgemeine Uebersicht über den W. K. erstellen und bereits jedem Tag seine Hauptaufgabe zuweisen. Wir werden auch für die tägliche Arbeit einen grundsätzlichen Arbeitsplan (Tagesprogramm) uns selbst befehlen. Das ist wichtig für jene Obliegenheiten, die wir täglich zu erfüllen haben. Wenn wir uns angewöhnen, solche täglich wiederkehrende Arbeiten zu bestimmter Tageszeit zu verrichten, erhalten wir dadurch einen gewissen Rhythmus, der wesentlich zur Beruhigung und zum Selbstvertrauen beiträgt.

Ueber die Einzelheiten des Tagesplanes und des Zeitplanes im W. K., ferner über die Heranbildung und Mit-hilfe des im Reglement nicht vorgesehenen Fourier-Stellvertreters soll hier aus Platzrücksichten nicht ausführlicher geschrieben werden.

Verpflegung im Winter.

Diesen Winter hatte ich Gelegenheit, den Skikurs der Geb.-Brigade 10 in Andermatt mitzumachen. Als Skifahrer, der den Winter hindurch keinen Sonntag zu Hause bleiben kann und auch als Fourier interessierte mich sehr, wie sich die Verpflegung während dieses Kurses gestalten werde. Nachstehendes soll nun aber durchaus nicht als Kritik aufgefasst werden, denn der Schreibende ist der Geb. Br. 10 dankbar, dass er als «Nichtgebirgler» den sehr lehrreichen Kurs mitmachen durfte.

Die Mahlzeiten, die wir in der Kaserne einnehmen konnten, waren durchwegs gut und reichlich. Zum Frühstück, welches meistens aus Schokolade bestand, wurde jedesmal Käse dazugegeben, was sehr zu begrüßen war. Zum Nachtessen gab es Suppe und Gemüse und oft Fleisch.

In meiner Klasse machten wir schon vom zweiten Tage weg täglich grössere bis grosse Touren. Wir marschierten jeweils nach dem Frühstück ab und kehrten dann erst gegen Abend zurück in die Kaserne. Für diese Touren nahmen wir jeweils die Verpflegung im Rucksack mit, bestehend aus: Brot, Wurst und Tee, oft wurde auch ein Apfel oder eine Orange dazugegeben. Diese Verpflegung mag nun richtig und genügend sein,

aber gewiss nur dann, wenn wir Gelegenheit hatten, im Hospiz oder einer Militärbarake zu speisen. Dabei wurden allerdings mehrheitlich warme Getränke, wie Tee und Grog gekauft und der mitgenommene kalte Tee ausgespüllet.

Hatten wir aber auf unseren Touren nicht Gelegenheit, zur Mittagsverpflegung ein warmes Lokal aufzusuchen, zeigten sich doch einige Mängel der mitgebrachten Lebensmittel. Solch ein Halt im Freien oder auch in einem Unterstand ist von vornherein auf eine kurze Dauer beschränkt, denn kommt zur Kälte noch Wind und Schneegestöber dazu, so ist ein längerer Aufenthalt nicht angenehm. Dabei ist man vom Anstieg mit ziemlich schwerer Packung und den ungewohnten Militärkleidern stark erhitzt. Ein im Rucksack halbgefrorener Schübling und dazu den eiskalten Tee (es hatte auch meistens Eis darin) ist nun sicher nicht zuträglich, wenn nicht gefährlich, denn das bewirkt eine sehr rasche Abkühlung des Körpers und darauf stellt sich auch bald Frostgefühl ein. Friert man dann einmal gehörig, wirkt sich das dann in schwieriger Abfahrt durch Unsicherheit und Stürze aus und damit vergrössert sich auch die Gefahr des Unfallen. «Wärme