

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 3 (1930)

Heft: 6

Artikel: Uebung der Sektion Zürich am Neusellstock : Samstag und Sonntag, den 29./30. März 1930

Autor: Lehmann

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-516097>

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>

Uebung der Sektion Zürich am Neusellstock.

Samstag und Sonntag, den 29./30. März 1930.

Eine ebenso lehrreiche, wie in ihrer Art neue ausserdienstliche Uebung konnte die Sektion Zürich des Schweizerischen Fourierverbandes im vergangenen März mit einer Beteiligung von 8 Offizieren und ca. 20 Fourieren durchführen. Sie führte in die Umgebung von Rothenthurm, also ins Voralpengebiet, und stand unter der bewährten Leitung von Herrn Hptm. Straub, Q.-M. des Geb. I.R. 37, dessen weitreichende Erfahrung im Gebirgsdienst uns gerade bei dieser



Abkochen.

Uebung viel Neues und Interessantes vermitteln konnte. Als Anregung zur Durchführung ähnlicher ausserdienstlicher Arbeiten in anderen Sektionen und zu weiteren alpinen Uebungen in unserer Sektion soll hier der Uebungsverlauf extensiv dargestellt werden.

Unserer Uebung legte der Leiter folgende Annahme zu Grunde: Das Bat. X., das in Zürich steht, hat in der Nacht vom Freitag auf den Samstag Befehl erhalten, nach Sattel zu marschieren. Es soll den dortigen Passübergang und die Uebergänge südlich davon, bei Haggenegg, sichern. Der Bat.-Kdt. entschliesst sich, die Truppe bei ihrer Ankunft in Rothenthurm am Samstag nachmittag einige Stunden rasten zu lassen. Er ordnet ferner Verpflegung durch die Gemeinde an, und beauftragt seinen Quartiermeister, Rast und Verpflegung vorzubereiten. Dieser lässt der Gemeindebehörde ungefähr folgende Mitteilung zukommen:

An den Präsidenten der Gemeinde Rothenthurm.

„Heute nachmittag ca. 15 Uhr wird das Füs. Bat. X. (am Rande Angabe des Bestandes, an Offizieren, Mannschaft und Pferden der einzelnen Kpen. und des Stabes, sowie des Totalbestandes) zu Fuss in Rothenthurm eintreffen und hier einen mehrere Stunden dauernden Marschhalt einschalten. Die Truppe wird einen anstrengenden Marsch hinter sich haben und sich daher durch Ihre Gemeinde verpflegen lassen. Wir ersuchen Sie, folgende Anordnungen ausführen zu lassen:

Im Rayon jeder Kp. sind Lokale bereitzustellen, die geräumig und vollständig leer sein müssen, in denen die Mannschaft liegend ruhen kann. Bei Ankunft der Truppe sind den Kpen. die nächstliegenden Räume zu bezeichnen, in denen Tornister und Gewehre abgelegt werden können. Diese Lokale sollen mittags 12 Uhr bezugsbereit sein. Sofern es am Vormittag regnet, sind die Unterkunftslokale zu heizen.

Jeder Kp. und dem Stab ist eine Mahlzeit bestehend aus Brot und frischem Fleisch abzugeben, d. h. total . . . Port. Brot à 250 gr. und . . . Port. Fleisch à 250 gr. An Stelle von frischem Fleisch kann auch Schinken, gedörrtes Fleisch oder Würste abgegeben werden. Dazu ist . . . lt. Wein oder Mineralwasser (pro Mann $\frac{1}{2}$ lt.) zu liefern. Bei Mangel an diesen Getränken kann auch Milch oder frisches Wasser bereit gestellt werden. Der Verkauf von Brantwein soll während der Dauer der Unterkunft im ganzen Dorf untersagt werden.

Vor dem Abmarsch, dessen Zeit Ihnen bei der Ankunft bekannt gegeben wird, ist pro Mann noch $\frac{1}{2}$ lt. Tee oder Kaffee in die Feldflasche abzufüllen.

Die total . . . Pferde sind in Stallungen unterzubringen. Pro Pferd ist abzugeben: 3 kg Hafer und 1,5 kg gutes Heu.

Ihre Lieferung wird bar bezahlt. Ich werde einige Stunden vor Eintreffen der Truppe mich bei Ihnen melden und die Bereitstellung der Unterkunftsräume und der Verpflegung prüfen. Sie übernehmen die Verantwortung betr. die erwähnten Lieferungen und werden mir bei meiner Ankunft über die getroffenen Anordnungen berichten.“

Kdo. Füs. Bat. X

a./A. Der Bat. Q. M.

Ein ähnlicher Brief ist dem Herrn Gemeinde-Präsidenten von Rothenthurm wirklich zugestellt worden. Wir hatten Gelegenheit sofort nach unserer Ankunft in Rothenthurm mit ihm die bereitgestellten Räumlichkeiten zu besichtigen und uns durch ihn über die Art der Bereitstellung und Verteilung der bestellten Verpflegung orientieren zu lassen. Erfreulicherweise konnten wir uns mit seinen Anordnungen, von kleinen Ausnahmen abgesehen, durchwegs einverstanden erklären.

Das Arbeiten in Verbindung mit Gemeindebehörden ist für beide Teile lehrreich. Beim Aufmarsch in die Mobilmachungs-Aufstellung und bei sonstigen plötzlichen Truppenverschiebungen werden die Truppen hinsichtlich Unterkunft und Verpflegung zum grossen Teil auf die Mitwirkung der Zivilbevölkerung angewiesen sein. Die Organisation dieser Unterkunft und Verpflegung durch die Einwohnerschaft wird dann am besten den noch nicht eingezogenen Gemeinde-Vorstehern überlassen, da sie am ehesten mit den Verhältnissen in ihrer Gemeinde vertraut sind. Natürlich lässt sich der beauftragte Quartiermeister oder Fourier über die getroffenen Massnahmen orientieren, ändert



Hptm. Straub steigt aus der Schneehütte.

ab, was ihm nicht zutreffend erscheint, und bleibt seinem Kdten. gegenüber für die gesamten getroffenen Anordnungen verantwortlich. Diese Zusammenarbeit zwischen Gemeinde und Verpflegungsorganen lässt sich zu beider Nutzen sehr wohl auch ausserdienstlich üben. Die meisten Gemeinde-Vorsteher werden mit Freude und Stolz an einer solchen Uebung mithelfen und ihr Möglichstes tun. Durch die Einladung zu einem Abendschoppen oder, wenn der betreffende Vorsteher Wirt ist, durch Aufsuchen seines Gasthauses, kann man sich für die Inanspruchnahme leicht erkenntlich zeigen.

Bei Anbruch der Dunkelheit erfolgte dann noch der gefechtsmässige Aufstieg zur Neusellhütte, eines durch den Turnverein Zürich-Wipkingen gut eingerichteten Skihauses. Mit einigen Patrouillen, die als Proviant-Trägerkolonnen gedacht waren, suchte man die Hütte auf. Interessant war zu beobachten wie die einzelnen Kolonnen auf die plötzliche Mitteilung, dass sie beschossen würden, reagierten. Nicht jedem Führer ist es eingefallen, mit seiner Mannschaft sofort in Deckung zu gehen. Beeiltes Weglaufen oder Erwidern des Feuers waren in diesem Fall unzweckmässige Massnahmen. Auch dass zwischen einem nächtlichen Bummel durch die Strassen der Stadt und dem Aufsuchen eines im Schnee nicht immer erkennbaren Weges in gebirgiger Gegend wesentliche Unterschiede bestehen, ist nicht nur jenen, die den stilisierten Berg auf der Patte tragen, klar geworden.

Unsere Küchenmannschaft hatte schon am Nachmittag mit dem nötigen Proviant für die Teilnehmer und einer vollständigen Zugs-Kochausrüstung versehen, unter Leitung eines Quartiermeisters, die Hütte aufgesucht. Sie hatte dazu trotz schwerer Bepackung nur zehn Minuten mehr Zeit gebraucht, als die übrigen Patrouillen. Es zeigte sich, dass der Austausch der Lasten nach beispielsweise zehn Minuten Marschzeit weniger ermüdet, als die durchgehende Verteilung auf die einzelnen Personen. Bei Ankunft der übrigen Patrouillen war dann bereits eine schmackhafte Abendmahlzeit hergerichtet. Aber besonders am Sonntag Mittag bewies uns unser Freund Küchenchef, der noch die blaue Uniform trägt und auf etliche Jahre Aktivdienst zurückblicken kann, dass sich in den Militär-Kochkesseln auf offenem Feuer im Freien ein vorzüglicher Sonntagsbraten herrichten lässt, wie er aber



Unser Aktuar in Sicherheit.

für den Truppen-Haushalt kaum in Frage kommen kann, ausser der Fourier ginge selbst auf die Hasenjagd. Nur enttäuschten die vom Zeughaus entlehnten neuen Kochkessel, bei denen trotz sorgfältiger Feuerung die schlechte Verzinnung schmolz. Dies war vom Material des Bundes nicht erwartet worden.

Am Sonntagmorgen wurden Patrouillen ausgeschickt nach dem Grossbrechenstock, der Tännliweid, dem Kleintändli, dem Uebergang Täufeli, und dem Neusellstock. Es war angenommen, dass unsere Truppen diese Punkte sichern sollten gegen feindliche Vorstösse, die über Holzegg

und das Alptal den Uebergang nach Sattel-Rothenthurm erzwingen wollten. Zu erkunden waren der Verpflegungsnachschub aus der Neusellhütte, die als Lebensmittel-Magazin supponiert wurde, und die Einrichtung von Kochstellen an diesem Punkt. Man kam zum Schlusse, dass nur mit Ski ausgerüstete Trägerkolonnen den Verpflegungsnachschub bewerkstelligen können.

Die erste Patrouille, die über den Grat gegen das Hochstückli führte, war mit Ski ausgerüstet und stand unter Leitung von Herrn Oblt. Lendi, Q. M. des Sap. Bat. 6, einem bekannten Skiläufer und Trainer von siegreichen Militärpatrouillen, der uns auch in verdankenswerter Weise die Neusellhütte zur Verfü-



Gesamtrast.

gung stellte. Er konnte Manchem wertvolle Winke für die Beherrschung des Skis geben und liess in uns den Wunsch aufkommen, ihn einmal als Leiter eines Skikurses unseres Verbandes zu sehen. Er hat dies für den nächsten Winter, soweit seine Zeit nicht durch andere Kurse, die er leitet, in Anspruch genommen ist, zugesagt.

Auch das Skifahren ist ein Gebiet, das nicht nur den Kameraden mit dem Gebirgsabzeichen reserviert sein sollte, die es selbst zum grössten Teil auch nicht beherrschen. Wie nützlich das Skifahren sein kann, hat eine Patrouille gesehen, die sich mühsam bis zum Oberschenkel im Schnee eingesunken zum Sammelplatz Grosständli hinarbeitete, als sie der eleimmerhin hat die im Schnee watende Patrouille auch ganz dahingleitenden Skifahrer-Patrouille begegnete. ausser Acht gelassen, dass der Schnee auf ihrer Seite zusammengeweht war, und dass die andere Seite, auf der eine andere Patrouille den Weg nahm, fast schneefrei war. So kann bei Schnee viel Zeit und Mühe verloren gehen. Eine zweite Erfahrung war die, dass sich die gewöhnliche Kleidung des Fouriers im Schnee äusserst unangenehm auswirkt, und dass hier unbedingte Wadenbinden erforderlich sind.

Beim Grosständli, wo alle Patrouillen zusammenkamen, wurde noch eine Schneehütte gebaut. Sie war unter Leitung von Herrn Oblt. Lendi in kürzester Zeit für 6 Mann erstellt. Als Sitze wurden die Skis benutzt, als Stütze der Eingangsmauer die Skistöcke. Bald herrschte darin eine überraschend angenehme Temperatur, die durch Heizen mit einer Kerze noch hätte erhöht werden können.

Nach dem Mittagessen führten die Teilnehmer noch ein gefechtsmässiges Pistolenschieszen durch. Das Resultat zeigte, dass nicht jeder, der auf dem Schiessplatz „Hirsch“ ist, bei der Schussabgabe im Laufschrift gegen Feldscheiben, die er plötzlich unerwartet sieht, auch die meisten Treffer macht. Aber jeder Schütze freute sich dieser ungewohnten Übung

mit der Waffe, die er gern gewinnen hat, und die sich der Fourier nicht wegnehmen lassen möchte.

Ein geselliger „Hock“ in Wädenswil gab noch, wie der Abend in der heimeligen Neuselhütte, Musse zu kameradschaftlichem Beisammensein. Unserem geschätzten Leiter aber verdankten wir wieder eine vortreffliche Uebung, in der die Zeit ausgenützt wurde, und in der jeder Einzelne Vieles für seinen Dienst

lernte. Mit Freude sehen wir deshalb der nächsten Uebung entgegen. Sie wird ebenfalls alpinen Charakter tragen und uns am 26./27. Juli wieder unter Leitung von Herrn Hptm. Straub ins Spitzmeilengebiet führen. Mögen für diese Uebung ebenfalls zahlreiche Anmeldungen eingehen.

Lt. Ad. Lehmann
O. M. Füs. Bat. 62

Interessantes von der „ZIKA“

Zürich, Internationale Kochkunst-Ausstellung

vom 31. Mai bis 30. Juni 1930.

(Mit Genehmigung des Sekretariates dieser Ausstellung).

Der Zweck dieser Ausstellung, die von den mächtigsten und beauftragten zürcherischen Sektionen der 4 grossen Landesverbände des schweizerischen Gastgewerbes, dem schweiz. Hotelierverein, dem schweiz. Wirtverein, dem schweiz. Kochverband und der Union Helvetia (Zentral-Verband schweizerischer Hotel- und Restaurant-Angestellter), gemeinsam organisiert wird, besteht darin, durch tatkräftige Zusammenarbeit von Arbeitgebern und Arbeitnehmern auf dem Gebiete der fachlichen Fortentwicklung die gemeinsamen Interessen, die für die Aufwärtsentwicklung unseres Hotel- und Gastwirtgewerbes von ausschlaggebender Bedeutung sind, in den Vordergrund zu rücken, die verschiedenen Phasen, aus denen sich der Ernährungsprozess eines Volkes zusammensetzt, in einer gemeinsamen Schau zu vereinigen, und damit die ungeheure Bedeutung der Volksernährung für die wirtschaftliche und kulturelle Entwicklung eines jeden Volkes zum Ausdruck zu bringen und dabei zu dokumentieren, dass die Kochkunst, so wie sie durch die Hotel- und Gaststätten-Küche ausgeübt wird, zum eigentlichen Stimulator unserer gesamten Volksernährung geworden ist, um endlich

die neuzeitlichen Grundsätze der Ernährungs-Wissenschaft in einer praktischen allgemein auswirkbaren Form dem Volksganzen dienstbar zu machen,

Es ist naheliegend, dass das überaus weitsichtige Gebiet der Kochkunst und der Ernährung überhaupt, weder im nationalen noch im internationalen Umkreis über einen Leist geschlagen werden kann.

So verschiedentlich der Geschmack der Menschen ist, so vielseitig sind auch ihre Bedürfnisse und Ansprüche an die Ernährung und es bleibt unserer Zeit vorbehalten, die Kunst der Küche und die Freuden der Tafel in jeglicher sozialer Schichtung so zu gestalten, dass sie für den Menschen ein Höchstmass an Bekömmlichkeit und Energie-Zufuhr bedeutet. In dieser Forderung liegt die bewusste Abkehr von einem Teil der alten Ueberlieferungen. Unsere Zeit verbraucht, wie nie zuvor, die Kräfte des werktätigen Menschen, woraus sich zwangsläufig ergibt, dass keine frühere Zeit in ihrem Ernährungswesen so sehr auf die Kräfteerhaltung d.h. auf die Erhaltung der gesamten Volksgesundheit Bedacht nehmen musste. Die Zika bringt in möglichst umfassender Weise die verschiedensten Phasen des internationalen Ernährungswesens zum Ausdruck.

Landwirtschaft und Kochkunst.

Herr Prof. Dr. E. Laur, Direktor der Schweizerischen Bauernbundes, schreibt im ZIKA-Katalog:

Die Landwirtschaft ist die Nährmutter der Menschheit. Wo der Bauer versagt, da kann auch der Koch nicht helfen. In dem Masse, wie die Leistungsfähigkeit der Landwirtschaft wächst, verfeinern sich auch die Tafelfreuden. Andererseits kann aber auch aus der Küche mannigfache Anregung in die Landwirtschaft getragen werden und die Ansprüche der Hotellerie und des Gastwirtgewerbes bilden einen Ansporn zur Verbesserung der Qualität der landwirtschaftlicher Erzeugnisse.

Die Eigenart der Küche der verschiedenen Länder wird stark beeinflusst von der Art ihrer landwirtschaftlichen Produktion. Es ist kein Fortschritt, wenn die nationalen Spezialitäten durch eine internationale Kochkunst zu sehr zurückgedrängt werden. Der Gast isst mit besonderem Vergnügen das Risotto und den Salami in Italien, das Guljash in Ungarn, den Schafbraten in Frankreich, das Schweinefleisch und die Wurstwaren in Deutschland, die Gänseleberpastete in Strassburg, die Gänse in Böhmen, die Orangen in Spanien usw.

Auch die Sucht, den Gästen immer das vorzulegen was im Inlande nicht, oder zu einer andern Jahreszeit wächst, ist, abgesehen vielleicht von frischem Gemüse im Winter, nicht nachahmenswert.

Die schweizerische Landwirtschaft ist vor allem durch ihre Milch und Milchprodukte ausgezeichnet. Der Frühstückstisch des schweizerischen Hotels mit der frischen Butter, dem aromatischen Honig und dem Schweizer Käse ist von fremden Besuchern immer ganz besonders hervorgehoben worden. Es gibt eine Reihe von Käsespeisen, die sonst kein Land kennt und die die Schweizerküche in origineller Weise ergänzen. Insbesondere erwartet jeder Gast nicht nur Käse zum Frühstück, sondern auch Reibkäse zur Suppe und Schnittkäse zum Nachtisch. Wie herrlich schmeckt der Rahm unserer Alpenmilch. Aber auch in den modernen Erzeugnissen, wie Ice-Cream und Bomben, erhöhen unsere einheimischen Rohstoffe die Qualität. Wie grosse Dienste können doch die Hotellerie, das Gastwirtgewerbe der Landwirtschaft leisten, wenn sie das gebotene Gute benützen und richtig zubereiten.

Mit der Milchwirtschaft hängt auch die unerreichte Qualität des schweizerischen Kalbfleisches zusammen; aber auch die Mast der Rinder und Ochsen unserer hervorragenden schweizerischen Viehstände gibt ein besonders schmackhaftes Fleisch.

In den Früchten und Weinen verfangt jedes Land mit Recht, dass das einheimische Produkt vor-