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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 15 (1942)

Heft: 10

Artikel: Neue administrative Befehle und Weisungen

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-516640

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: 12.07.2025

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

Ein besonderes Abzeichen für Militär-Küchenchefs?

von Wm. Hugo Bryner, Küchenchef

In Nr. 9 des „Fourier“ macht Gfr. Janser den Vorschlag, man möchte den Küchenchef mit einem besondern Abzeichen kenntlich machen. Er vertritt ferner die Auffassung, die Arbeit des Küchenchefs werde viel zu wenig gewürdigt und er sei bei der Truppe zu wenig bekannt.

Was das besondere Abzeichen für Küchenchefs anbelangt, so bin ich entschieden anderer Meinung. Nach meiner Auffassung genügt es, wenn der „Küchentiger“ in seiner Einheit bekannt ist. Ich sehe nicht ein, wozu er ausserhalb der Dienstzeit für einheitsfremde Leute speziell kenntlich gemacht werden soll. Die Hauptsache besteht meines Erachtens darin, dass der Küchenchef seine Pflicht in der Weise erfüllt, dass er von seinen Dienstkameraden „anerkannt“ und „erkannt“ wird.

Dass die gute Arbeit des Küchenchefs nicht genügend gewürdigt wird, stimmt nicht. Als langjähriger Militärküchenchef darf ich das Gegenteil behaupten. Sowohl der Kp. Kdt. als auch die Mannschaft hat mir jeweils beim Übertritt in eine andere Einheit, sei es infolge Umteilung oder Eintritt in eine andere Altersklasse, durch Überreichung eines kleinen Andenkens ihren Dank und ihre volle Anerkennung ausgesprochen.

Ich kann aus diesen Gründen mit den Ausführungen des Kameraden Janser nicht einig gehen. Ich finde es als absolut überflüssig, dass der „Küchentiger“ als solcher besonders gekennzeichnet werden soll. Durch das besondere Abzeichen würde der gute Küchenchef in Gefahr laufen, von Leuten, die einer Einheit angehören, welche von einem schlechten Küchenchef (leider gibt es immer noch solche) betreut wird, angepöbelt oder sogar lächerlich gemacht wird. Durch den neu eingeführten fünfzackigen Stern für den wirklich guten Küchenchef wird seine Arbeit, welche nicht immer leicht ist, auch von oberster militärischer Stelle gewürdigt. Lassen wir es damit bewenden und sehen wir von einem besondern Abzeichen ab.

Neue administrative Befehle und Weisungen

Wir machen unsere Leser darauf aufmerksam, dass vom Oberkriegskommissär in letzter Zeit u. a. folgende Befehle herausgegeben worden sind:

Administrative Weisungen Nr. 50

Die administrativen Weisungen Nr. 50 datieren vom 25. August 1942 und haben Gültigkeit seit dem 1. September 1942.

Sie regeln den Konsum von Zwieback und Konserven, verbieten die Abgabe von Bezugsscheinen irgendwelcher Art an einzelne Wehrmänner zum Einkauf von Butter aus eigenen Mitteln und ordnen die Abgabe von Gutscheinen für Ravioli. Der Bezug von Triebstoffen zu nicht motorischen Zwecken (für die Beheizung, Beleuchtung, für Reinigungs- und Kochzwecke) darf nur noch mittels den durch die kantonalen Brennstoffämter herausgegebenen Rationierungskarten erfolgen.

Im Gebiete des Rechnungswesens wird die Fahndungszulage für die Heerespolizei und die Reisen von Zivilangestellten neu geordnet. Der maximale Preis

für die Pensionsverpflegung wird auf Fr. 4.— erhöht. Weitere Bestimmungen betreffen die Ausstellung der Meldekarten für die Lohn- und Verdienstersatzordnung, die Entschädigung für Gebirgsausrüstung und die Höchstpreise für Meniskengläser in Schiessbrillen.

Administrative Weisungen Nr. 51

Sie tragen das Datum vom 8. Oktober 1942 und sind gültig ab 11. Oktober 1942. — Die A. W. Nr. 51 bringen eine Erhöhung der Fleischportion und ordnen den Konsum von Kondensmilch. Ferner wird darin die Futterration für Pferde und Maultiere neu festgelegt. Ebenfalls von grosser Wichtigkeit für den Rechnungsführer ist die Neuregelung der Entschädigung für Dienstreisen im Aktivdienst (Verpflegungszulage). Schliesslich enthält der Befehl noch Weisungen betr. die Rückgabe von Blechkonservendosen und den Bestand der Haushaltungskassen.

Mit besonderen Befehlen werden neu geordnet:

Höchstpreise für Heu- und Strohlieferungen an die Armee,

vom 29. September 1942, gültig vom gleichen Datum an.

Versorgung der Armee mit Kartoffeln, Dauergemüse, Sauerkraut und Frischobst in der Winterperiode 1942/43

vom 18. September 1942.

Abänderung des Fleischpreises

Befehl vom 26. September 1942, mit Wirkung ab 1. Oktober 1942.

Umschau

Mindestbedarf der menschlichen Tagesverpflegung

Der Verfasser einer Abhandlung im „British Medical Journal“, Heft 4168/1941, untersucht den Mindestbedarf der menschlichen Tagesverpflegung, die als Minimum in Kriegszeiten bestehen muss aus: $^1/_2$ l Milch, 30 g vitaminisierte Butter, 240 g Vollkornbrot, 60 g Fleisch, oder Fisch oder einer Orange. Diese Bestandteile enthalten das Mindestmass an Eiweiss, Kalzium und Vitamin B_1 und decken die optimalen Erfordernisse an Nikotin- und Ascorbinsäure, unzureichend sind sie aber zur Deckung der Kalorien, von Eisen, Vitamin A und D. Daher muss man noch 120 g Hafermehl, 30 g Karotten und 30 g Zucker dazusetzen.

(Aus „Die Heeresverwaltung“, Heft 3, 1942.)

Nachschub und Truppenverpflegung der Japaner

(Aus „Die Heeresverwaltung“, Berlin, September 1942.)

Über den Nachschub der japanischen Armeen während der Südfeldzüge gibt die japanische Heeresintendantur eine Auskunft, in der es unter anderem heisst: „Die wichtigste Aufgabe war, die Lebensmittel vor dem schnellen Verderben in der Hitze zu bewahren. Die Hauptnahrung der Soldaten wie auch des Volkes ist der Reis mit einem Zusatz von Fisch, Gemüse und etwas Fleisch. Beinahe die wichtigsten Bestandteile der japanischen Nahrung sind die sogenannte „Miso“ (eine Bohnenpaste für eine klare Suppe, die beim Frühstück der Japaner niemals