Umschau

Autor(en): **Corecco**

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **11 (1938)**

Heft 12

PDF erstellt am: **26.05.2024**

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

Wie verwende ich die Käseportion?

Käs-Suppe, eine Innerschwyzer-Spezialität:

Dieses Rezept kommt nur für kleinere Bestände (50 bis 80 Mann) in Frage und wenn zu wenig Brot gefasst wurde.

Man bestellt beim Bäcker Stangenbrötli, wie sie zu Dünkli verwendet werden. Diese Brötli müssen gut durchgebacken sein, sodass die Rinde fast schwarz ist. Auf 3 bis 4 Mann rechnet man 500 gr Brot. Die Stangenbrötli sollten etwa 4 cm Durchmesser aufweisen. Das Brot wird fein geschnitten und mit heissem Wasser abgebrüht. Man achte darauf, dass der so entstandene Brei nicht zu dünn ist. Man decke ihn alsdann kurze Zeit zu und bearbeite ihn nachher mit dem Kartoffelstössel wie beim Kartoffelstock. Dem in den Kochkesseln genügend heiss gewordenen Fett gibt man diesen Brotbrei bei. Falls dieser zu dick ist, kann mittels Wasser verdünnt werden bis er fast flüssig wird. Aufkochen und dann pro 100 Mann 6 bis 7 kg geriebenen Käse beigeben. Anbrennen ist zu vermeiden!

Ist die Käse-Suppe angerichtet, so wird sie noch mit braunen Zwiebeln überschmolzen. Als Beigabe eignen sich Salzkartoffeln.

———

Die bisher erschienenen Käserezepte mit Ausnahme des in der September-Nummer bekanntgegebenen Gerichtes verdanken wir Wm. Franz Krienbühl, Küchenchef Stab Inf. Rgt. 28, Schwyz („Ratskeller").

Umschau

bearbeitet von Hptm. Corecco, O. K. K., Bern

Die Ausbildung der Kommissariats- und Verpflegungsoffiziere der italienischen Armee.

Die Anwärter, welche die Vorprüfung bestanden haben, werden während eines Jahres der Accademia di fanteria e cavalleria (Modena) zugeteilt. Sie erwerben sich dort eine allgemeine militärische Bildung in Militärgeschichte, Kartenlesen, Taktik usw. Im zweiten Jahr kommen die Schüler nach Rom in die „Scuola di perfezionamento di commissariato militare". Das Unterrichtsprogramm dieser Schule hat folgende Einteilung:

Fach:	Jährl. Stundenzahl:		Behandelter Stoff:	Lehrer:
Logistica	Theorie prakt. Uebg.	70 Std. 40 Std.	Nachschub, Nachschubweg. Die Bedürfnisse der Trp. und deren Befriedigung. Ausbildung der Of. zu selbstständigen Vpf.-Organen.	General-stabsof.
Dienst des Kommissariats im Kriege	Theorie prakt. Uebg. kombiniert mit der Logistica	50 Std. 20 Std.	Behandlung der Reglemente „Norme generale per l'organizzazione e funzionamento dei servizi in guerra".	Kom. Of.

Fach:	Jährl. Stundenzahl:		Behandelter Stoff:	Lehrer:
Warenkenntnis	Theorie prakt. Uebg.	90 Std. 60 Std.	Behandlung sämtlicher Lebensmittel und Fourageartikel der Armee, ebenso deren Surrogate etc.	Universitätsprofessor
Technik	Theorie prakt. Uebg.	50 Std. 20 Std.	Maschinenkenntnis der Mühlen, Bäckereien, Zwiebackfabriken, Teigwarenfabriken, Metzgereien, Frigoranlagen, Käsereien, Konservenfabriken usw.	Chef der Ingenieurabteilung des Kom.-inspektorats
Wirtschaftsgeographie		60 Std.	Studium des Heimatlandes sowie derjenigen Länder, welche für den Import in Frage kommen. Produktion, Beschaffung, Transport.	Kom. Of.
Wirtschaftspolitik		50 Std.	Bedeutung der Wirtschaft im modernen Kriege. Sicherstellung des Nachschubs.	Kom. Of.
Administrative- und Militärkomptabilität	Theorie prakt. Uebg.	40 Std. 20 Std.	Vollständige Behandlung der Wirtschafts- und Finanz-Verwaltung sämtlicher militärischer Stellen. Die militärische Buchführung.	1. Teil: Verwalt. Of. 2. Teil: Kom.Of. d.Vpf.
Militärwissenschaft		40 Std.	Behandlung militärwissenschaftlicher Fragen. Die Zusammenarbeit der Dienste.	Gst. Of.
Turnen und Reiten		75 Std.	auch Fechten.	Turn-, Reit-, Fechtlehrer
Instruktionsreise		15 Tage	Besuch militärischer und ziviler Anstalten, Fabriken usw.	

Total: Theorie 450 Stunden, praktische Uebungen 235 Stunden = 685 Stunden.

(Aus „Indirizzi, programmi e metodi nella Scuola di perfezionamento di commissariato militare" del. Ten. Gen. Commissariato Dott. Giuseppe Pipito. Rivista di commissariato e dei servizi amministrativi. Roma. No. 1 1938.)

Nicht allein zu Vergleichszwecken, sondern vor allem um darzulegen, wie in unsern Schulen in ihrer knappen Dauer die Zeit ausgenützt werden muss, sei hier die Zeit- und Stoffverteilung unserer zweimonatigen Quartiermeisterschule kurz angegeben:

Dauer der Schule		62 Tage
Einrückungs- und Entlassungstag	2 Tage	
Sonntage	7 „	
Urlaubstage	$1^1/_2$ „	$10^1/_2$ Tage
Arbeitstage		$51^1/_2$ Tage

Verteilung des Unterrichts:

Verwaltungsdienst und Truppenkomptabilität, Verpflegungs-, Magazin- und Haushaltungsdienst	129 Stunden
Heereskunde und Dienstreglement	40 „
Kartenlesen	12 „
Felddienst (theoretisch)	12 „
Felddienstübungen ($13^1/_2$ Tage zu 8 Stunden)	108 „
Reiten und Pferdepflege	60 „
Soldatische Ausbildung	30 „
Pistolenkenntnis und Schiessen	8 „
Total	399 Stunden

Fügen wir zu obigen Stunden diejenigen der Fourierschule hinzu (ca. 28 Arbeitstage zu 8 Stunden), so kommen wir auf ein Total von **623 Stunden,** also beinahe auf das, wozu andere Länder ein volles Jahr benötigen.

Die Bewältigung des Arbeitsprogrammes stellt daher in unsern Schulen an Lehrer wie Schüler hohe Anforderungen.

Der Wein als Bestandteil der Tagesportion der italienischen Armee.

Die Marine- und die Fliegertruppen erhalten $^1/_4$ l, die Zollwärter $^1/_5$ l Wein pro Tag während des ganzen Jahres. Alle übrigen Truppen erhalten $^1/_4$ l Wein nur während der Uebungen im Sommer, im Winter oder während anstrengenden Uebungen und Arbeiten. Im allgemeinen wird der Truppe derjenige Wein abgegeben, der in der betreffenden Gebietszone erzeugt wird.

Die unterschiedliche Behandlung der Truppen in der Abgabe des Weines ist einzig und allein auf finanzielle Erwägungen zurückzuführen.

(Aus „Der Wein in der Ernährung" von Prof. Enrico Belotti der königlichen Universität von Turin. Rivista di commissariato e dei servizi amministrativi. No. 6 1937.)

Rezensionen

„Schweizer Schiessausbildung" von Oblt. Aemilius Müller, Interverlag A.-G., Zürich 1. Preis Fr. 1.80.

„Gute Schiessleistungen erfordern Selbsterkenntnis und Mut zur Selbstüberwindung. Darin liegt der hohe Wert der Schiesskunst für die Charakterbildung."

Eine Reihe solcher trefflichen Sentenzen sind im 128 Seiten starken, mit 78 Abbildungen versehenen Heftchen über das Gewehrschiessen zu finden. Nur