

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 9 (1936)

**Heft:** 12

  

**Artikel:** Erfahrungen im W.K. 1936

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-516346>

### **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>**

Ein einzelner Fall? Möglicherweise. Aber auch wenn er vereinzelt bliebe, würde ihm das Grundsätzliche, das uns dabei allein beschäftigt, nicht genommen werden können. Der Herr Schulkdt. sagte überzeugt: „Dieser Fall wird nicht der Einzige bleiben, wir werden ähnlichen Verhältnissen immer wieder gegenüberstehen.“ Und damit trifft er sehr wahrscheinlich das Richtige.

## **Erfahrungen im W. K. 1936.**

von Fourier Egloff, Füs. Kp. I/82.

### **a) Fahrküchen oder Kochkisten:**

Ich habe schon einmal den Standpunkt vertreten, dass die Fahrküchen für die Feldtruppen grosse Vorteile bieten, und dass es schade wäre, wenn sie ganz verschwinden sollten. Der letzte W. K. lieferte mir ein Beispiel, wie auch die Fahrküche leistungsfähiger sein kann, als die Kochkisten.

Sonntag Abends 21.00 marschiert unser Bat. in Alt St. Johann ab, Thur abwärts. Wohin? Wir wissen nichts genaues. Ich habe zur Vorsicht Milch in Alt St. Johann gekauft und führe sie in den Kesseln der Fahrküche mit. Der Marsch zieht sich in die Länge. Gegen drei Uhr morgens kommen wir in die Nähe von Hemberg, wo wir plötzlich den Befehl erhalten, die Morgenverpflegung bereit zu machen. Um 6 Uhr müssen die Küchen die Truppe verpflegt haben und wieder beim Standort, wo sie 3 Uhr morgens waren, eintreffen. Ich erfahre auch, dass meine Kp. als vorderste Kp. in Hemberg steht. Ein Blick auf die Karte zeigt mir, dass ich noch eine gute Stunde zu fahren habe bis Hemberg, zurück also ebenfalls eine Stunde; es bleibt somit nur eine Stunde für die Verpflegung, reichlich wenig für eine aufgelöste Kp. in vorderster Stellung, wo die Leute zum Fassen nur durch Ablösung frei werden. Ich lasse sofort bei meiner Küche Feuer unterlegen, um so auf dem Hinmarsch das Frühstück fertigzustellen. Ich glaube kaum, dass ich mit Kochkisten die Verpflegung hätte rechtzeitig abgeben können. Wenigstens löste unser Bat. Stab die Aufgabe dadurch, dass er seine Leute einer Kp. zuteilte.

### **b) Verkauf von Süssmost:**

Meine Kp. war in der Vorkurswoche an einem ziemlich abgelegenen Orte einquartiert. Die Mannschaft vermisste vor allem die Gelegenheiten, Getränke und Rauchwaren kaufen zu können. Ich suchte dem Umstand dadurch abzuhelpen, dass ich begann, der Mannschaft Süssmost zu verkaufen. Ich machte damit sehr gute Erfahrungen; die Mannschaft schätzte das Getränk; die Klagen über Verstopfung hörten auf. In 4 Tagen verkaufte ich 140 Lt. Süssmost; der kleine Reingewinn floss der Haushaltungskasse zu.

### **c) Haushaltungskassen:**

Es ist eine Erfahrungstatsache, dass die Haushaltungskassen in einem Manöver-W. K. meist einen Rückschlag erfahren. Wenn dieser aber gerade Fr. 300.— ausmacht, so muss man sich doch ein wenig über das „Warum?“ Rechenschaft geben. Dabei wird man staunen zu vernehmen, für was alles die H. K. erhalten

muss. Ihre einzige Einnahme sind die 45 Rappen, die sie pro Mann und Tag erhält, und die für die Verpflegung der Truppe bestimmt sind. Man gestatte mir nun, die Fr. 300.— Rückschlag, die meine H. K. in den letzten Manövern erfahren hat, zum Teil auszuweisen. Ich möchte dabei noch bemerken, dass meine Kameraden im Bat. Verband kaum besser abschneiden, da sie die gleichen Rechnungen zu bezahlen hatten.

Beitrag an die Kasse für die ausserdienstliche Gebirgs- u. Skiausrüstung	Fr.	15.—	
Befehlsvervielfältigungen vor dem Dienst, sowie Preise für Bat.-Wett-			
kämpfe am Sonntag, den 20. Sept. 1936		37.—	
Reparatur dieser Preise		4.50	41.50
Anteil der Of. an diese Preise		18.—	„ 23.50
Anteil an: Reparatur der Inf. Kanone (Modell), Druckschriften			
betr. Inf. Gefechtszuges, Kranz und Girlanden (für Soldaten-			
Denkmal), Patrouillen-Verpflegung			„ 26.—
Lismer (beim Verlad zerrissen worden, Fehlbarer nicht festzustellen)			„ 5.50
Materialverluste (!)			„ 200.—
	Total	Fr.	270.—

Ich glaube die Zahlen reden für sich. Dass die H. K. die Spesen für alle die vielen Befehlsvervielfältigungen tragen soll, ist sicher nicht recht. Sie erhält als Gegenwert einzig die Fr. 5.— für Büralkosten. Jeder Of. wird mit mir einig gehen, dass es auf den Eingeweihten einen eigentümlichen Eindruck machen muss, wenn man einen Kranz mit der Aufschrift „Die Offiziere und Soldaten des I. R. 33“ aus einer Kasse bezahlt, an der der Of. persönlich nicht teilnimmt. Wenn man schon die Dankbarkeit den Soldaten vom Grenzdienst bezeugen will, so soll man die Mittel dazu aus einer freiwilligen Kollekte schöpfen; die Mittel würde man bestimmt zusammenbringen, und ein Erfolg einer solchen Kollekte wäre sicher weit mehr ein Ausdruck der Dankbarkeit, als das bürokratische Verbuchen über die Haushaltungskasse.

Noch ein Wort zu den Materialverlusten! Darüber, dass sie eine untragbare Höhe erreicht haben, besteht kein Zweifel. Eine Besserung in der Materialverwaltung wird erst dann eintreten, wenn der Mann am eigenen Leibe erfährt, dass jeder Verlust vergütet werden muss. Heute weiss kein Mann der Kp., dass wir Fr. 200.— für verlorenes Material bezahlen mussten, da der Posten erst nach dem Dienst aus der H. K. geregelt wurde. Sobald ein Soldabzug für verlorenes Material gemacht wird, hat der Mann selbst ein Interesse daran, wenn vom Abzug möglichst viel wieder verteilt wird. Beim heutigen Stand der Dinge wird sich ein Fourier hüten, auf Kosten einer guten Verpflegung Einsparungen zu machen, um dann am Schlusse des Dienstes das Geld für verlorenes Material wegwerfen zu müssen.

#### d) Verpflegung am Entlassungstage:

Wir bekamen dieses Jahr vom Herrn Divisions-Kriegskommissär eine Uebersicht über die Verpflegung während des ganzen W. K. Ich freute mich vor allem

darüber, dass am letzten Tag Geldverpflegung vorgesehen war. Ich hoffte, damit würde es auch der Küche möglich, ihre Retablierungsarbeiten unbehindert zu beschleunigen, sodass die Abgabetermine eingehalten werden könnten und die Truppe möglichst früh entlassen würde. Am letzten Tag selbst kam aber der Befehl, es müsste eine warme Mittagsverpflegung verabreicht werden. Wir dachten an eine heisse Wurst mit Brot, wie wir es andere Jahre gemacht hatten. Ein zweiter Befehl, der uns etwa um 09.45 erreichte, verlangte ausdrücklich eine Suppe, gekocht in den Fahrküchen. Schon letztes Jahr war befohlen worden, eine Suppe zu kochen. Wir hatten aber die Möglichkeit, die Suppe in der Kasernen-Küche herzustellen. Allerdings ist sie nicht gegessen worden, sondern musste zum grossen Teil ausgeschüttet werden, weil die Mannschaft keine Suppe wollte. Den Grund dazu sehe ich darin, dass die zum Abtreten bereite Mannschaft ihre Essgeschirre nicht mehr anbrauchen wollen, weil sie wohl wissen, dass die Reinigung wieder Zeit wegnimmt, also das Abtreten verzögert.

Ich bekam den Befehl in meiner Küche für zwei Kpn. Suppe zu kochen. Als ich zum Standort der Küche kam, war schon alles abgegeben und die Zeughausbeamten weigerten sich, mir die Küche wieder herauszugeben. Begreiflicherweise, da sie genug zu tun haben, das Material einmal zu übernehmen. Nach einstündigen Bemühungen erhielt ich endlich um elf Uhr die Erlaubnis, eine Küche zu fassen und eine Suppe zu bereiten, die um halb zwölf hätte gefasst werden sollen. Die Ausführung des Befehls war unmöglich und kein Mann aus der ganzen Kp. bedauerte den Vorfall. Ich hoffe nur, dass man endlich einsehen möge, dass die Verpflegung aus der Fahrküche am letzten Tag nicht möglich ist ohne grosse Verzögerungen bei der Retablierung zu verursachen, und dass die Truppe, trotz einer Suppe, kein bisschen befriedigter heimkehrt.

### **Allgemeine Weisungen für den Dienst des Militär-Küchenchefs.**

aufgestellt vom Kdo. der Fachkurse für Küchenchefs, Herrn Oberst Suter

1. Das Benehmen des Küchenchefs gegenüber dem Kdt., den Of., Uof. und Soldaten der Einheit ist stets korrekt, bescheiden, soldatisch stramm.
2. Der Fourier ist der Vorgesetzte des Küchenchefs. — Der Küchenchef hat die Befehle des Fouriers ohne Kritik auszuführen. Im Koch- und Küchendienst ist er seinem Vorgesetzten ein anständiger und zuverlässiger Berater.
3. Die Küchenmannschaften instruiert er über die auszuführenden Arbeiten wohlwollend. Unwürdige Ausdrücke oder schlechte, rohe oder grobe Behandlung der Küchenmannschaft verabscheut ein guter Küchenchef. Er ist gegenüber den Küchenordonnanzen streng, aber gerecht.
4. Der Küchenchef muss eine einwandfreie Dienstauffassung besitzen.
5. **Reinlichkeit** sowohl an sich selbst, wie bei allen seinen Arbeiten in der Küche und beim Kochen ist das Merkmal eines guten Küchenchefs.