

Die Pferdebeschaffung der Armee bei Friedens- und Kriegsmobilmachung

Autor(en): **Bär, A.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **5 (1932)**

Heft 3

PDF erstellt am: **27.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-516167>

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.

in dieser Beziehung mehr Schutz haben und unsere Kommandanten gehörig darauf aufmerksam machen können, dass die Haushaltungskassen für die Verpflegung und sonst für nichts anderes da sind.

Schachtel-Käse und Fleischpapier.

Von den für den letztjährigen W. K. eingeführten Neuerungen verdient die Abgabe von Schachtel-Käse restlose Anerkennung. Diese saubere hygienische Packung eignet sich vorzüglich als Zwischenverpflegung und wird vom Mann lieber genommen als ein Stück Laib-Käse, das er im Tornister nicht recht zu versorgen weiss. Freilich spielt dabei vielleicht die Illusion eine gewisse Rolle. So wie der Mann den berühmten Cervelat oder eine Wurst hoch und heilig einschätzt, obschon ihm diese Leckerbissen zu einem guten Teil nur Wasser in den Leib tragen, so scheint er auch den Schachtel-Käse als sozusagen etwas vornehmes zu betrachten, etwas viel vornehmeres als ein Stück ehrlichen durchlöcherten Emmentalers. Dieses Gefühl lässt ihm auch schon zu 50% den Hunger stillen, bevor er überhaupt nur einen Bissen gemacht hat. Wenn wir dazu gelangten, das Brot in Seidenpapier und den Spatz mit Geflügel-Besteck zu verabfolgen, so beständen keine Bedenken, die Rationen auf der ganzen Linie auf die Hälfte herabzusetzen. Das von der Vpf. Kp. versuchsweise abgegebene Pergament-Papier für das Fleisch wäre ebenfalls eine begrüßenswerte Neuerung, wenn hierzu noch etwas dickeres Papier verwendet werden könnte, das nicht so rasch durchschlägt, weich wird und dann sofort in Fetzen geht.

Ausbildung der Küchenmannschaft.

Im vergangenen W. K. sind uns die Anregungen, die Wdmt. Krienbühl als erfahrener Gebirgs-Küchenschef in unserem Organ schon wiederholt machte, sehr zu statten gekommen. Einige Schwierigkeiten hatten wir indes mit der Küchenmannschaft. Am fünften Tag erkrankte unser Küchenschef, der seinen letzten W. K. machte und sowieso mit dem Kochkisten-Kochen nicht so stark vertraut war. Wohl standen mir noch zwei willige Küchensoldaten zur Verfügung, aber keiner hatte sich in den vorangegangenen vier Tagen in die Tüden der Kochkisten richtig einleben können. Schon machte ich mich mit dem Gedanken vertraut, selbst den Küchenschurz anzuziehen, nachdem eine missglückte Suppe beinahe ein Revolutiöndchen entfacht hätte, da entdeckte ich glücklicherweise einen Unteroffizier, der in Zivil Küchenschef ist und sich auch in Kochkisten auskannte. Rasch lebte er sich ein und meine Kp. war des Lobes voll mit dem neuen „Kuchentiger“. Mit den Kochkisten lässt sich gewiss gut kochen, nur braucht es *ausgebildete Leute* dazu. Meines Erachtens wäre in der Rekrutenschule der Ort, des Kochens freudige Soldaten als Küchenmänner auszubilden. Unser Zentralvorstand sollte diese Sache in die Hand nehmen. Wo die Verpflegung schlecht ist, gibt es eine unzufriedene Mannschaft, das ist eine alte Tatsache und daher beuge man vor. Das ist der Rat von einem, der den „Letzten“ gemacht hat.

Die Pferdebeschaffung der Armee bei Friedens- und Kriegsmobilmachung.

Von der Sektion Bern wurde uns in verdankenswerter Weise der nachfolgende Vortrag, gehalten von Fourier A. Bär anlässlich einer Sektionsversammlung, zur Verfügung gestellt. Wir lassen die Fortsetzung in den nächsten Nummern folgen. Die Redaktion.

1. Die Pferdebeschaffung bei Friedensmobilmachung.

Der *Pferdebedarf* unserer Armee zergliedert sich in Bezug auf die Art der Beschaffung in zwei grosse Kategorien:

- a. Die Kavalleriepferde
 - b. Die Pferde der sämtlichen übrigen Waffen.
- Kavallerie-Pferdebeschaffung durch Ankauf, bei den Pferden der übrigen Waffen ein Mietsystem, die sog. Pferdelerieferung.

Trotzdem die unter lit. b genannte Kategorie die grössere, interessantere und vielleicht auch wichtigere ist für unsere hier versammelte Fouriergemeinschaft, nehme ich im Rahmen des Vortrages die Beschaffung der Kavallerie-Pferde voraus, wobei ich Ihnen zugleich eine kleine Schilderung über den Werdegang des sog. „Eidgenossen“, unseres Kavallerie-Pferdes, gebe.

a. Kavallerie-Pferde.

Der jährliche Bedarf an Kavallerie-Pferden beträgt heute durchschnittlich 1200 Stück und berechnet sich im Rahmen der zur Verfügung stehenden Kredite aus:

1. Notwendige Anzahl Pferde zur Berittmachung des ausgehobenen Rekrutenjahrganges.

2. Notwendige Anzahl Pferde als Ersatz für die infolge Dienstuntauglichkeit in Abgang gekommenen Kavallerie-Pferde.

Die genaue Stückzahl wird durch das Budgetverfahren festgelegt und dem Präsidenten der Ankaufskommission mitgeteilt. Wie Sie hieraus entnehmen, haben wir zum Zwecke dieses Ankaufes die Institution der Ankaufskommission gem. Bundesratsbeschluss vom 21. Dez. 1908. Diese Ankaufskommission setzt sich zusammen aus dem Präsidenten, z. Z. Herr Oberst Ziegler in Thun, dem Waffenchef der Kavallerie, mit Genehmigung des E. M. D. — einem Vertreter desselben, sei es der Kommandant des Kav. Rem. Depot oder ein höherer Instruktionsoffizier der Kavallerie, sowie aus einem von Fall zu Fall durch den Eidg. Oberpferdearzt bestimmten Veterinär-offizier. Begleitet der Waffenchef der Kavallerie die Ankaufskommission, so übernimmt er die Funktionen des Präsidenten. Diese Kommission begibt sich jedes Jahr 4—5 mal nach Irland um jedesmal 2—300 Pferde anzukaufen. Durchschnittsalter der Pferde 4—5 Jahre, Minimalhöhe 154 cm Stockmass. Für den Ankauf eines Pferdes ist der Entscheid des Präsidenten ausschlaggebend.

Ankauf

Zur reibungslosen Abwicklung dieser Ankäufe schliesst der Präsident mit solventen Lieferanten, Transport- sowie Versicherungsgesellschaften Verträge ab. Die anzukaufenden Pferde werden durch die Kommission beim Lieferanten gemustert, nach vollzogenem Kauf erhalten sie auf den Vorderhufen einen provisorischen Brand. Der Veterinär erstellt das Ankaufsverbal, in dem die nötigen Unterlagen über den Ankauf, Signalement, Fehler und Mängel enthalten sind. Die Pferde gelangen via Folkestone-Boulogne-Paris in die Schweiz, in die Filiale des Kav. Rem. Depot „Sand“ bei Schönbühl.

Akklimatisa-
tion

Hier vollzieht sich mit diesen jungen Pferden die „Akklimatisation“, d. h. sie müssen sich an die hiesigen klimatologischen wie auch anderweitigen (Stall, Pflege, Futter u. Wartung) Verhältnisse gewöhnen. An Stelle des provisorischen Hufbrandes tritt der Halsbrand, linke Seite Kontr. Nr., rechte Seite das Bundeskreuz und Jahrgang, z. B. 178-31. Auf Grund des Ankaufsverbales wird für jedes Pferd ein Akt, das sog. Stammblatt, erstellt, das bis zum Verkauf mit dem Pferde wandert und in Bezug auf Ankauf, Krankheiten und Dressurbeobachtungen die nötigen Angaben enthält. Nach beendeter Akklimatisation, in der Regel nach 2-3 Monaten, kommen die Pferde in das Kav. Rem. Depot, wo sie nun für die Dressur vorbereitet, d. h. angeritten und angefahren werden. Als dann erfolgt erst die eigentliche Dressur, in den sog. Remontenkursen, welche

Vor-
bereitung

Dressur

auf dem Militärschultableau verzeichnet sind und unter dem Kommando eines höheren Instruktionsoffizieres stehen. Hier werden die Pferde durch die Bereiter und Fahrer vom rohen in den abgabefähigen Zustand gearbeitet. Diese Remontenkurse dauern 110 Tage, eine relativ kurze Zeit, wenn wir bedenken, dass man im Auslande in der Vorkriegszeit durchschnittlich 3 Jahre, in der Nachkriegszeit 2 Jahre für die Ausbildung eines Kavallerie-Pferdes rechnet oder rechnete. Das Milizsystem zeitigt die kurze Ausbildungszeit also nicht nur beim Soldaten, sondern auch beim Kavalleriepferd. Am Schlusse des Remonten-Kurses werden die Pferde von der Kommission für die Wertung der Remonten gemäss Art. 8 der Verordnung betr. die Kavalleriepferde inspiziert und eingeschätzt. Diese Kommission besteht aus dem Waffenchef der Kavallerie, dem eidg. Oberpferdearzt und dem Kdt. des eidg. Kav. Remonten-depot. Gewöhnlich nimmt auch der Kdt. der Kav. Rekr. Schule, welche die betreffenden Remonten übernimmt, an der Inspektion teil. Wegen fehlerhafter Bauart oder Dressurmängel für einen Rekruten nicht geeignete Remonten werden bei dieser Inspektion ausgeschieden und z. T. als sog. Ersatzpferde für jüngere und unberitten gewordene Kavalleristen im Kav. Rem. Depot aufgestellt. Die übrigen Pferde treten in die Kav. Rekr. Schule über, wo sie in der Regel innert den ersten vier Wochen durch die Rekruten auf dem Wege der Steigerung übernommen werden. Fortsetzung folgt.

Preisauflage: Siehe wichtige Mitteilung des Zentral-Vorstandes auf Seite 30.

Die Verpflegung im Winter-Wiederholungskurs.

von Wachtm. Krienbühl, Küchenchef Füs. Bat. 70

Seit 1930 werden bei den Gebirgstruppen kompagnieweise Wiederholungskurse im Winter abgehalten. Der betreffende Fourier kommt dann in die Lage, sein eigener Quartiermeister zu sein und das macht manche Stunde Mehrarbeit. Da die Kurse der 5. Division in Andermatt abgehalten werden, das infolge der Transportverhältnisse ziemlich teurere Preise hat, so ist es nur gerechtfertigt, dass sich der Verpflegungsfachmann, in diesem Falle der Fourier, alle Mühe gibt, den Truppen ein möglichst gutes und vor allem abwechslungsreiches Essen zu bieten, selbst auf die Gefahr hin, dass für diesen Kurs nichts vorgemacht werden kann. Im Gegenteil, der Fall kann sehr leicht eintreffen, dass etwas darauf bezahlt werden muss. Zweck dieser Zeilen ist nicht, ein Mustermenue aufzustellen, denn das verstehen Fourier und Küchenchef meistens schon. Ich möchte, da ich diesen Dienst in Andermatt bereits gemacht habe, den Kameraden in der Auswahl der einzelnen Gerichte und mit einigen gemachten Erfahrungen an die Hand gehen. Zuerst habe ich festgestellt dass es 25-35% mehr Gemüse braucht. Dann ist in Betracht zu ziehen, dass man in Andermatt Kartoffeln, Kabis, Rübli und Suppengrünes zu ziemlich hohen Preisen erhält. Die Konservenfabrik Lenzburg ist mir sehr liebens-

würdig an die Hand gegangen in Bezug auf die Preise von Büchsen-Gemüsen, die meiner Ansicht nach in Betracht kommen.

Spinat in Büchsen: 1 Büchse für 7-8 Mann, 1 kg à Fr.—.85, Sauerkraut in Kübeln zu 25, 50 und 100 kg,

Grüne Erbsen II mittelfein,

Apfelmues fix-fertig 5 kg Büchsen,

Confituren 12 1/2 kg, 25 kg und 55 kg —

Vierfrucht zu —.83 resp. —.78 per kg.

Machen Sie z. B.: Suppe, Spatz, Salzkartoffeln und Spinat oder Suppe, Spatz, Rübli mit Kartoffeln an weisser Sauce, Griessuppe, Schübli mit Kraut und Salzkartoffeln, Fleisch in Ragoutform geschnitten, gesotten, weisse Sauce (Weissmehl, Weisswein, Eier und Citronen), das nennt man Blanquette. Ragout kann man mit Rübli kochen, ebenfalls Kabis beigegeben und Kartoffeln, dazu Speck mit weissen Bohnen oder Sauerkraut.

Am Sonntag, wo meist die ganze Kompagnie isst. Braten, Kartoffelstock, frische Rübli mit Büchsenersbensen, 10/1 Büchsen pro 100 Mann à Fr. 1.37.

Zum Frühstück wechsele man ab mit Käse und Confiture. Zwischenverpflegung: Schokolade, Dörrobst von der Fortverwaltung, Landjäger, Dauerwüste, kalter Braten.