

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 23 (1950)

Heft: 10

Artikel: Der Küchenmeister im Bataillon vor 70 Jahren

Autor: Mühlemann, R.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-517004>

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: 18.04.2026

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

Versetzungen und Neueinteilungen von Offizieren finden grundsätzlich auf den 1. Januar eines Jahres statt. Im Verlauf des Jahres sollen nur zwingende Mutationen (z. B. Kommandoübertragungen) beantragt werden. Beförderungen von Offizieren nach dem 1. Juli sind in der Regel nur vorzunehmen, wenn der betreffende Offizier im gleichen Jahr im neuen Grad noch Dienst zu leisten hat.

Feldweibelanwärter werden frühestens am 60. Tag der Rekrutenschule zum Wachtmeister befördert, wenn sie als Korporal zum Feldweibeldienst in eine Rekrutenschule einberufen wurden, oder frühestens am 84. Tag der Rekrutenschule zum Feldweibel befördert, wenn sie als Wachtmeister eingerückt sind.

Die am Schlusse einer Schule oder eines Kurses erfolgten Beförderungen sind auf das Datum des auf den Entlassungstag folgenden Tages (Brevetdatum) vorzunehmen und entsprechend im Dienstbüchlein einzutragen. Die neuen Gradabzeichen dürfen frühestens vom Vorabend des Entlassungstages hinweg getragen werden. Dagegen wird der dem neuen Grad entsprechende Sold erst vom Tag des Brevetdatums an ausgerichtet.

Im Territorialdienst sollen Kriegskommissäre nur dann zu K.K. einer Territorialzone ernannt werden, wenn sie früher K.K. einer Heereseinheit gewesen sind; K.K. eines Territorialkreises sollen vorher K.K. einer Brigade oder zug. Kom.Of. eines höheren Kommandostabes gewesen sein.

(SMA. Nr. 5 vom 15. 9. 1950, Seiten 154 ff)

Der Küchenmeister im Bataillon vor 70 Jahren

Oberstlt. R. Mühlemann hat in einer alten Nummer der „Allgemeinen Schweiz. Militärzeitung“ vom Jahre 1880, die damals schon im 26. Jahrgang stand, einen Aufsatz entdeckt, der zeigt, wie man dem Küchendienst damals wenig Bedeutung beimass. Wir bringen nachstehend diesen Aufsatz auszugsweise, wobei wir absichtlich weder an der veralteten Orthographie, noch am schwerfälligen Stil etwas geändert haben.

„Die Suppe macht den Soldaten“, sagte der berühmte Militärarzt Bandens. — Der Werth und die hohe Wichtigkeit der Verpflegung wird durch hundert Aussprüche von grossen Heerführern und gediegenen Militärschriftstellern bestätigt.

Die Leistungsfähigkeit der Truppen ist wie ihre Verpflegung. Bei Menschen und Tieren hat diese den gleichen Einfluss. Der gut genährte Körper ist leistungsfähiger und ausdauernder. Bei mangelhafter Verpflegung sind die Leistungen gering und grosse Anstrengungen üben einen vernichtenden Einfluss aus. Die Spitäler sind bald mit Kranken überfüllt und die Leute sterben massenhaft weg.

Die schlecht verpflegten Armeen haben immer die meisten Kranken; bei ihnen kommen Epidemien (Typhus etc.) am häufigsten vor. Die grossen Verluste der Russen und Österreicher in den Feldzügen sind nicht zum wenigsten der mangelhaften Verpflegung ihrer Truppen zuzuschreiben.

Da die Verpflegung zu der Erhaltung des Soldaten in innigster Beziehung steht, kann man derselben nicht genug Aufmerksamkeit zuwenden. Doch es genügt nicht, dass die Lebensmittel in entsprechender Qualität und Quantität zur Stelle sind und dass für die notwendige Abwechslung gesorgt werde. Die Zubereitung der Speisen (die Küche) verdient ebenfalls Gegenstand der Vorsorge zu sein.

Doch wenn ich die Küche für sehr wichtig halte, so bitte doch zu glauben, dass ich die Köche dessen ungeachtet nicht zu Offizieren zu machen beabsichtige, wie dieses vielleicht von den Angehörigen der Verwaltungstruppen aufgefasst werden könnte, dagegen bin ich allerdings der Ansicht, dass die Küche der Mannschaft auf die grösste Aufmerksamkeit aller Truppenoffiziere, vom Regiments-Kommandanten abwärts, Anspruch habe; in diesem Sinne wünschte ich, dass auch bei uns die Regiments- und Bataillons-Kommandanten wie bei den Janitscharen als oberste Suppenmacher betrachtet würden. Allerdings nicht dass sie die Suppe selber kochen, doch dass sie darüber wachen, dass die Küche in Ordnung sei und die Suppe möglich gut und nahrhaft zubereitet werde, wie dieses durch ihre pflichtgemässe Sorge für die Untergebenen geboten ist. Es ist schon oft gesagt worden, im Militärdienst gibt es nichts Geringes, auch das Geringe ist wichtig. Und wie mit vielem Anderem, so ist es auch mit der Küche. Aber gerade in Bezug auf die Küche wird oft und bei uns wohl mehr als in anderen Armeen gesündigt.

Auch hier, wie beinahe immer, ist der Fehler oben zu suchen. Er liegt in fehlerhafter Anordnung und mangelhafter Überwachung.

Wenn das Ordinaire in Folge der Nachlässigkeit oder Ungeschicklichkeit der Köche verdorben worden ist, so ist dieses für die meisten Soldaten gleichbedeutend mit einem strengen Fasttag. — Nicht jeder Soldat hat die Mittel, sich im Wirtshaus zu verpflegen. An solchen Tagen erhält der Soldat sozusagen nichts zu essen, aber arbeiten muss er doch. Es ist Pflicht eines jeden Vorgesetzten, dafür zu sorgen, dass solche Fälle sich nicht ereignen.

Aus diesem Grunde sollte man niemals (wie es oft geschieht) die ungeschicktesten und schmutzigsten Leute in die Küche schicken, und stets sollte die Aufsicht über Küche und Kochen einem im Fach bewanderten Ordinairechef übertragen werden. Am vorteilhaftesten für eine gute sachverständige Leitung des Ordinaire's wäre sicher, wenn man beständig den gleichen Unteroffizier als Ordinairechef belassen würde.

Doch dagegen wendet man ein, dieses hätte den Nachteil, dass bei jeder Kompagnie ein Unteroffizier bleibend dem Dienste entzogen werde; dieser ver-saure in der Küche, werde bald zu den andern Verrichtungen bei der Truppe ganz unbrauchbar.

Aus diesem Grunde und dann noch aus andern, bei welchen auf die Möglichkeit von Missbräuchen hingewiesen wird, hält man einen zeitweisen Wechsel der Ordinairechefs für notwendig. Mit diesem nimmt man auch die Nachteile, die damit verbunden sind, in den Kauf.

Nach meiner Meinung sind die meisten der Einwendungen nicht stichhaltig. Der Vortheil, welcher sich ergeben würde, wenn ein geübter Fachmann (wie man in unserer Armee in jedem Bataillon findet) das Ordinäre leitete, wäre grösser als die angeführten Nachtheile. Ein Unteroffizier muss in jeder Kompagnie doch stets durch Abkommandierung in die Küche für den Dienst verloren gehen; es ist gleichgültig, ob es stetsfort der gleiche oder abwechselnd ein anderer ist.

Gegen die Missbräuche (bei welchen saure Nieren und Lebern eine Rolle spielen) schützen eine genaue Überwachung und strenge Strafen. Zur Noth würde ein bleibender Ordinärechef per Bataillon (die übrigen der Kompagnien könnten zeitweise gewechselt werden) genügen. Damit würde die Störung, welche mit dem Wechsel sämtlicher Ordinärechefs stets verbunden ist und unter welcher die Mannschaft leidet, grösstentheils vermieden. Damit wäre eine bessere Garantie für gleichmässig gute Besorgung der Küche und richtige Instruktion der Mannschaft im Kochen und den Küchenverrichtungen geboten.

Eine bezügliche Anregung hat schon im Jahr 1874 in der „Schweiz. Militär-Zeitung“ Nr. 34 stattgefunden. Bei Besprechung des Entwurfes der neuen Militärorganisation wird u. a. darauf hingewiesen, dass durch Annahme des Regimentsverbandes das Personal der Bataillonsstäbe hätte reduziert werden können, worauf fortgefahren wird: „Gleichwohl hätten wir den Bataillonsstab um ein Individuum vermehrt und zwar einen Unteroffizier, der bleibend die Aufsicht über das Ordinäre des Bataillons zu besorgen gehabt hätte. Der fortfahrende Wechsel der Ordinärechefs ist erfahrungsgemäss nicht vorteilhaft.

(Fortsetzung folgt)

Zeitschriftenschau

Wann ist ein Karabiner ausgeschossen?

Die Anforderungen an die Präzision unserer Ordonnanzwaffen werden nur durch die Felddiensttauglichkeit bestimmt. Kaliber und Schusszahl entscheiden über die Laufqualität unter der Voraussetzung, dass Wartung und Behandlung einwandfrei sind. Die Versuche der KTA und KMV haben ergeben, dass die Laufqualität vom Neuzustand bis zu 3000 Schuss leicht ansteigt und dann die höchste Präzision erreicht wird. Dieser Höchstwert hält ungefähr bis zu 5500 Schuss an und geht bei rund 8000 Schuss wieder auf den Anfangswert eines neuen Laufes zurück. Erst bei ungefähr 15 000 Schuss ist ein Lauf derart ausgeschossen und so ungenau geworden, dass er felddienstlichen Anforderungen nicht mehr genügt. Daraus geht hervor, dass unser Karabiner auch bei normaler ausserdienstlicher Schiesstätigkeit bei einwandfreier Pflege von der RS bis zum allerletzten Gang in den Schiesstand eine genügende Laufqualität aufweist.

Aus „Der Schweizer Artillerist“ Nr. 9/1950