

**Zeitschrift:** Allgemeine schweizerische Militärzeitung = Journal militaire suisse =  
Gazetta militare svizzera

**Band:** 64=84 (1918)

**Heft:** 17

**Artikel:** Sparsamkeit im militärischen Haushalt

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

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-34406>

#### **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:** 18.01.2026

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

# Allgemeine Schweizerische Militärzeitung.

## Organ der schweizerischen Armee.

LXIV. Jahrgang. Der Schweizerischen Militärzeitschrift LXXXIV. Jahrgang.

Nr. 17

Basel, 27. April

1918

Erscheint wöchentlich. — Preis halbjährlich Fr. 6.—, ganzjährlich Fr. 12.—; durch die Post halbjährlich Fr. 6.20, ganzjährlich Fr. 12.40.— Bestellungen direkt an **Bonne Schwabe & Co., Verlagsbuchhandlung in Basel.** — Im Auslande nehmen alle Postbüros und Buchhandlungen Bestellungen an. — Inserate 35 Cts. die einspaltige Petitzeile. — Nachdruck nur mit ausführlicher Quellenangabe gestattet. Redaktion: Oberst-Korpskommandant **Eduard Wildholz** in Bern.

**Inhalt:** Sparsamkeit im militärischen Haushalt. — Von der Führung und Verwendung der Mitrailleur-Kompagnien und Staffeln des Infanterie-Regimentes. (Fortsetzung.) — Der Ehrbegriff in der Soldatenerziehung. (Fortsetzung.)

### Sparsamkeit im militärischen Haushalt.

Alle Welt spricht heute vom sparen. Aber niemand will damit ernstlich den Anfang machen. Dies der Truppe zuzumuten scheint manchem nicht gerade am Platze zu sein. Und doch kann man sicherlich auch da noch viel sparen, ohne daß die Truppe deswegen Mangel zu leiden hat. Bei richtiger Sparsamkeit läßt sich auch mit der reduzierten Mundportion gut und genügend verpflegen. Man muß nur da und dort etwas mit dem Schlendrian und einem gewissen Unverstand aufräumen.

Verfolgen wir einmal den Gang der Verpflegung bei unserer Truppe, um zu sehen, wo noch vielfach gefehlt wird.

Mit Ausnahme von Fleisch und Brot liefert die *Etappe* heute fast die gesamte Verpflegung. Schon hier müssen wir leider einen Mangel konstatieren, der oft zu einer eigentlichen Verschwendungs führt. Es ist dies die Abgabe der Trockengemüse und von Kaffee, Tee, Chocolade und Zucker in zu großer Packung. Man hat eingewendet, daß es der Etappe nicht möglich sei alle diese Waren, die sie in großer Handelspackung erhält, in kleine Säcke oder Kisten umzupacken, weil sie hiefür zu viel Personal benötigen würde und weil der Versand in kleiner Packung zu umständlich wäre. Auch fehle es ihr am nötigen Packmaterial. Im Kriegsfalle mag ersteres zutreffen, im gegenwärtigen Dienst aber kaum. Jedenfalls sollte unter keinen Umständen unterlassen werden die Trockengemüse bei der Verpflegungs-Abteilung in Säcke von 25 und 50 Kilo umzupacken, und die Verpflegungs-Abteilung muß auch verhalten werden, Tee, Kaffee, Chocolade in einzelnen Paketen und nicht nur in ganzen Kisten abzugeben.

Wer je Küchen inspizierte oder dem Umzuge der Truppe beigewohnt hat, wird über die großen Vorräte, welche sich oft angesammelt haben, nicht wenig überrascht gewesen sein. Es ist vielleicht noch das kleinere Uebel, daß diese Vorräte die Fuhrwerke überlasten. Das schlimmste ist der Umstand, daß zu große Vorräte mit absoluter Sicherheit zur Verschwendungs führen und in den oft recht ungeeigneten Magazinen leicht Schaden leiden. Was sich bei Abgabe kleinerer Quantitäten und bei strenger Kontrolle ersparen läßt, das haben die Erfahrungen bei einer unserer Divisionen gezeigt, in welcher über den Bestand der Vorräte regelmäßig rapportiert werden muß. Diese Rapporte müssen dort in

Verbindung mit genauen *Kücheninspektionen*, die sich über die Ordnung, die Einrichtung der Lebensmittelmagazine, die Aufbewahrung des Fleisches, die Speisepläne, die Verwendung der Abfälle, die Beschaffung von frischem Gemüse, Milch und Holz auszusprechen haben, *wöchentlich* von allen Quartiermeistern an die Division eingereicht werden. Sie sollten überall eingeführt werden, da die meisten Einheitskommandanten der Unterstützung durch die fachtechnischen Organe des Verpflegungsdienstes bedürfen.

Eine genaue Kontrolle der Vorräte verhindert auch, daß planlose Bestellungen gemacht werden und zwingt die Küchenchefs zu einer genauen Einteilung. Auf allen Transporten sind die Lebensmittel sorgfältig zu verpacken und vor Nässe zu schützen; — Käse soll, namentlich wenn er angeschnitten ist, in Tüchern verpackt und nicht offen spiediert werden, wie dies oft vorkommt. Die Fleischkörbe sind peinlich rein zu halten.

Weitere große Ersparnisse lassen sich in der *Küche* selbst erzielen. Es ist ohne weiteres klar, daß die vom Bunde meistens in guter Qualität und entschieden genügenden Mengen bezogenen Lebensmittel nur dann ihren vollen Wert bekommen, wenn sie richtig zubereitet werden. Da hapert es aber heute noch vielerorts bedenklich. Wenn es auch wohl nicht mehr vorkommen wird, daß eine Einheit — wie ich dies im Jahre 1915 noch bei einer Spezialwaffe gesehen habe — in Ermangelung eines Küchenchefs, einfach jeden Tag einen andern Soldaten kochen läßt, so wird doch im allgemeinen auf die richtige *Auswahl und Ausbildung des Küchenchefs* viel zu wenig Wert gelegt. Es würde gewiß keinem Einheitskommandanten einfallen, die Schuhe seiner Leute durch einen Coiffeur flicken zu lassen. Das weitaus wichtigere Geschäft des Kochens überläßt man aber oft ganz unbedenklich einem vollständigen Ignoranten, es genügt, daß der Mann schlechte Füße hat und sich zum Felddienst nicht eignet. Und doch ist für die selbständige und verantwortungsvolle Stellung des Küchenchefs gerade einer der besten Unteroffiziere gut genug. Einem richtigen Küchenchef sollte man dann freilich auch die Stellung eines höhern Unteroffiziers einräumen. Seine Funktionen sind heute nicht weniger wichtig als diejenigen des Fouriers und des Feldweibels.

Bei der Auswahl wird man selbstverständlich gelehnten Köchen, Wirten oder Metzgern den Vorzug

geben. Aber nur dann, wenn sie wirklich zuverlässig sind. Andernfalls muß man sich einen Küchenchef ausbilden lassen. In den meisten Divisionen werden heute *Kochkurse* abgehalten. Mit guten Leuten kann man da in kurzer Zeit ordentliches erreichen. Aber auch in diese Kurse schickte man vielfach Soldaten, die sich in keiner Weise zu Küchenchefs eignen, Leute, die man einfach nicht mehr in Reih und Glied sehen wollte.

In den Kochkursen muß in erster Linie gelehrt werden, welche Quantitäten zu verwenden sind, und es darf nicht mehr vorkommen, daß ohne genaue Berechnung der für den jeweiligen Mannschaftsbestand erforderlichen Mengen gekocht wird. Da wird aber fast überall gesündigt, und daß hier große Ersparnisse gemacht werden können, wird niemand bestreiten, der die gegenwärtigen Verhältnisse kennt.

Eine gute Wegleitung für die benötigten Quantitäten gibt die *Kochanleitung* des Kursleiters der Kochkurse der 4. Division, des Wachtmeisters A. Riner in Aarau, deren Anschaffung bestens empfohlen werden kann. Diese Anleitung enthält nebst vielen guten und für die Militärküche besonders geeigneten Rezepten auch eine Anzahl Speisezettel. Daß die richtige Aufstellung des letztern ebenfalls Bedeutung hat, ist klar, handelt es sich dabei doch nicht nur darum die erwünschte Abwechslung in der Verpflegung zu bringen, sondern vornehmlich auch um die richtige Zusammenstellung und Ergänzung der Nährwerte.

Sparen läßt sich sodann auch mit den *Abfällen* und *Resten*. Wieder verwendbare Speiseresten sind nicht einfach in die sog. Tränke zu werfen, wie dies so oft vorkommt, sondern sie sind bei der nächsten Mahlzeit wieder zu verwenden. Knochen sind nach der ersten Verwendung zu schrotten und wiederholt auszukochen. Die Tränke verwendet man zur Mast. Wo dies nicht möglich ist, soll sie gleichwohl sorgfältig gesammelt und Privaten verkauft werden.

Daß bei richtiger Verwendung und Ausnützung der Lebensmittel überraschende Ersparnisse gemacht werden können, wird jeder Einheitskommandant herausfinden, sobald er sich eingehend mit seiner Küche befaßt. Dem Schreibenden waren die besonders günstigen Rechnungsabschlüsse, welche jedes Mal bei den Kochkursen gemacht werden konnten, ein Fingerzeig dafür, was geleistet werden kann, wenn der Küchenchef seine Arbeit versteht. Nie war die Truppe laut ihren eigenen Aussagen besser verpflegt als in diesen Kursen, bei welchen jeweilen für eine Einheit gekocht wurde. Nirgends wurden gleichwohl noch größere Ueberschüsse erzielt.

Von großer Wichtigkeit für die richtige Verpflegung der Truppe sind schließlich auch noch die Anordnungen der Truppenkommandanten für das *Fassen*, für die *Mahlzeiten* und den *Dienst der Küchenmannschaften*. Die beste Nahrung nützt nicht viel, wenn sie nicht richtig gekauft und verdaut wird. Das scheint so selbstverständlich, daß man gar nicht davon reden sollte. Man beobachte aber einmal wo, wie und wann die Truppe ißt. Wie selten wird für das Essen genügend Zeit angesetzt. Zwischen dem Putzen muß da vielerorts, und gewöhnlich stehend, das Essen schnell heruntergewürgt werden. Besonders das Stehen ist beim Essen zu verwerfen, weil der Mann so immer zu rasch ißt. Um letzteres zu verhindern empfiehlt es sich auch sehr das Essen austeilen zu lassen. Wenn jeder Soldat seine Portion erhält, läßt er sich zum

essen mehr Zeit. Andernfalls verschlingen viele ihre Speisen um rasch nachzufassen. Sodann darf die Abendverpflegung nicht zu früh verabfolgt werden. Der Hunger treibt die Leute sonst ins Wirtshaus. Verhüten muß man schließlich auch die *Ueberanstrengung der Küchenmannschaften*. Immer und immer wieder kommt es vor, daß die Küchenmannschaften auch bei längern Märschen die Tornister zu tragen haben. Die Folge ist bei der Ankunft in den Kantonementen eine derartige Uebermüdung, daß die Leute nicht mehr im Stande sind gut und sorgfältig zu kochen, besonders dann, wenn sie, das Marschieren und das Tragen der Tornister nicht mehr gewohnt sind. Den Schaden hat natürlich die Truppe, und dies in einem Momente, wo eine gute Verpflegung erst recht nötig wäre.

Diesem Punkte sollte besonders auch von den höhern Offizieren größere Aufmerksamkeit geschenkt werden. Leider sind diese es aber oft gerade selbst, welche durch unrichtige Anordnungen für den Dienst und für die Märsche diese Uebelstände veranlassen.

Es besteht für mich kein Zweifel darüber, daß die für die Mannschaft vom Bunde erhaltene Verpflegung zur Ernährung der Truppe vollständig ausreicht, sofern damit richtig umgegangen wird. Sie ist ja auch viel reichlicher als die Verpflegung vieler im Kriege stehenden Truppen. Die Mannschaft sollte heute daran gewöhnt werden mit dieser Verpflegung auszukommen, damit Zuschüsse von Hause und das Essen im Wirtshaus unterbleiben. Damit erspart man nicht nur unnötige Ausgaben, sondern, was das wichtigste ist, man hilft die Leute an größere Sparsamkeit gewöhnen und die Vorräte des Landes, welche in erschreckender Weise abnehmen, strecken. Gründe genug um dem militärischen Haushalte mehr Aufmerksamkeit zu schenken.

Oberst L.

### Von der Führung und Verwendung der Mitrailleur-Kompagnien und Staffeln des Infanterie-Regimentes.

(Fortsetzung.)

#### 4. Einzelfeuer und Abteilungsfeuer. Gebrauch der Richtmittel.

Darüber hat eine nützliche Aussprache in der A.-S.-M. stattgefunden. Es ist nun wertvoll, auch hierüber die Kriegserfahrung *Normann's* zu Rate zu ziehen.

##### A. Einzelfeuer.

Es sind 2 Arten zu unterscheiden.

a) *Befohlenes Einzelfeuer* innerhalb der kleinen und mittleren Distanz, wobei dem Schützen Ziel, Zeitpunkt der Feuereröffnung, oft auch die Distanz befohlen, aber Freiheit in der Korrektur des Visiers, der Wahl des Haltepunktes und der Art der Bebeschließung des Ziels (Breitenstreuung gegen breite, Höhenstreuung gegen tiefe und schräge Streuung oder Schieflstellen des Dreifußes gegen schräge Ziele) gelassen wird. Der Schießbefehl wird für ein Ueberinandergreifen der Zielabschnitte der Züge und Gewehre sorgen. Es wird aber auch erwartet, daß der Schütze seinen Zielabschnitt selbstständig erweitert, sobald er bemerkt, daß das benachbarte M.-G. ausgefallen oder seine Wirkung ausgeblieben ist.

b) *Selbständiges Einzelfeuer* ohne Befehle und Kommandos von Vorgesetzten, wenn es gilt, den Sturm des vor der Stellung oder dem Hindernis angelangten Feindes abzuwehren.