

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 3 (1930)

Heft: 5

Artikel: Verpflegung der Truppe und die Ausbildung der Küchenmannschaft

Autor: Weber, Walter

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-516093>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 14.03.2025

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

Jahre 1922 eingeweihte Gedenkstätte für die im Aktiviendienst verstorbenen zürcherischen Wehrmänner symbolisiert in der packenden Form einer riesigen, nach oben züngelnden Flamme die unerbittliche Majestät des Todes. Es wird ein ergreifender Augenblick sein, wenn sich unsere Fourier-Generation, die in ihrer Mehrzahl zur Zeit der Grenzbesetzung ein Wehrkleid noch nicht trug, vor den Opfern dieser ungleich schweren Dienstleistung ehrerbietig verneigt. Ihre besondere Note wird die Feier durch die Ansprache einer hohen Militärperson, mit der Unterhandlungen im Gange sind, erhalten. Die Forch ist von Zürich aus in einer halben Stunde mit der elektrischen Strassenbahn zu erreichen. Das Denkmal befindet sich auf wanderbarer Höhe, die einen unbegrenzten Ausblick auf die Zürcher Landschaft bietet und bei den Teilnehmern unvergessliche Eindrücke hinterlassen wird.

Noch in anderer Weise wird dem Fouriertag ein neuer Stempel aufgedrückt. Das Organisationskomitee hat bereits die Sektions-Vorstände von seiner Absicht unterrichtet, eine Pistolenschies-Konkurrenz unter den einzelnen Sektionen zu veranstalten. Erfreulicherweise haben bereits einige Sektionen nach der Devise „Frisch gewagt ist halb gewonnen“ ihre Mitwirkung zugesagt. Eine oder zwei andere zögern noch, doch werden zweifellos auch sie schliess-

lich mitmachen, wenn sie sich erst über die Gründe dieser Neuerung Rechenschaft abgelegt haben. Auch durch diese Massnahme wollen wir, mit aller Deutlichkeit Zeugnis ablegen für unsern ernstesten Willen, zur Front unserer Armee gezählt zu werden. Des Soldaten unentbehrlichster Begleiter ist seine Waffe. Unsere Waffe, die wir hegen und pflegen wollen, ist die Pistole. Wer sie jedoch fünfzig Wochen im Jahr im Futteral belässt, und nur während des Wiederholungskurses einige armselige Schüsse aus ihr herausbringt, beleidigt sie. Nehmen wir sie also mit zum schweizerischen Fouriertag und bekunden wir damit, dass wir unsere Waffe lieben wie irgend ein Soldat und sie uns nicht nehmen lassen wollen! Wir sagen das, weil gewisse Bestrebungen im Gange sind, den Fourieren statt der Pistole künftig ein klöpfendes Revolver zu geben, mit dem sich kaum recht auf Spatzen schiessen lässt! Die vorgesehene Pistolenschies-Konkurrenz wird der Pflege des Schiessens in unseren Sektionen entscheidenden Impuls geben.

Nochmals, liebe Kameraden, wir zählen darauf, dass der „Marsch nach Zürich“ seinerzeit aus allen Landeseckungen lebhaft einsetzt.

Für das Pressekomitee des
Schweiz. Fouriertages: Max Brem.

Die Verpflegung der Truppe und die Ausbildung der Küchenmannschaft.

Blättert man in der Kriegsgeschichte nach, so zeigt es sich, dass man zu allen Zeiten eifrig bemüht war, für das leibliche Wohl der Truppe so zu sorgen, dass sie den Strapazen ihres schweren Dienstes gewachsen war.

Friedrich der Grosse hat aus eben dieser Erkenntnis das Wort geprägt „Wer Krieg führen will, fange mit dem Magen des Soldaten an.“ Aehnliche Worte kennt man von allen grossen Heerführern bis in unsere Zeit. Ganz der Kriegführung angepasst, kannte man schon früh die Verpflegung aus dem Operationskreis selbst, sei es Quartierverpflegung oder Beschaffung der Lebensmittel, der Schlachttiere u. s. f. aus der Umgebung der Schlachtfelder, dies durch Bezahlung oder durch einfache Forderung als Kriegsoffer der Einwohner der betr. Gebiete. Raub natürlich war der billigste Weg, oft beschränkt von Oben durch geordnete Wegnahme unter Führung der Quartiermeister, welche nicht nur Quartiermeister im heutigen Sinne waren, sondern mehr auch den Dienst unserer heutigen Generalstabsoffiziere in der Brigade versehen mussten, darum hiess man sie auch Wegmeister, da sie den Kriegszug vorausbestimmen hatten und in weitem Masse unsern heutigen, lange vor Beginn der Kriegszüge vorbereiteten Nachschub schon kannten.

In einem Jahrgang unserer vorkriegszeitlichen „Blätter für Kriegsverwaltung“ behandelte Herr Hptm. Bühlmann diese Entwicklung sehr lehrreich. Darin war als Beispiel zu lesen: „Als im Jahre 1373 etwa 3000 Mann über den Gotthardt zogen, um in die Dienste zu treten, waren sie reichlich versehen mit Getreide, Wein, Oel, Salz, Holz, mit Wagen und Pferden. Dank dieser Vorsorge (bearbeitet von den Wegmeistern oder Quartiermeistern — heute mehr der Dienst des Generalstabsoffiziers —) litten sie in den ersten Wochen nicht Hunger wie dies später der Fall war. Von

Mülinen schreibt über diese spätern schlimmen Tage: „Es war weder zu trinken noch zu essen vorhanden, der Mangel wurde so gross, dass der Eidgenossen Lüt innert drei Tagen nichts anderes assen denn Knoblauch, und wer ein wenig Brot erhaschen konnte der lobte Gott.“ In vielen Fällen fehlte es an der allgemeinen Organisation des Verpflegswesens bei den Auszügen unserer Vorfahren.

Hier glaube ich darauf schliessen zu können, dass Raub und Plünderung doch so viel wie möglich vermieden wurde, hier zeigt es sich auch, dass jene Wegmeister und Quartiermeister eben während der Operationen so mit den Kämpfen selbst zu tun hatten, dass es nicht möglich war, gleichzeitig und sorgfältig auch für die Verpflegung zu arbeiten. Auch andere Berichte aus dem 15. Jahrhundert bestätigen, dass man wohl für den Auszug versorgt war, nicht aber während der Operationen und ganz besonders mangelte es unsern Söldnerheeren zumeist auf dem Heimweg. Von Mülinen klagt auch, dass die fremden Fürsten wohl für die eignen Truppen, viel weniger aber für die Söldnertruppen sorgten. Bestimmte Verpflegungsarten waren in der Fremde nicht geschaffen, man behalt sich von Fall zu Fall.

Anlässlich der alten Zürcher Kriege ordnete die Berner Regierung ausdrücklich an, die Auszüge mit Zieger, Käse, gediegenem Fleisch und Pfennigen wohl zu versorgen. Auch die Zürcherregierung erliess ähnliche Befehle an die aufbietenden Bezirke.

Hauptmann Lavater schreibt in seinem „Kriegsbüchlein“: „Es kommt gar oft vor, dass man Ort und End ziehet, da man nichts zu kaufen findet oder der Feind allen Proviant abgeschnitten hat und sonst Mangel herrscht und sich ein Soldat oft auf 8 und mehr Tage mit Lebensmittel versehen muss, als mit Salz, Brot, gedörrtem Fleisch und Butter, dazu man sein eigen

Büchlein hat, denn Fleisch währet (hält) und fuhrer nicht so lange als Käse. Item, ein Soldat soll in Sonderheit mit einem Fläschchen Brantwein versehen sein und löschet eine Nuss-schale voll desselben oft besser den Durst als ein Fass Wasser.”

Mit der Verbesserung der Wege und Fahrzeuge besserten sich auch der Nachschub und damit die Verpflegung. Wenn wir lesen, dass Napoleon z. B. für den russ. Feldzug den grössten Teil der Trainkolonne mit Ochsen bespannen liess, so tat er dies, um die sonst lästigen Herdentriebe zu vermeiden. Schlachtvieh wurde, wenn die Umgebung solches nicht liefern konnte, den Gespannen entnommen und diese durch erbeutete Pferde ersetzt. Immerhin mag man dabei bedenken, dass die Schlachttiere als Zugtiere bei diesem anstrengenden Dienst nicht fetter wurden. Das Experiment wurde auch nicht sehr lange betrieben, es zeigt aber einen praktischen Weg an und findet seine Wiederholung auch im Burenkriege, wo ja das Ochsengepann im Lande vorherrschend war. Auch in Deutsch-west- und Ostafrika finden wir diese Schlachtviehreserve in den Trainkolonnen arbeitend vor.

Es wäre für diesen Aufsatz zu weit gegangen, wollte man die stete Entwicklung des Verpflegungswesens durch viele solcher Einzelheiten zeigen, es schadet aber nichts, wenn wir uns von Zeit zu Zeit wieder besinnen, wie es vordem gemacht wurde. Wir finden dann, dass alles, was wir heute schaffen und versuchen, schon einmal dagewesen ist, schon erprobt und versucht wurde, wenn auch oft mit primitivern Mitteln, als sie uns heute zur Verfügung stehen. Einheitlich war und bleibt das Bestreben der Heerführungen, der Verpflegung alle Beachtung zu schenken.

Immer und immer machen wir die Beobachtung, dass die Verpflegungsfrage am ausgiebigsten nicht vor den Kriegen, sondern stets nach den Feldzügen einsetzten. Die überstandenen Nöte und Sorgen waren es, die sowohl Führern wie Regierenden nach entstandenem Schaden am Leib der Truppe die Augen öffneten. So erleben wir es ja auch heute wieder, dass man in allen Armeen Neuordnungen reifen sieht. So auch bei uns. Und dass es bei uns notwendig zu Verbesserungen kommen muss, zeigen die Erfahrungen in grossen und kleinen Manövern.

Wir haben gerade bei uns eine Aufgabe vor uns, die aller Mitarbeit wert ist. Ich meine die Heranbildung einer geschulten Küchenmannschaft. Wir bilden Wagner, Sattler, Schmiede und Büchser eigens nach den Bedürfnissen der Armee aus, trotzdem sie das Handwerk im zivilen Leben ausüben. Warum aber bilden wir nicht auch die Küchenmannschaft aus, die zu dem grössten Teil aus Mannschaften sich zusammenfinden, die im Zivilberuf alles andere denn Köche und Küchengehilfen sind? Diese Lücke in unserem Verpflegungswesen ist es, die grosse Lebensmittelwerte nicht voll und gut vorbereitet dem Soldaten zuführt. Dabei begehen wir das grosse Unrecht, dass den Küchenmannschaften Unvollkommenheit und sehr oft andere schwere Vorwürfe nicht erspart werden, trotzdem nicht sie, sondern vorab die mangelnde Ausbildung die wirkliche Schula am Uebel tragen.

Berufsköche kommen für uns nicht in Frage, denn sie werden im Kriegsdienst vornehmlich den Offiziers-

küchen der Stäbe zugeteilt, sodass der Truppe keine Berufsleute verbleiben. Die Metzger müssen wir zum voraus den Mannschaftsküchen wegnehmen, den sie werden voll beansprucht in den Verpflegseinheiten bei der Schlächtereien der Brigaden und Regimenter und beim Schlachtvieheinkauf.

Der Truppenküche verbleiben damit einzig „Amateure“, wenn der Ausdruck hier gestattet ist. Konditoren, Landwirte und Maurer u. s. f., alles Leute, aus denen wir tüchtige Küchenleute und Küchenchefs machen können, wenn wir ihnen die nötige Ausbildung geben. Diese Ausbildung sind wir ihnen aber auch schuldig, denn mit einer Kochanleitung, wie sie ja 1929 wieder in brauchbarer Ausführung herausgekommen ist, kann ein Amateur nicht viel beginnen, sie ist ihm Wegweiser da und dort aber die Ausbildung kann sie nie ersetzen. Wenn wir bedenken, dass Millionenwerte in unserer Verpflegung stecken, so müssen wir endlich auch dafür sorgen, dass die Verarbeiter dieser grossen Bestände fachgerecht damit umgehen, die Werte so an den Mann bringen, damit die Führung den grösstmöglichen Nutzen in Form einer ausdauernden Truppe ernten kann.

Dass der Dienst in der Einheitsküche nicht weniger Strapazen erheischt, als der Dienst des Frontsoldaten, beweist uns jedes kleine Manöver; das bewies uns der Aktivdienst zur Genüge. Schenken wir der Erziehung des Küchensoldaten also auch die nötige Aufmerksamkeit und schenken wir diesen Leuten jene Achtung, die sie verdienen. Wir müssen zu einer sorgfältigen Ausbildung auch dieser Kameraden kommen, über den Weg habe ich schon vor langen Jahren und wiederholt nach dem Kriege geschrieben. Dieser Weg beginnt mit der Rekrutierung als Küchenrekruit dem der Weg zum Küchenchef und Fourier offen steht wie jedem andern Soldaten, womit wir zu einer eigentlichen Heranbildung von Verpflegern gelangen. Dass dieser Weg bald beschritten werde, hoffen wir. Es ist unsere Pflicht überall dafür einzutreten und an uns selbst weiterzubilden, damit auch wir Fouriere dem Küchenchef nicht nur im Grad, sondern auch in der Arbeit Obere bleiben.

Dass aus diesem neuen Zweig in der Ausbildung der Armeeküchenleute nur Nutzen, leiblicher und finanzieller Art entspringe, sei uns stets Ansporn zu ausserdienstlicher Förderung der Küchen- und Fourierausbildung. Es wäre schade, wenn immer neue Verpflegungsmängel in den Manövern diesen ernstesten Zweig von der militärischen in die zivile Presse verschoben würde. Besinnen wir uns darauf, dass wir innerhalb unserer Armee stark genug sind, dies hohe Ziel zu erreichen. Und wenn es einmal soweit ist, dann schaue man hin auf unsere alten Praktiker, damit unsere spätern Verpfleger ausgebildet werden für alle Bedürfnisse nicht nur auf bequemen Kasernendienst, sondern vorab auf den Felddienst im Flachland und im besonderen auf die Verpflegung im Gebirge. Diese weicht nicht nur im Friedensdienst, sondern vielmehr noch im Kriege wesentlich ab vom Verpflegungsdienst drunten im flachen Lande. Herr Oberst Zuber hat mehr als einmal gesagt: „Gebt uns das Holz, wir wollen es schnitzen!“ Wann beginnen wir damit? Hoffentlich recht bald, es lohnt sich reichlich.

Fourier Weber Walter
Fahr. Mitr. Kp. 26