

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Zeitschrift:</b> | Schweizer Soldat : Monatszeitschrift für Armee und Kader mit FHD-Zeitung                |
| <b>Herausgeber:</b> | Verlagsgenossenschaft Schweizer Soldat  |
| <b>Band:</b>        | 29 (1953-1954)  |
| <b>Heft:</b>        | 17  |
| <b>Artikel:</b>     | Die moderne Technik und die Verpflegungstruppen   |
| <b>Autor:</b>       | Müller, E.  |
| <b>DOI:</b>         | <a href="https://doi.org/10.5169/seals-707817">https://doi.org/10.5169/seals-707817</a> |

### 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:** 31.12.2025

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

|   | 1. Halbjahr | 2. Halbjahr |
|---|-------------|-------------|
| Gemüseportionskredit                                  | 85 Rp.      | 75 Rp.      |
| Saisonzuschlag Januar—Mai                             | 10 Rp.      | —           |
| Gutschriften aus Brot-, Fleisch- und Käseportion      | 26 Rp.      | 32 Rp.      |
| Total: Januar—Mai (Juni 111 Rp.)                      | 121 Rp.     | 107 Rp.     |
| Kosten der Gemüseport. gemäß vorstehender Aufstellung | 114,2 Rp.   | 102,8 Rp.   |
| Einsparung pro Verpflegungstag                        | 6,8 Rp.     | 4,2 Rp.     |

Beim Minderverbrauch in der zweiten Jahreshälfte ist wieder zu berücksichtigen, daß die Fleischportion um 100 g höher war als im ersten Halbjahr.

Wenn der Gemüseportionskredit in beiden Halbjahresperioden nicht ganz ausgenützt wurde, so ist damit nicht gesagt, daß der Kredit zu hoch bemessen sei. Vielfach beruht die Einsparung auf vorsichtigem Rechnen, um sich vor Ueberraschungen zu sichern.

Die Gesamteinsparungen an zuwenig gefaßten Brot-, Fleisch- und Käseportionen sowie auf dem Gemüseportionskredit betragen je Verpflegungstag 7,4 Rp. Das ergibt für 7 826 888 Verpflegungen-tage pro 1953 den Betrag von Fr. 579 189.70. Wenn man beachtet,

dab 1 Rp. je Verpflegungstag bei rund 8 000 000 Verpflegungstagen die Summe von Fr. 80 000.— ergibt, so sieht man daraus, wie jeder Rappen Einsparung eine willkommene Entlastung der Bundeskasse bedeutet. Es soll damit nicht gesagt werden, daß der Rechnungsführer darauf ausgehen soll, weniger zu verpflegen, um möglichst viel zu ersparen. Aber es darf nicht über das Notwendige hinaus verpflegt werden. Es gibt ruhige Dienstzeiten, in denen der Nahrungsbedarf der Truppe unter den normalen Ansätzen der Tagesportion liegt. In dieser Zeit sollen eben nicht die Höchstansätze verpflegt werden. Das würde zu Verschwendungen führen, die nicht verantwortet werden könnten. Die Erfahrungen zeigen aber auch, daß die normalen Ansätze der Tagesportion auch bei ziemlich starker Beanspruchung der Truppe genügen und daß es nicht nötig ist, bei jeder außerordentlichen Leistung der Truppe nach einer Verpflegungszulage zu rufen. Der sorgfältige Rechnungsführer findet ohne Zulagen den Ausgleich zwischen ruhigen Zeiten und solchen starker Beanspruchung der Truppe.

Es ist also die Pflicht eines jeden Wehrmannes aller Grade, keine Ausgabe, auch die kleinste nicht, zu verursachen, die nicht absolut notwendig ist. Das gilt natürlich nicht nur für die Verpflegung, sondern für alle Gebiete der Militärausgaben. Der General hatte im vergangenen Aktivdienst das Wort geprägt: «Sparen ist Soldatenpflicht!». Das soll gelten für alle Zeiten.

## Die moderne Technik und die Verpflegungstruppen

Hptm. E. Müller, Instr.-Of. Vpf.-Trp.

Die jüngsten kriegerischen Konflikte zwischen den Großmächten haben deutlich gezeigt, welch entscheidende Rolle die Technik in der Kriegsführung spielt. Seit jeher hatten in Zeiten militärischer Auseinandersetzungen die Wissenschaft und die Technik einen ungeheuren Impuls erhalten, der zu Erfindungen und Entdeckungen führte, die in normalen Zeiten kaum möglich wären. In diesem Sinne hat der Krieg auf dem Gebiete der Forschung immer wieder eine aufbauende Rolle gespielt, wenngleich die Ergebnisse vorerst in den Dienst der Vernichtung gestellt wurden.

Der moderne Krieg ist nicht mehr eine Angelegenheit des Frontkämpfers allein, sondern die Kraftentfaltung einer ganzen Nation unter Einbezug ihrer technischen und wirtschaftlichen Mittel. Da unser Land über eine hochentwickelte Industrie verfügt, ist es uns möglich — sofern die notwendigen finanziellen Mittel zur Verfügung stehen —, in bezug auf die Kriegstechnik mit den Großmächten Schritt zu halten. Die im Zusammenhang mit der unsicheren Weltlage in Angriff genommene Modernisierung unserer Armee hat bei uns zur Entwicklung neuer Waffen und Geräte geführt, die jeden Vergleich mit dem Ausland aushalten. Bei der Durchführung des Rüstungsprogrammes wurde nicht nur eine bessere Ausrüstung und Bewaffnung der Kampf-

truppe angestrebt, sondern in sehr zweckmäßiger Weise auch versucht, die Belange der rückwärtigen Dienste zu berücksichtigen.

Die Verpflegungstruppen sind somit Nutznießer der außerordentlichen Rüstungsaufwendungen geworden, so daß auf mehrere Jahre hinaus die Ausrüstung dieser Fachtruppe allen Bedürfnissen entsprechen dürfte. Die maßgebenden Stellen haben es verstanden, die zur Verfügung stehenden Mittel nutzbringend anzuwenden und jene Modernisierungen vorzusehen, die dringend notwendig waren. Dank der klaren Darlegung der Anforderungen, die an das neue Fachmaterial zu stellen sind, ist es der einheimischen Industrie gelungen, innert nützlicher Frist neue Entwicklungen zu fördern, die für die Einsatztüchtigkeit der Verpflegungstruppen von entscheidender Bedeutung sind.

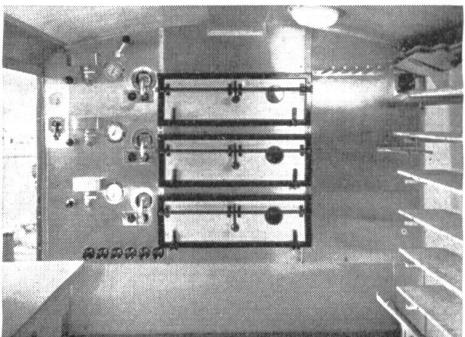
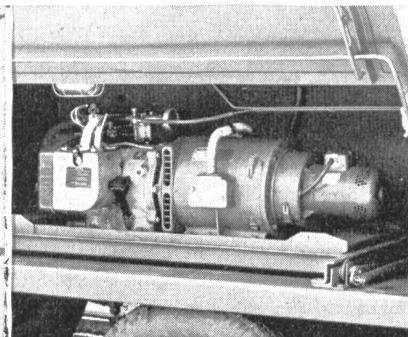
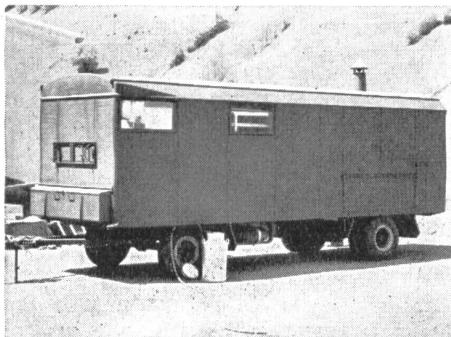
Im Nachfolgenden seien hauptsächlich jene neuen Maschinen und Geräte der Verpflegungstruppen besprochen, die von allgemeinem Interesse sein dürfen und zugleich beweisen, welche Leistungen unsere schweizerische Industrie auch auf diesem Gebiete vollbringen kann.

### Die mobile Mühle

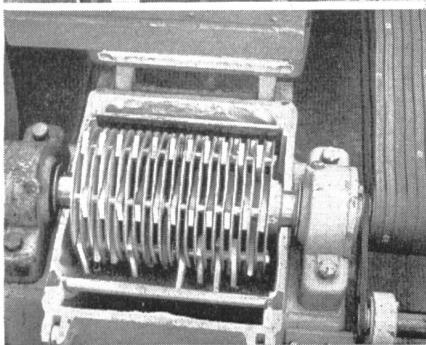
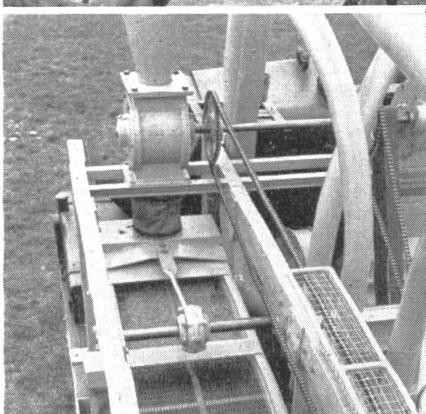
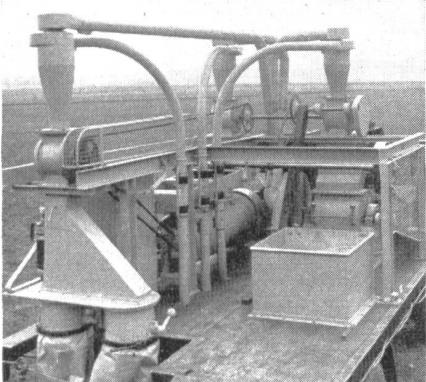
Es dürfte allgemein bekannt sein, daß die inländische Produktion an Brotgetreide

nicht ausreicht, um die Versorgung des Landes sicherzustellen. Im Rahmen der wirtschaftlichen Landesverteidigung werden deshalb Getreidelager angelegt, die über das ganze Gebiet der Schweiz verteilt sind. In einem Ernstfall muß nun damit gerechnet werden, daß die besonders auf das Mittelland konzentrierten Mühlen teilweise der Zerstörung zum Opfer fallen, weshalb die Verarbeitung des Getreides in einzelnen Landesteilen in Frage gestellt wäre. Damit dieser Gefahr begegnet werden kann, erhielt die private Industrie den Auftrag, eine fahrbare Mühle zu konstruieren. Heute sind wir im Besitz solcher Mühlen, und zwar in der nötigen Zahl, um in Zukunft die Mehlversorgung der Armee weitgehend gewährleisten zu können.

Bei der mobilen Mühle handelt es sich um eine sogenannte Schlagmühle, die innerhalb einer Stunde etwa 400 kg Getreide zu mahlen vermag. Das anfallende Mehl ist hundertprozentig ausgemahlen, d. h. es enthält sämtliche Bestandteile des Getreidekorns. Die Müllerei ist auf einem zweiachsigen Anhänger aufgebaut und wird durch einen Jeep-Motor angetrieben. Ein Hochdruckventilator sorgt für die pneumatische Förderung des Mahlgutes in die Reinigungsanlage und in die Hammermühle. Letztere besteht aus einer großen Anzahl Metallhämmer, die bei hoher Tourenzahl



Von links nach rechts: 1 Mobile Bäckerei. 2 Generator mit Benzinmotor. 3 Backofenfront mit drei Backherden, links davon Backofenbeleuchtung, Pyrometer, Wasserverdunster; unten Hitze regler.



das Getreide zu Vollmehl zerschlagen. Die Bedienung der Anlage ist äußerst einfach, und die Produktionskapazität genügt spiegelnd, um den Mehlbedarf einer Heereseinheit sicherzustellen.

#### Die mobile Bäckerei

Während des vergangenen Aktivdienstes mußte das Brot für die Truppe bis auf wenige Ausnahmen in zivilen Bäckereien hergestellt werden. Dies bedingte, daß die Verpflegungsgruppen hauptsächlich auf größere Ortschaften basieren mußten, wo leistungsfähige Zivilbäckereien zur Verfügung standen. Die heutige Kriegsführung verbietet nun weitgehend die Belegung von Städten und größeren Ortschaften, ganz abgesehen davon, daß der Betrieb von Zivilbäckereien unrationell ist. Eine neue Lösung für die Herstellung des Feldbrotes drängte sich deshalb auf, besonders auch, weil je länger desto mehr Zivilbäckereien auf elektrischen Betrieb umgestellt werden, die beim Ausfall der Stromzufuhr nicht mehr verwendungsfähig sind. Aus diesem Grunde sind die mobilen Bäckereien gebaut worden, welche die Feldarmee von der Benutzung ziviler Betriebe weitgehend unabhängig machen. Während einer recht kurzen Entwicklungszeit ist ein 9 Tonnen schwerer Anhänger konstruiert worden, der eine komplette Bäckereieinrichtung enthält. Die Bauart ist den militärischen Bedürfnissen angepaßt, robust und gegen Witterungseinflüsse gewappnet. Solange Strom vorhanden ist, können sämtliche elektrischen Installationen durch einfachen Anschluß an das zivile Netz betrieben werden. Fällt der Strom aus oder muß die Bäckerei abseits von bestehenden elektrischen Leitungen betrieben werden, so sorgt ein mit einem Benzinkotor betriebener, eingebauter Generator für die notwendige Energie. Die Elektrizität findet Verwendung für den Motor der Knetmaschine, die Oelheizung, den Heißluftventilator, die Beleuchtung und die Raumentlüftung.

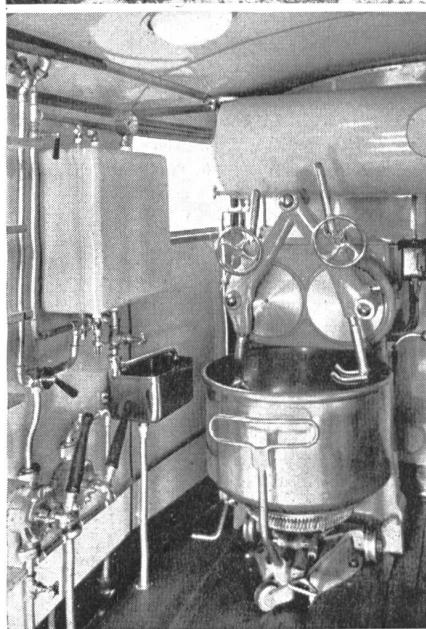
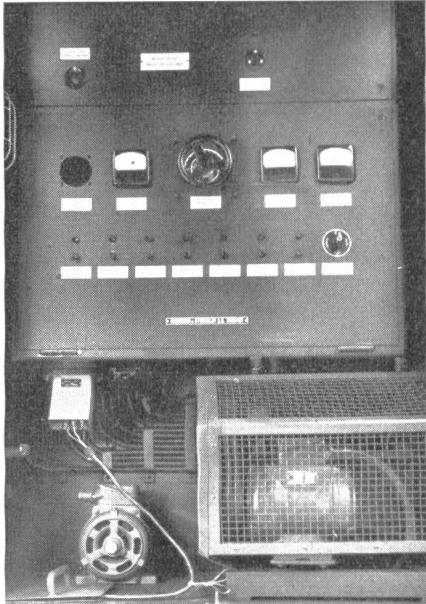
Im gedrängten Arbeitsraum kann die aus vier Mann bestehende Bäckereimannschaft ohne gegenseitige Behinderung sämtliche Verrichtungen ausführen. Die Anordnung der Arbeitsplätze, Maschinen und Geräte wurde so gewählt, daß sie dem normalen Arbeitsablauf entspricht. Eine moderne, leistungsfähige Knetmaschine gewährleistet die mühelose Herstellung der Teige. Die Wasserversorgung ist durch einen großen Heißwassertank sichergestellt, der wiederum aus einem umfangreichen Kaltwasserbehälter gespeist wird. Das Wasser wird durch die überschüssigen Heizgase des Backofens erwärmt. Ein spezielles Mischgefäß erlaubt die genaue Regulierung der Wassertemperatur.

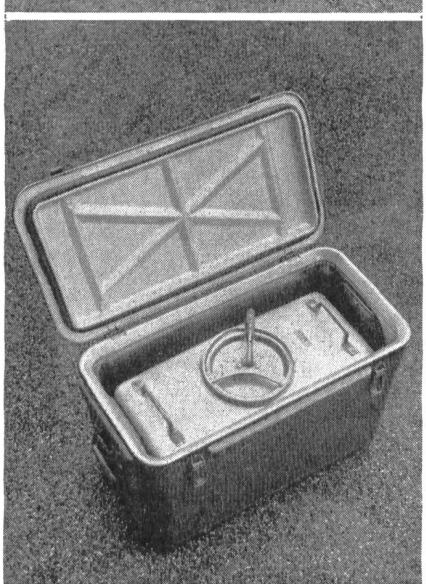
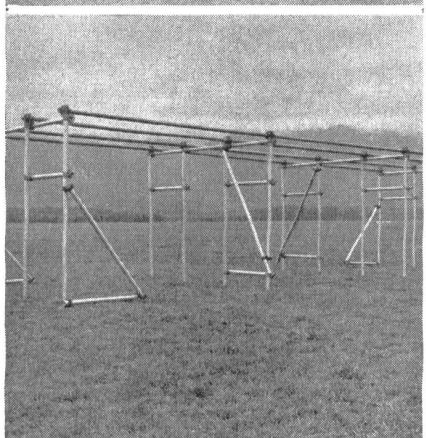
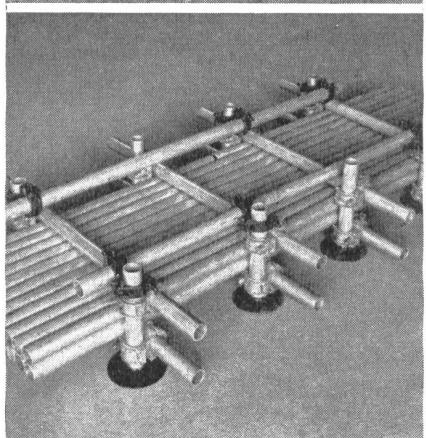
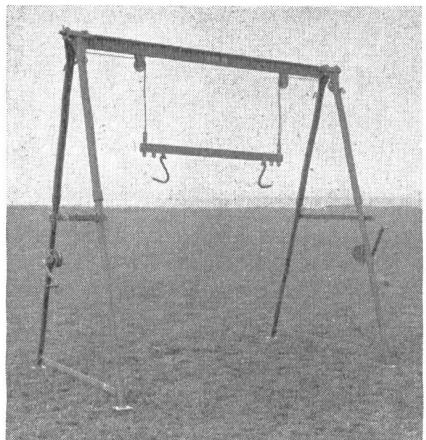
#### Links:

Von oben nach unten: 1 Betriebsbereite Mobile-Mühle. 2 Jeppmotor der Mühle. 3 Gesamtansicht der pneumatischen Förderanlage. 4 Siebwerk zur Reinigung des Getreides. 5 Geöffnete Hammermühle mit Mahlgut.

Rechts:

Von oben nach unten: 1 Schaltbrett für elektrische Anlage (Netzstrom und Generator). 2 Feuerstelle mit eingesetztem Oelbrenner. 3 Knetmaschine mit Elektroantrieb und Wasserversorgung mit Pumpenanlage.





tur, was für die Teigherstellung von großer Bedeutung ist.

Der Backofen wird nach modernstem Heißluftsystem erwärmt, das erstmalig für die neuen Armeebäckereien angewendet wurde. Der Ofen besteht aus drei übereinander gestaffelten Backherden zu je vier Quadratmeter nutzbarer Fläche. Unter- und Oberhitze können separat reguliert und abgestellt werden. Die Feuerung ist von außen zugänglich, äußerst zweckmäßig und rational im Betrieb. In kürzester Zeit kann vom Holz-, Kohlen- oder Koksbetrieb auf die Ölheizung umgestellt werden, wobei als Brennstoff gewöhnliches Dieselöl Verwendung findet. Dadurch ergibt sich auch für den Betriebsstoffnachschub eine gewaltige Vereinfachung.

Um die Leistungsfähigkeit der modernen Bäckerei voll auszunützen, erfolgt die Brotherstellung fabrikmäßig, d. h. die einzelnen Herde werden in einer Staffelung von 40 Minuten ununterbrochen mit Teigbroten beschickt, so daß je nach Backdauer innerhalb 24 Stunden 4300 bis 5700 Portionen Brot zu je 500 g hergestellt werden können. Aus betriebstechnischen Gründen mußte von der herkömmlichen indirekten Triebführung abgegangen werden, so daß in den mobilen Bäckereien ein Kastenbrot direkter Triebführung, unter entsprechend höherem Hefezusatz, fabriziert wird.

#### *Der Fleischkran*

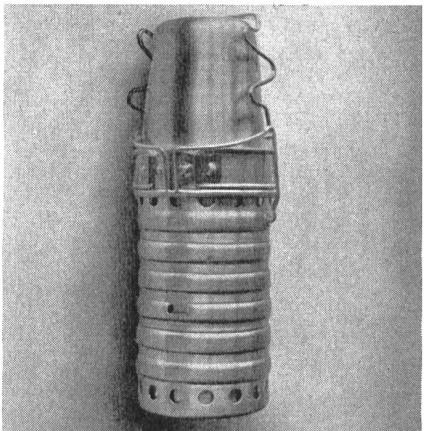
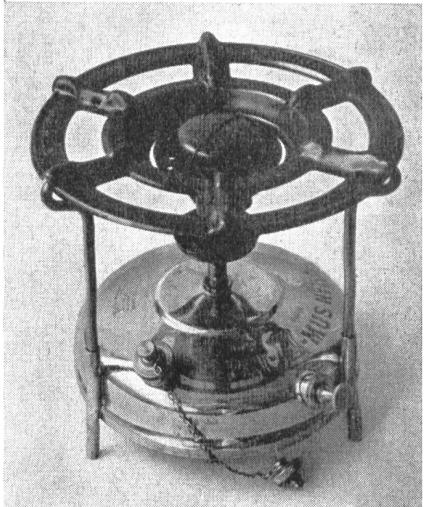
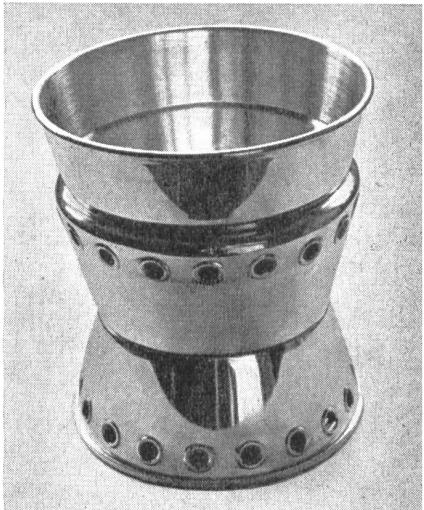
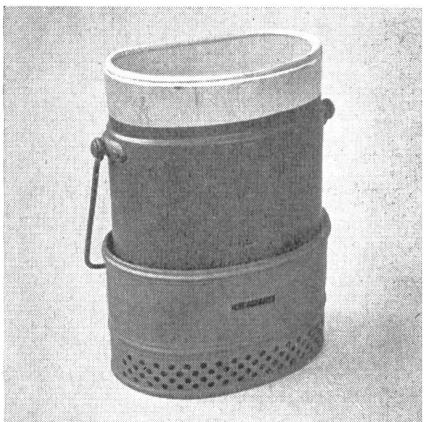
Wie bei der Brotproduktion, muß die Verpflegungsgruppe auch für die Sicherstellung des Fleischnachschubes unabhängig sein. Zwar verfügen die Metzger bereits bis anhin über die notwendigen Einrichtungen zur Improvisation von Feldschlachtställen, doch bietet der moderne Schlachtkran, der in einem Exemplar an jede Vpf.-Kp. abgegeben wird, noch größere Einsatzmöglichkeiten. Der Aufzug kann an jedem beliebigen Ort aufgestellt werden und erleichtert durch seine einfache Handhabung die Arbeit der Metzger bedeutend. Vier Mann genügen, um den Schlachtkran in einer Viertelstunde betriebsbereit aufzustellen. Für den Transport besteht die Möglichkeit, das Gestell zu zerlegen, so daß für Dislokationen nur wenig Platz beansprucht wird.

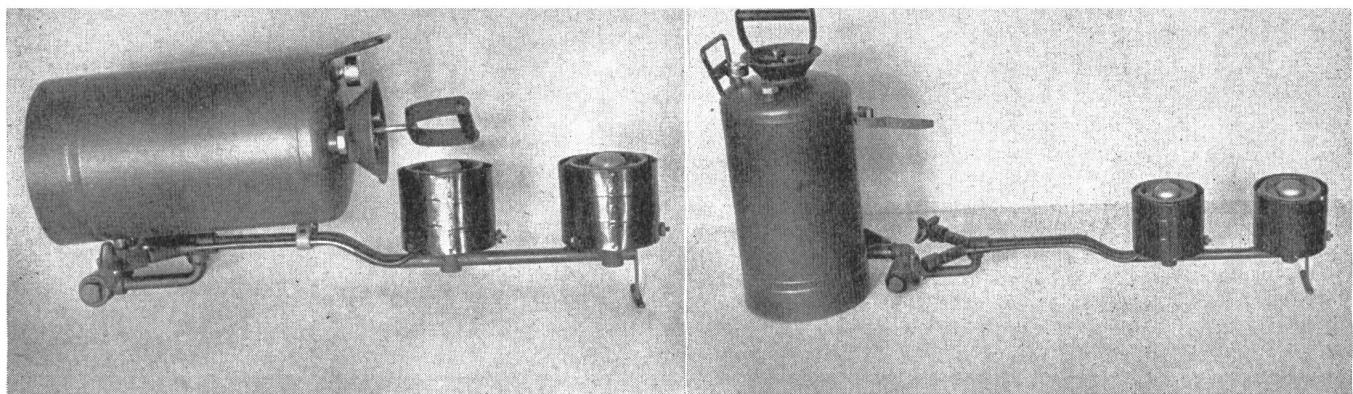
#### *Das Fleischgestell*

Für die Sicherstellung des Fleischnachschubes an die Truppe muß die Vpf.-Kp. beständig über einen Fleischvorrat von etwa zehn Stück geschlachtetem Großvieh verfügen. Für die Einlagerung dieses Fleisches kommen bestehende Lagerräume und Kühlräume nur bedingt in Frage, weshalb auch auf diesem Gebiete behelfsmäßige Magazine eingerichtet werden müssen. Währenddem bis anhin improvisierte Holzgestelle in Keller, Einfahrten, Zelte usw. eingebaut wurden.

*Von oben nach unten: 1. Fleischkran, betriebsbereit. 2. und 3. Fleischgestell für Lagerung von 3000—4000 kg Fleisch, zusammengelegt und aufgestellt. 4. Kochkiste in Ganzmetallkonstruktion.*

*Von oben nach unten: 1. Kochapparat für Gamelle (Mod. Reuge). 2. Kleinkochapparat (Mod. Rauch). 3. Primus-Kochapparat. 4. Heizbare Feldflasche (Mod. Borde).*





Benzinvergaserbrenner für Kochkiste, zusammengelegt.

Benzinvergaserbrenner für Kochkiste, betriebsbereit, links: Benzinbehälter mit Druckpumpe, rechts: zweiflammiger Vergaserbrenner.

den, um die vierzig Fleischviertel aufzuhängen, verfügt heute jede Vpf.-Kp. über ein äußerst zweckmäßiges Fleischgestell. Dessen Hauptbestandteile sind Metallrohre in verschiedenen Längen, die mit Gußflanschen und Briden zusammengesetzt werden. Das Material gestattet den Einbau des tragfähigen Fleischgestelles in jeden Raum, wobei sowohl die Form wie die Größe beliebig gewählt werden können. Dank der einfachen Bauart ist es möglich, die Aufhängevorrichtung mit wenig Hilfskräften in Stundenfrist betriebsbereit zu machen. Für den Transport beansprucht das zerlegte Gestell ein Minimum an Platz.

#### Die Kochkiste

Mit Ausnahme der bei Artillerie- und Fliegerabwehrheiten noch vorhandenen Anhängerküchen ist die sagenumwobene Fahrküche aus dem militärischen Leben verschwunden. Die Kochkiste hat zufolge ihrer großen Vorteile in sämtlichen Einheiten unserer Armee Einzug gehalten. Obwohl bereits während des vergangenen Aktivdienstes die Truppe mit Kochkisten ausgerüstet wurde, sei hier auf eine Neuerung hingewiesen, die in diesem Zusammenhang von Interesse sein dürfte. Die Erfahrungen haben gezeigt, daß die bisherigen Kochkistenmodelle den Anforderungen nur teilweise genügten und namentlich das Material (Verschluß, Isolierung) den Bedürfnissen nicht entsprachen. Nach langwierigen Versuchen ist es gelungen, eine Kochkiste in Ganzmetallkonstruktion zu entwickeln, die nicht nur eine äußerst günstige Wärmeisolierung gewährleistet, sondern auch viel robuster gebaut ist. Das Eigengewicht der neuen Kochkiste hat gegenüber dem bisherigen Modell keine nennenswerte Aenderung erfahren. Die Tatsache, daß das Futteral der neuen Kochkiste für den Wassertransport verwendet werden kann, dürfte von der Truppe ganz speziell begrüßt werden.

#### Der Benzinvergaserbrenner

Der Brennmaterialverbrauch für Kochzwecke ist allgemein verhältnismäßig groß. Aus diesem Grunde bedeutet hauptsächlich im Gebirge der Holznachschub eine große Belastung. Dazu kommt, daß durch die Rauchentwicklung beim Kochen mit Holz

die Tarnung der Kochstellen nur begrenzt möglich ist, weshalb neue Mittel und Wege gesucht werden mußten, um diesem Uebestand abzuholen. Nach längeren Versuchen ist es gelungen, einen Benzinvergaserbrenner zu konstruieren, der bei kleinem Brennstoffverbrauch ein ausgezeichneter Wärmespender ist. Der Benzinvergaserbrenner ist leicht zu bedienen, handlich und hygienisch. Nachdem für die Motorisierung unserer Armee ohnehin ein umfangreicher Treibstoffnachschub aufgebaut werden mußte, bedeutet die zusätzliche Verwendung von Benzin für Kochzwecke keine wesentliche Belastung.

#### Die Abkochgeräte

Die Truppe kann speziell im Gebirge immer wieder in Lagen kommen, in denen die vorhandenen Kocheinrichtungen zu groß und schwerfällig sind. Die zuständigen Instanzen haben sich deshalb zur Beschaffung verschiedener Kleinkochgeräte entschlossen. Diese genügen für die Zubereitung von Mahlzeiten für Patrouillen, Gruppen und Züge. Der künstliche Brennstoff, wie die Kochgeräte selbst, belastet das Gepäck der Truppe weder durch das Volumen noch durch das Gewicht. Der Betrieb der Geräte ist denkbar einfach, so daß auch Nichtfachleute imstande sein sollten, einfache Mahlzeiten damit zuzubereiten.

In den kurzen Jahren der Nachkriegszeit ist es gelungen, dank der guten Koordination zwischen militärischen Instanzen und der einheimischen Industrie, nicht nur auf dem Gebiete der Waffentechnik, sondern auch beim Fachdienstmaterial der verschiedenen Truppen große Fortschritte zu erzielen. Der Kriegstechnischen Abteilung des EMD fällt dabei das Verdienst zu, teils durch Eigenentwicklungen in der Konstruktionswerkstätte Thun, teils durch eine ersprießliche Zusammenarbeit mit der Privatindustrie die Interessen der Truppe voll zu wahren, womit die Wichtigkeit dieser staatlichen Anstalt erneut unter Beweis gestellt ist.

Zieht man Vergleiche zwischen der Ausrüstung der Verpflegungsgruppen am Ende des vergangenen Aktivdienstes und heute, so darf man ohne Ueberheblichkeit feststellen, daß zufolge der Zuteilung der mo-

dernen, technischen Mittel die Beweglichkeit und Leistungsfähigkeit mindestens verdoppelt worden ist. Allein, alle technischen Errungenschaften und Einrichtungen nützen wenig, wenn nicht der Mensch da ist, der sie einsetzen und zu bedienen weiß. Bei der Ausbildung der Verpflegungsgruppen wird deshalb diese Tatsache im besten Sinne des Wortes berücksichtigt, womit die größtmögliche Sicherheit dafür besteht, daß die Verpflegungsgruppe ihre Aufgabe im Dienst der kämpfenden Truppe jederzeit wird erfüllen können. Damit ist ein wesentlicher Beitrag zur Stärkung der Widerstandskraft unserer Armee geleistet.

### Umschau in Militärzeitschriften

#### Der Fourier

Buchdruckerei Müller, Gersau  
April 1954

*Zur Abgabe der Meldekarthe durch die Truppenrechnungsführer  
Die tägliche Haushaltabrechnung —  
Hptm. H. Lattmann*



#### Die ideale Sammelmappe

für einen Jahrgang

#### „Schweizer Soldat“

kostet inkl. Wurst und Versandspesen nur Fr. 5.—. Bestellen Sie per Postkarte oder auf der Rückseite eines Einzahlungsscheines

Aschmann & Scheller AG, Zürich 46

Postkonto VIII/1545  
Tel. (051) 32 17 64