

Es interessiert mich....

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **6 (1933)**

Heft 6

PDF erstellt am: **11.07.2024**

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.

konnten normal verpflegt werden) so sollte doch irgendwie für schwerere Fälle, z. B. bei Manövern mit sehr schlechtem Wetter und infolgedessen vielen Erkältungskrankheiten, die Möglichkeit gegeben sein, als Ersatz für die in einigen Fällen als Krankenkost ungeeigneten Fleisch- und Käseportionen Diätlebensmittel zu beziehen, welche Möglichkeit aber heute noch nirgends festgelegt ist. Eine entsprechende Regelung bedeutete auch eine kleine Sparmassnahme, da so keine Doppelverrechnungen, einmal für die normalen Portionen und dann noch extra für Diätlebensmittel stattfinden könnten.

Als Ausblick auf zukünftig zu errichtende K. D. in Manövern lässt sich einmal feststellen, dass laut M. A. Bl. folgende Bestimmungen gelten:

„Verpflegung, Unterkunft, Behandlung, Besoldung, bezw. Krankengeld der Kranken fallen bis und mit dem Tag der Evakuierung ins Krankendepot zu Lasten der Truppe, von da an bis und mit dem Entlassungstag der Truppe zu Lasten der betr. Sanitätsformation, nachher zu Lasten der Militärversicherung.“

Es wird dann weiter empfohlen, die betr. Sanitätsformation erst auf den Donnerstag der ersten W. K. Woche aufzubieten und dann entsprechend länger im Dienst zu behalten. Hieraus ergibt sich also eine neue und sicher sich günstig auswirkende Situation. Einmal müssen deshalb weniger Kranke am Schlusse des Dienstes

in Zivilspitäler evakuiert werden, dann aber erspart man sich auch eine etwas überstürzte Räumung des K. D. Weiter können viele der genesenden Mannschaften direkt aus dem K. D. nach Hause entlassen werden, sie müssen auf diese Weise während den für den Fourier der Truppe sowieso arbeitsreichen Demobilmachungstagen von demselben nicht noch vorher in Zuwachs genommen werden. Auch die doppelten Reisevergütungen (einmal vom K. D. zur Truppe und dann von dieser nach Hause) fallen in diesen Fällen weg. Und endlich sollten sich so, strikte Durchführung allerseits vorausgesetzt, auch die Schreibereien vom K. D. zur Truppe herabsetzen lassen.

Wir hoffen also, dass diese Einrichtung, die den Sanitätstruppen so willkommene Gelegenheit zu praktischer Betätigung bietet, und daneben noch der Militärversicherung sparen hilft, in unserer Armee sich restlos einführen möge.

Der billigste Kaffee ist durchaus nicht immer der vor- teilhafteste. Ueberseeefrachten, Inlandsfracht, Kosten für die Röstung, Zölle usw. belasten einen minderwertigen Kaffee genau so stark wie einen hervorragend guten Kaffee. Es wäre falsche Sparsamkeit, beim Kaffee nur auf den Preis zu sehen. Ob Sie wirklich billig kaufen, darüber entscheidet Preis und Qualität.

Kaffee Haag ist ein auserlesener Qualitätskaffee von immer gleichbleibender Güte. Hinzu kommt, dass er coffeinfrei und vollkommen unschädlich ist.

Mitteilungen.

Küchenmeister. Für die Instruktion der angehenden Küchenchefs werden vom O. K. K. seit kurzem Küchenmeister angestellt. In No. 2 unseres Blattes haben wir unsere Leser hierüber orientiert. — Wir sind nun in der Lage, die zu Küchenmeister ernannten Küchenchefs anzugeben:

- I. Division: Wachtmeister Lang,
- II. Division: Korporal Schertzinger,
- III. Division: Wachtmeister Schmutz,
- IV. Division: Wachtmeister Sommerhalder,
- V. Division: noch nicht bezeichnet,
- VI. Division: Wachtmeister Bisig,
- Waffenplatz Thun: Feldweibel Irriger.

Fahrküchen für die Regimentsstäbe: Den Kameraden, die in den Stäben der Feld-Infanterie-Regimentern eingeteilt sind, hat eine Verfügung des E. M. D. vom 8. März 1933 eine sicher will-

kommene Neuerung gebracht: Den Stäben der Feld-Infanterie-Regimentern wird eine Fahrküche zugeteilt. An Stelle der bisherigen 4 Kochkisten zu je 25 Lt. erhalten die Stäbe nunmehr dafür nur noch 2 und dazu 2 weitere à je 15 Lt.

Revision der Haushaltungskassen: Wir veröffentlichen eine im Militäraramtsblatt publizierte Verfügung des E. M. D. vom 21. März 1933 im Wortlaut:

1. Unbeschadet der Prüfungspflicht der Truppenkommandanten gemäss Art. 137 D.R. hat das Oberkriegskommissariat alljährlich stichprobenweise eine grössere Anzahl von Haushaltungsabrechnungen zu kontrollieren.
2. Es fordert solche Abrechnungen mit sachbezüglichen Unterlagen nach freiem Ermessen von den Kommandanten ein und gibt ihnen von allfälligen Mängeln Kenntnis.
3. Ueber Beobachtungen allgemeiner Natur erstattet das Oberkriegskommissariat zusammenfassend Bericht an die Divisionskommandos und für Armeetruppen an die betreffenden Dienstabteilungen. Wichtige Fälle meldet es dem Militärdepartement.

Es
interessiert
mich

Mit den meisten Neuerungen verhält es sich gleich: Zuerst begegnen sie grossem Interesse, nach und nach geraten sie immer mehr in Vergessenheit. Vielleicht trifft dies auch zu für unsern, dem Leser eingeräumten Platz. Es wäre aber schade darum! Die anfänglich zahlreichen Anfragen sind nunmehr sehr spärlich geworden. Wir bedauern es umso mehr, als uns diese Korrespondenz Gelegenheit gibt, mit dem Leserkreis in Verbindung zu treten. Wir erwarten hier nicht nur technische Fragen, sondern auch rege Mitarbeit an unserm Organ, Anregungen und schliesslich auch Missfallensäusserungen. Offene, direkte Meinungsäusserungen sehen wir bedeutend lieber, als heimlichen, nörgelnden Klatsch, dessen ein Fourier unwürdig ist.

*Die Redaktion interessiert sich auch für
Ihre Meinungsäusserung!*

Es liegt für heute nur eine Frage zur Beantwortung vor:

Frage: In unserm Regiment wird dieses Jahr eine Feldschlacht- terei durchgeführt. Es würde mich interessieren zu vernehmen, wie

gross der Bedarf an Schlachtvieh für die drei Tage, an denen wir die Truppe mit Fleisch zu versorgen haben, sein wird.

Antwort: Ueber den Schlachtertrag von Vieh geben die „Vorschriften für Dienste hinter der Front, 1932“ Auskunft. Wir möchten die Lektüre dieses interessanten Reglementes sehr empfehlen. Ihr Einheits-Kommandant wird es Ihnen sicher zur Verfügung stellen.

Darnach beträgt für schwere Ochsen, Kühe, Rinder

das Lebendgewicht	600—800 kg
das Schlachtgewicht	300—480 kg
Verhältnis	50—60 %

für leichte Ochsen, Kühe, Rinder

das Lebendgewicht	400—500 kg
das Schlachtgewicht	180—250 kg
Verhältnis	45—50 %

Ueber die Frage des Bedarfes an Schlachtvieh hat übrigens — nebenbei bemerkt — Herr Oberlt. Saurenhaus in seinem Vortrag betitelt: „Verpflegung an der West- und Ostfront während des Weltkrieges“ eine einfache Regel angegeben, die sich die Verpflegungs-funktionäre ins Gedächtnis geprägt haben sollen:

Für die Verpflegung eines Bataillons braucht es:

Ochsen soviel wie Bat. Kommandanten,
Kälber soviel wie Kompagnieführer und
Schafe soviel wie Zugführer.