Die "Thunertagung" vom 4. und 5. März 1937

Autor(en): **Schmid, H.R.**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **10 (1937)**

Heft 4

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-516363

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Die »Thunertagung« vom 4. und 5. März 1937.

Von Hptm. H. R. Schmid, Quartiermeister Geb. I. R. 30.

Auf die Einladung des Herrn Oberkriegskommissärs versammelten sich, wie letztes Jahr, in Thun die Kriegskommissäre der Divisionen und Festungsbesatzungen, sowie die technischen Offiziere und die Spitzen des Schweiz. Fourierverbandes und seiner Sektionen zu gemeinsamer Beratung und zur Besichtigung der von Herrn Oberst E. Suter kommandierten Fourierschulen und Küchenchefkurse. Die Tagung war für alle Teilnehmer ausserordentlich aufschlussreich, bot sie doch Gelegenheit, Erfahrungen und Wünsche auszutauschen, legte sie doch in erfreulichem Masse Zeugnis ab von der Bedeutung, die von Seiten unseres Waffenchefs und seiner Mitarbeiter dem Fourierverband und seiner Tätigkeit beigemessen wird.

Holzkohle als Brennmaterial.

Die Uebung begann mit Brennmaterial-Versuchen auf dem Thuner Kasernenhof. Wir erinnern uns alle an den Artikel von Oberst Stammbach, K. K. der St. Gotthard-Besatzung, in der Januarnummer, wo „Die Holzkohle als Brennmaterial im Gebirge“ behandelt und zum Gebrauch warm empfohlen wurde (vergl. auch den Artikel in der heutigen Nummer). Die Gegenüberstellung von Versuchen mit Holz- und mit Kohlenfeuerung ergab beim Holz eine stärkere momentane Hitze, aber auch ein verschwenderisch loderndes Feuer, und ausserdem Rauch — bei der Holzkohle: kein Rauch, gleichmässige Flamme, regelmässige Hitze, die vom Wind nicht weggeblasen wird. Die Holzkohle ist etwas teurer als trockenes Tannenholz, doch vermindert sich das Gewicht des Brennmaterials erheblich, was im Gebirge sehr willkommen ist, da die Traglasten geringer werden. Die grossen Vorteile der Holzkohle und die Möglichkeit ihrer Herstellung im eigenen Lande sind im genannten Artikel geschildert worden, sodass hier nur noch zu sagen bleibt, was für Erfahrungen in Thun mit den verschiedenen Anfeuerungsmethoden gemacht wurden. Mit brennbaren Flüssigkeiten anzufeuern ist gefährlich; es dürfen in jedem Fall nur offene Büchsen, keine Kannen für den Einguss des Petrols oder Benzins verwendet werden. Das Petrol verbreitet einen unangenehmen Geruch, was bei unsorgfältiger Anwendung sogar zur Folge haben kann, dass die Speisen „petrölelen“. Vorteilhafte und zweckmässige Anfeuerungsmittel sind der Harz-Anfeuerblock und der präparierte Holzwollebüschel, wie er von Major Hug, K. K. Geb. Br. 16, Wil, St. Gallen vorgelegt wurde.

Die Bratpfanne.

Diese Bratpfanne ist das Ei des Kolumbus im Küchendienst mit der Kochkiste. Bis jetzt brachte das Anbraten in den Kochkisten stets unliebsame Folgen für diese selbst: die Zinnschicht der Seitenwände schmolz unter der Hitze ab. Nun wird auf zwei Kochkisten eine Bratpfanne abgegeben, d. h. jede zweite Kochkiste erhält eine Bratpfanne. Sie ist so konstruiert, dass sie auf den Rost aufgesetzt werden und bei Nichtgebrauch über den Kochkistenkessel gestürzt und

so ohne weiteres im Futteral versorgt werden kann. Die Bratpfanne bedeutet für den Truppenverpflegungsdienst eine willkommene Verbesserung, erlaubt sie doch eine zweckmässige Verwendung des Fleischfettes durch Auslassen. Die Truppen werden in Zukunft weniger Fett zukaufen müssen als bisher — ein Umstand, der der Haushaltungskasse zugute kommt. Die Bratpfanne hat ein Gewicht von 3 Kg.

Es sei hier gleich beigefügt, dass die Kriegstechnische Abteilung auch die Einführung eines neuen Kochkistenverschlusses studiert hat. Ein grosser Teil der

Oeffnungen der Kochkistenkessel wurde durch unzweckmässige Behandlung so stark abgenützt, dass man die Ränder der Oeffnungen nachschleifen musste. Durch den neuen Verschluss, der den Deckel auf drei Punkten befestigt, soll diesem Uebelstand, der viel Kosten verursachte, abgeholfen werden.

Die Küchenchef-Kurse.

Die Küchenchefs, die in den Kursen unter der bewährten Leitung der Küchenmeister herangebildet werden, erfahren vor allem auch eine praktische Ausbildung. Sie kochen in schichtweise abwechselnden Gruppen für alle Schulen, die am Platze Thun im Dienst stehen; anfangs März waren das 1200 Mann. Wichtig ist eine richtige Ausnützung der Kochkiste. Wenn die Speisen in der Kochkiste weiterkochen sollen, muss der Rost beim Hineinheben ins Futteral glühend sein. Man hat die Vorteile der Kochkiste für die Alarmbereitschaft der Truppe noch nicht überall völlig erkannt. Das Frühstück kann sehr wohl am Vorabend zubereitet werden; die Kochkiste gestattet die Verpflegung zu jeder gewünschten Zeit. Der in der Kochkiste vorgekochte Kakao bleibt 24 Stunden warm; der anderswo gekochte hält sich in der Kochkiste 4 Stunden lang warm.

Wichtig ist für den Küchenchef ein richtiges Aufpacken der Fahrküche. Bei Alarm soll die Küche ebenfalls rechtzeitig fahrbereit sein; es ist deshalb von Nutzen, dass der Küchenchef des Ladens kundig ist. Das bei der Truppenküche fehlende Sieb dürfte in Bälde ausprobiert und eingeführt werden.

Der Lehrplan der Fourierschulen
weist gegenüber früher manches Neue in der Methode auf. Die Mitteilungen von Oberst E. Suter wurden durch die gewährte Einsichtnahme in den Schulbetrieb anschaulich illustriert. Was dem Fourier bisher abging, war eine souveräne Lebensmittelkenntnis. Die Unterrichtsstunden für Fleisch- und Brotkenntnis wurden, wie auch die Gelegenheiten zum Anschauungsunterricht im Armeemagazin, wesentlich erweitert. Durch die Einführung der Begriffe Frühstücksartikel, Hauptgemüse, Beigemüse, Suppeneinlagen und Zwischenverpflegungsartikel verbesserte sich die Einprägung der verschiedenen Kategorien des Armeeproviants, die bei der Aufstellung des Verpflegungsplanes von grossem Nutzen ist.

Unter der Neuerung auf dem Speisezettel seien genannt: Haferbrei als Hauptgemüse; die auf 4 Mann berechnete Büchse Apfelmus; der Käsesalat (120 bis 140 gr pro Mann), der schon am Vormittag auf die Abendmahlzeit vorbereitet werden soll. Das neue Vollbrot bietet der Truppe viele Vorteile, es wird auch reichlicher konsumiert als das alte Brot, und zwar häufig bis zu 100 gr Mehrgewicht pro Mann und Tag. Von der Erlaubnis, statt 500 gr deren 600 pro Mann und Tag zu fassen, wird in diesem Jahr voraussichtlich ausgiebig Gebrauch gemacht werden. Brotresten gibt es keine mehr, allerdings auch kein Suppenbrot, und die Pferde müssen sich mit Heu und Hafer begnügen. Die Verwendung des Zusatzbrotes wird folgendermassen vorgenommen: Man gibt die 500 gr-Laibe des Zusatzbrotes womöglich geschnitten zum Nachtessen und verteilt das Brot für den folgenden Tag erst nach erfolgter Abendverpflegung. — Für den militärischen Nachschub ist das „Volksbrot“ ebenfalls vorzüglich geeignet, da es 3 bis 4 Tage alt — richtige Behandlung vorausgesetzt — besser ist als frisch. — Der Zwieback wird restlos konsumiert, wenn man ihn während fünf Minuten in der heissen Schokolade aufweicht. Die Fleischkonserven soll man brauchen, wie sie sind, warm oder kalt. Künsteleien sind als nicht feldmässig abzulehnen.

Der Fourier muss in vermehrtem Masse rechnen und berechnen können. Er muss heute, in der beginnenden Teuerung, mit dem einzelnen Rappen rechnen und sich bei jedem Ankauf Rechenschaft über die Kosten pro Mann geben können.

Bei der Aufstellung des Verpflegungsplans ist der Fourier sich bewusst, dass die Dienstverhältnisse oft eine Umstellung erheischen; darauf muss Rücksicht genommen werden, besonders damit man die Resten sogleich nachnehmen kann.

Der Oberkriegskommissär, Oberst Richner, referierte über einige geplante Neuerungen im Komptabilitäts- und Verpflegungsdienst. In der nächsten Zeit ist, trotz den anziehenden Preisen, an eine Erhöhung der Gemüseportionsvergütung nicht zu denken. Der Grundsatz des sparsamen Haushaltens muss in verschärfter Weise beobachtet werden. Das O. K. K. plant die Einführung einer neuen Notportion, die eine Frühstückskonserve enthalten wird. Die Vorschriften

über Ersatzmittel werden voraussichtlich in dem Sinne abgeändert, dass man auch Brot und Käse in bescheidenem Umfange ersetzen kann. Die Verrechnung der Ersatzmittel wird vereinfacht. — Ueber Neuerungen auf dem Gebiet der „Formulare“ wird in der nächsten Nummer des „Fourier“ ein Bericht erscheinen.

Die Komptabilitätische Vorbereitung der Fouriere gehört zu den Aufgaben, die der Fourierverband von jeher gepflegt hat. Es besteht die Tendenz,

dem durch den Fourierverband betreuten Zusammenhang unter den Fachkameraden durch das Obligatorium von vordienstlichen Komptabilitätskursen eine erhöhte Bedeutung zu geben, ebenfalls durch die kommende Vorschrift, die von den Fourieren verlangt, dass die Musterkomptabilität nachgeführt werde. Die innerhalb der Instruktion erreichte Einheitlichkeit wird in dieser Weise auf die schon ausgebildeten Fouriere ausgedehnt. Aeltere Fouriere tun gut daran, sich von jungen Kameraden die Musterkomptabilität leihen zu lassen, um die eigene à jour zu bringen.

Der Ausbildungsgang der Fouriere,
der unter der neuen Truppenordnung für alle Teile unbefriedigend erscheint, wurde vom Oberkriegskommissär ebenfalls einer Erörterung unterzogen. Zur Rekrutierung ist zu bemerken, dass die Korporale im grossen Ganzen noch zu jung sind, wenn sie — ohne als Korporal in einer Rekrutenschule Dienst getan zu haben — zur Fourierschule einrücken. Es fehlt ihnen oft die nötige Einsicht in den Dienstbetrieb. Nachdem man die Unteroffiziersschule verkürzt hat, sollten die Fourieraspiranten unbedingt mindestens eine halbe Rekrutenschule als

Korporale absolvieren. Dadurch ergäbe sich die Möglichkeit, die Fourieranwärter zu beobachten und besser auszuwählen. Es darf nicht mehr geduldet werden, dass eine havarierte Karriere in die Fourier-Quartiermeister-Laufbahn umgebogen wird. Den Einheitskommandanten ist zu empfehlen, die Vorschläge zum Fourier an Hand einlässlicher Informationen zu prüfen, und es soll dabei weder ein akademischer Grad noch eine kaufmännische Betätigung oder gar die soldatische Unverwendbarkeit den Ausschlag geben, sondern allein der Charakter und die Eignung.

Es wird nötig werden, beim Eintritt der Fourieraspiranten in die Fourierschule eine Prüfung über die Eignungsfähigkeit vorzunehmen, wenn eine solche Prüfung nicht in der geforderten halben Rekrutenschule erfolgen kann. Der Fourierverband sollte sich in seinem eigenen Interesse dafür einsetzen, dass der Fourieraspirant vor der Fourierschule in einer Rekrutenschule zum Unteroffizier ausgebildet wird. Die Nachfrage nach dem Fouriergrad — nach dem „ringen Posten“ — ist gerade infolge der Erleichterungen so stark gestiegen, dass die Auswahl sich immer schwieriger gestaltet.

Die bei allen Waffengattungen nun restlos eingeführte Ausbildung der Küchenchefs hat sich vorzüglich bewährt. Es bleibt dabei, dass die Berufsgruppen der Köche, Metzger, Bäcker usw. das Hauptkontingent der Küchenchefaspiranten stellen, doch schenkt man der soldatischen Haltung die grösste Aufmerksamkeit.

Schweizerischer Fourierverband.

In seinem Rückblick auf die Tätigkeit des Fourierverbandes im Jahre 1936 und der Darstellung des Arbeitsprogrammes für 1937 betonte Oberst E. Suter, technischer Offizier des Schweiz. Fourierverbandes und Kommandant der Verpflegungsschulen, die Notwendigkeit der vermehrten Vorbereitung der Fouriere auf den ihnen bevorstehenden Dienst. Es ist klar, und man zögert an massgebender Stelle nicht, es anzuerkennen, dass die ausserdienstliche Tätigkeit den Fourieren Opfer auferlegt. Deshalb soll man darnach trachten, diese Opfer möglichst nutzbringend zu gestalten. Wenn man die Küchenchefs veranlassen würde, das Kochgeschäft bei Felddienstübungen zu übernehmen, liesse sich gleichzeitig der Kontakt mit dem praktischen Küchendienst herstellen.

Der Oberkriegskommissär dankte in seiner Entlassungsansprache allen Teilnehmern für ihr Erscheinen. Er betonte nochmals die Wichtigkeit der ausserdienstlichen Weiterbildung der Fouriere, die nur dadurch in höherem Masse angestrebt werden kann, dass auch die Offiziere sich zur Verfügung stellen. Das O. K. K. verfügt über die Mittel, den Offizieren eine vermehrte Mitarbeit aufzuerlegen, und es steht ausser Zweifel, dass man bei Beförderungen auch auf den ausserdienstlich an den Tag gelegten Eifer Rücksicht nehmen wird. — Viel zu reden gab ausser den Einzelheiten des Arbeitsprogrammes auch die Organisation des Fourier-Verbandes unter der neuen Truppenordnung. Die Orientierung über diese im Fluss befindlichen Fragen, die zur Zeit die Spitzen der Sektionen beschäftigen, möchte ich den zuständigen Stellen überlassen.