Zeitschrift: Schweizer Soldat : Monatszeitschrift für Armee und Kader mit FHD-Zeitung

Herausgeber: Verlagsgenossenschaft Schweizer Soldat

Band: 29 (1953-1954)

Heft: 17

Rubrik: Schweizerische Militärnotizen

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: 04.10.2025

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

diese das Küchenmaterial gereinigt und für die Abendverpflegung, bestehend aus Mehlsuppe und 1 Stück Käse, bereitgestellt. Die Zubereitung der Suppe erfolgte in einem Kochkessel. Die fertig zubereitete Suppe wurde in die Kochkisten abgefüllt.

Das Rgt. wurde bat.-weise in Extrazügen für die Fahrt in den Tessin verladen. Unser Bat. bezog Unterkunft in Piotta und es wurde uns eine alte Sennhütte mit zwei schwenkbaren Kupferkesseln von ca. 200—250 l Inhalt zugewiesen. Mit dieser Ausrüstung mußten wir uns begnügen. Da die Kp. und auch das Bat. Gefechtsübungen durchführten, mußte schon in der ersten Woche das Mittagessen mit Saumtieren nachgeschoben werden. Die erste Mahlzeit bereitete mir Sorgen, trotzdem sie nur aus Fleischsuppe mit Teigwareneinlagen und Spatz bestand. Ich durfte es nicht merken lassen, daß ich vom Kochen in den Kochkisten nichts verstand. Also erteilte ich meinen Ordonnanzen den Befehl, die Kochkisten bereitzustellen, anzufeuern, das Wasser aufzusetzen, dem Metzger das Fleisch auszubeinen und zu zerschneiden. Mit Argusaugen beobachtete ich die Arbeiten, um zu lernen, was ich vorher noch nie gesehen hatte. Das Abschmecken kurz vor dem Verpacken war sozusagen die einzige Arbeit, bei der ich persönlich an der Zubereitung mithalf. Das Nachtessen war einfach und wurde z. T. von den Küchenordonnanzen vorbereitet. Ich schloß mich dem Küchentrain an, um die Abgabe der Vpf. an die Kp. miterleben zu können. Der Fw. im Grade eines Wm. organisierte die Verteilung des Mittagessens, nachdem ich ihm im Vertrauen geäußert hatte, ich hätte das noch nie gesehen. Die Sache klappte vorzüglich und ich nahm mir vor, mich im Kochen in den Kochkisten zu üben, damit ich im Manöver keine Schlappe einfange. Diese Maßnahme hat mir dann auch aus den größten Schwierigkeiten geholfen. Ich mußte feststellen, daß Felddienst, insbesondere Manöver, mit Kasernendienst nicht verglichen werden kann.

Meine berufliche Stellung und Ausbildung nahm insofern eine Aenderung, als ich im Jahre 1926 als Zivilküchenchef auf einem großen Waffenplatz Anstellung erhielt, welche ich längere Zeit ausübte.

In einer Feldbäckerei wird das ausgebakkene Brot zur Verteilung vorbereitet.
Photopreß

Schweizerische Militärnotizen

Einmal Hellgrün

Aus dem Bericht des Bundesrates über seine Geschäftsführung im Jahre 1953 ist im Abschnitt über das Militärdepartement unter «*Verpflegung und Rechnungswesen*» folgendes zu erfahren:

«Die in Ziffer 137 des Verwaltungsreglements und in Ziffer 12 im Anhang des Verwaltungsreglementes umschriebene Tagesportion erfuhr im Berichtsjahr für die Zeit vom 1. Juli bis 31. Dezember folgende Abänderungen:

a) Zur bestehenden Fleischportion von 250 g wurde ein Zusatz von 100 g je Mann und Tag bewilligt.

b) Die tägliche Käseportion wurde von 70 auf 60 g herabgesetzt.

c) Der Gemüseportionskredit wurde grundsätzlich um 10 Rappen pro Mann und Tag herabgesetzt.

Mit diesen Maßnahmen wurde ein vermehrter Konsum von frischem Kuhfleisch in der Armee bezweckt, um dadurch eine Entlastung auf dem inländischen Schlachtviehmarkt herbeizuführen. Den Berichten der Kommandanten der Schulen und Kurse ist zu entnehmen, daß im Berichtsjahr die Truppe ganz allgemein gut und ausreichend verpflegt worden ist.

Die Kriegsreserven an Proviant und Fourage sowie die in Verwaltung des Oberkriegskommissariats liegenden Bundespflichtlager weisen den vorgeschriebenen Bestand auf. Der Gesamtumsatz 1953 betrug 82 442 Tonnen.

Die Beschaffung der Proviantartikel und des Hafers zur Ergänzung der Kriegsreserve bot keine Schwierigkeiten. Heu und Stroh mußten zum größten Teil im Ausland beschafft werden. Die Armee-Brennholzlager wurden verstärkt.

Der Armeebedarf belief sich im Berichtsjahr auf rund 29 325 Tonnen (1952: 29 000 Tonnen) flüssige Treibstoffe und 421 Tonnen (1952: 416 Tonnen) Schmieröle und Fette.

Die Barackenlager der Armee sind auch im Jahre 1953 während jener Zeit, da sie nicht von Truppen belegt waren, durch Jugendorganisationen erfreulich gut benützt worden.»

*

Wissen Sie, wie groß die Einsparungen für die Armee sind, wenn es dem Fourier einer Einheit gelingt, pro Mann und Tag *nur einen Rappen* zu sparen? Lesen Sie in dieser Sondernummer den mit interessanten Zahlenvergleichen versehenen Artikel von Oberst Bieler. Er zeigt auf, mit welch großer Sachkenntnis und Verantwortungspflicht im Oberkriegskommissariat gearbeitet wird.

*

Der gesunde Wehrsport, die sportliche Ertüchtigung und Stählung des Körpers, die Erziehung zur Härte und Ausdauer sind nicht allein das Privileg der Kampftruppen. Auch die Kameraden von der hellgrünen Waffe wissen, daß ein gesunder Geist nur in einem gesunden Körper lebt. Haben Sie schon einmal etwas von einem *100-km-Marsch der angehenden Verpflegungsoffiziere* gehört? Hier einige Angaben:

Der 100-km-Marsch gehört schon seit Jahren zum Ausbildungsprogramm der Quartiermeister-OS. Der Kommandant dieser Schulen, Oberst Corecco, hat für die Einführung dieser Leistungsprüfung große Verdienste. Sein nächster Mitarbeiter und erfahrener Organisator solcher Prüfungen ist Major Fenner, Instruktionsoffizier der Verpflegungstruppen. Dieser eigentlichen Krone der militärischen Leistungsprüfungen der hellgrünen Offiziersschulen gehen jeweils einige Läufe voraus, an denen die Anforderungen systematisch gesteigert werden. Kein Aspirant tritt unvorbereitet zum 100-km-Marsch an.

Der 100-km-Marsch der Verpflegungsoffiziersschule 2 für Quartiermeister fand am 26./27. April 1954 statt. Vorgängig absolvierten die Aspiranten folgende Leistungsprüfungen: einen Patrouillenlauf von 26 km am 10. 3. 1954, einen Orientierungslauf von 37,5 km (davon 20 km mit Fahrrad) am 27. 3. 1954, einen Patrouillenlauf von 67 Leistungskilometern am 3. 4. 1954. Am 100-km-Marsch nahmen 60 Mann, aufgeteilt in 15 Vierer-Patrouillen, teil. Es gab keinen falschen Klassenehrgeiz, da die Patrouillen nach eigenem Zusammenfinden gemischt wurden; es marschierten Aspiranten der deutschen Schweiz mit Kameraden aus dem Tessin oder der Westschweiz. Zweck des Laufes war nicht die Erzielung einer möglichst kurzen Zeit, sondern das Durchhalten und Ausharren bis zum Schluß. Alle Patrouillen kamen in Zeiten, die unter 20 Stunden liegen, vollzählig ans Ziel. Der Marsch, auf dem unterwegs eine Reihe fachtechnische und militärische Prüfungen eingelegt wurden, führte vom Start in Wasen i. E. über die Fritzenfluh — Eriswil — Huttwil — Großdietwil — Altbüron — Ebersecken — Schötz — Zuswil — Buttisholz — Figlisberg — Neuenkirch — Rothenburg — Rottetschwil — Dierikon — Udligenswil nach Küßnacht am Vierwaldstättersee.

*

Was sind *Selbstheizkonserven?* Das ist eine Erfindung der Amerikaner, die während des Krieges aus dem vollen schöpften und es sich leisten konnten, die Verpflegung ihrer Soldaten auf allen Kriegsschauplätzen mit allen nur möglichen Raffinements auszustatten. Es handelt sich dabei um Konserven, die zum Beispiel Erbsen mit Schinken enthalten und die in der Bodenfläche mit einer Art Reißzünder ausgerüstet sind. Die Außenwand und der Boden einer solchen Konserve enthalten einen rasch entflammbaren und hohe Hitzegrade aufweisenden, ohne Flammen und Rauch brennenden Brennstoff, der, wenn er durch den Zug am erwähnten Reißzünder entzündet wird, die Konserve in kürzester Zeit, etwa ein bis zwei Minuten, durchwärmt und verpflegungsbereit macht. Eine solche Konserve wäre nun nicht nur für jeden Soldaten, sondern auch für jeden Touristen eine höchst wünschenswerte und praktische Sache, wenn ...

Diese Selbstheizkonserven wurden auch in der Schweiz einer gründlichen Prüfung unterzogen. Die praktischen Nachteile sind aber leider heute noch größer als die ins Auge springenden Vorteile. Die Herstellung einer solchen Selbstheizkonserve ist einmal sehr teuer und nicht gerade einfach. Dazu kommen die erschwerten Lagerungsbedingungen, da Konserven mit Brennsatz und Reißzünder für den Transport und die Lagerung empfindlicher sind als gewöhnliche Konserven, die nicht besonders vor Nässe und Hitze geschützt werden müssen. Die mit dieser Konserve verbundenen Umtriebe heben leider für unsere Verhältnisse die Vorteile bei weitem wieder auf, weshalb auf sie vorläufig verzichtet werden mußte.