

Zeitschrift: Allgemeine schweizerische Militärzeitung = Journal militaire suisse =
Gazetta militare svizzera

Band: 48=68 (1902)

Heft: 37

Rubrik: Verschiedenes

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: 13.03.2025

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

Ausland.

Russland. Kampfschiessen zwischen einer Batterie und Infanterie. Das russische Kampfschiessen System Valier ist über Anordnung des Kommandanten des 4. russischen Armeekorps Mitte Juni auch am Schiessplatz Skobelev auf ein Komparativschiessen zwischen Infanterie und Artillerie ausgedehnt worden. Dem Schiessen war zuerst eine Infanterie-Kompagnie mit 192 Mann und eine schwere Batterie mit Schraubenverschluss zugezogen. Die Distanz war 2000 Schritte. Die Kompagnie verschoss 1080 Patronen, während die Batterie 16 Granaten und 40 Schrapnels verfeuerte. Die Batterie verlor (in der Scheibe) sieben Mann, die Kompagnie ihren Kommandanten, drei Zugskommandanten und 70 Mann. Drei Tage nachher wurde das Schiessen mit derselben Kompagnie und einer leichten Batterie mit Keilverschluss, Distanz 1500 Schritte, wiederholt. Die Kompagnie verschoss 1220 Patronen und die Batterie 16 Granaten und 14 Schrapnels. Der Verlust betrug bei der Batterie 1 Offizier und 20 Mann und bei der Kompagnie den Kompagnie-Kommandanten, drei Zugskommandanten und 71 Mann. In den Scheiben der Batterie waren per Geschütz zwei Bedienungleute knieend und die anderen stehend dargestellt. Die Batterie- und die Kompagniescheiben waren durch Zweige maskiert. Das Schiessen der Parteien begann gleichzeitig. Die Kompagnie, deren Patronenzahl nicht beschränkt war, hatte das Feuer zu beenden, wenn die Batterie die vorgeschriebene Schusszahl abgegeben hatte. (Vedette.)

Verschiedenes.

— **Betrieb und Verwaltung der Truppenküchen.** Die Verabreichung einer guten und ausreichenden Beköstigung an die Unteroffiziere und Mannschaften ist für deren Leistungsfähigkeit und Wohlbefinden von grösster Wichtigkeit. Es hat die Truppenverwaltung daher diesem Gegenstande von jeher eingehendste Beachtung geschenkt und die gesammelten Erfahrungen in der neuen Verpflegungsvorschrift für das preussische Heer im Frieden (Friedens-Verpflegungsvorschrift, Fr. V. V.) zusammengestellt, die am 1. Mai d. J. in Kraft getreten ist. Aus der 324 Seiten umfassenden Vorschrift ist, für den Gebrauch der Küchenverwaltungen bestimmt, nunmehr als Sonderabdruck herausgegeben worden: **Vorschrift für den Betrieb und die Verwaltung der Truppenküchen (Kch. V.), *** deren wichtigste Bestimmungen des allgemeinen Interesses weiterer Kreise halber hier kurz wiedergegeben sein mögen.

Als Morgen- und Mittagkost sollen stets warme Speisen, Suppen oder Kaffee bezw. warme Speisen in verschiedener Zusammensetzung gegeben werden, während die Abendkost, namentlich im Sommer und an Festtagen, aus kalten Speisen bestehen kann, die schon bald nach dem Mittagessen zur Ausgabe gelangen. An Sonn- und Feiertagen sowie nach über die Mittagszeit dauernden Übungen kann die Mittags- und Abendkost

***) Sonderabdruck aus der Verpflegungsvorschrift für das preussische Heer (Friedens-Verpflegungsvorschrift). Berlin 1902, E. S. Mittler & Sohn, königliche Hofbuchhandlung. Preis 35 Cts., kart. 50 Cts.**

in Gestalt einer verbesserten Mittagkost zusammen verabreicht werden.

Für jedes Bataillon, Kavallerieregiment und für jede Feldartillerie-Abteilung ist eine eigene Küche für die Mannschaften und wenn angängig, auch für die Unteroffiziere einzurichten. Der gesamte Küchenbetrieb wird einer Küchenverwaltung übertragen, die bei einer Truppenstärke von einer Kompagnie etc. ab aus einem Kompagnie-, Eskadron- oder Batteriechef als Vorstand, einem Leutnant, zwei Unteroffizieren und einigen Gemeinen besteht. Die Mitglieder dieser Verwaltung werden vom Bataillons-, Regiments- oder Abteilungskommandeur oder falls mehrere Bataillone bezw. Abteilungen gemeinsame Küchenwirtschaft führen, vom Regimentskommandeur ernannt. Unter den Unteroffizieren muss einer zur Übernahme der Buchführung geeignet sein. Ausserdem wird ein Sanitätsoffizier der Küchenverwaltung zugeordnet.

Der Vorstand leitet und beaufsichtigt den gesamten Wirtschaftsbetrieb, während der Leutnant insbesondere die schmackhafte und sachgemässe Zubereitung der Speisen und das Küchenpersonal überwacht. Ihm liegt ferner die Beaufsichtigung der vom Küchenunteroffizier auszuführenden freihändigen Ankäufe, der sicheren Aufbewahrung der Verpflegungsmittel, der Heizungs- und Beleuchtungsvorräte ob, ebenso ist er für die richtige Abmessung und Verteilung der täglichen Portionen verantwortlich. Die Unteroffiziere und Gemeinen vertreten die Teilnehmer an der Beköstigung, erkundigen sich nach ihren Wünschen, stellen dementsprechende Anträge beim Vorstände etc. Der mit der Buchführung beauftragte Unteroffizier verwaltet daneben die Vorräte.

Ferner enthält die Vorschrift eingehende Bestimmungen über den Beköstigungsfonds und dessen Verwaltung. Ersparnisse dürfen nur insoweit gemacht werden, als sich solche ohne Beeinträchtigung einer reichlichen und regelmässig guten Verpflegung machen lassen. Sie sollen dazu dienen, einen kleinen Reservefonds für unvorhergesehene Fälle, desgleichen zu Beschaffungen von Küchengeräten zur Hand zu haben, und müssen den Mannschaften durch Verabreichung besserer oder ausserordentlicher Verpflegung bei besonderen Gelegenheiten wieder zu gute kommen.

Die Beschaffung der Verpflegungsbedürfnisse, die nicht aus Beständen der Militärverwaltung oder durch die Intendantur überwiesen werden, ist durch die Küchenverwaltung im Wege freihändigen Ankaufs oder durch schriftliche oder mündliche Lieferungsabschlüsse sicherzustellen. Die Annahme eines einzigen Lieferungsunternehmers für sämtliche Verpflegungsgegenstände ist nicht zulässig.

Ein Hauptaugenmerk hat die Küchenverwaltung auf die Einrichtung der Küchen und Kochherde zu richten, auch dafür zu sorgen, dass zweckmässige Maschinen und Geräte für den Kochbetrieb angeschafft, ordnungsmässig unterhalten werden und geeignete Räume zur Aufbewahrung sämtlicher Vorräte, namentlich des frischen Fleisches vorhanden sind. Für den Dienst in der Küche selbst wird eine Betriebsordnung aufgestellt. Auf die Festsetzung des Speisezettels und der zu verausgebenden täglichen Kossätze ist besondere Sorgfalt zu verwenden, wobei die Erlangung der dem Körper notwendigen Nährstoffe sowie die geeignete Abwechslung in den Speisen von Bedeutung ist. Der Nährwert des auf den Mann entfallenden täglichen Kossatzes soll mindestens viermal im Laufe eines Jahres durch den der Küchenverwaltung zugeordneten Sanitätsoffizier geprüft werden.

Die als Küchenpersonal kommandierten Mannschaften müssen vor Antritt ihres Dienstes auf ihren Gesund-

heitszustand hin ärztlich untersucht werden und sich ganz besonders durch Reinlichkeit, strengste Rechtlichkeit und grosse Pflichttreue auszeichnen. Sie müssen auf die Zubereitung der Speisen die peinlichste Sorgfalt verwenden. Der Buchführer der Küchenverwaltung hat ein Wirtschaftsbuch und ein Geräteverzeichnis zu führen.

Bei der Musterung der Truppen wird der gesamte Küchenbetrieb durch die Musterungskommission einer eingehenden Prüfung unterworfen, die auch auf die Buchführung zu erstrecken ist. Über das Ergebnis der Prüfung wird ein besonderer Bericht erstattet.

Der Küchenvorschrift sind sechs Beilagen angehängt von denen enthält: 1. Angaben zur Beurteilung der Beschaffenheit der bei der Truppenverpflegung vorkommenden hauptsächlichsten Verpflegungsmittel; 2. Übersicht von dem Gehalt der für die Truppenverpflegung wichtigsten Nahrungsmittel an Nährstoffen; 3. Kochanleitung (Allgemeine Regeln, Anleitung für die Zubereitung der einzelnen Gerichte etc.); 4. Muster eines Tagebuches für die Mannschaftsküche eines Truppenteiles; 5. Muster eines Wirtschaftsbuches und 6. Muster eines Geräteverzeichnisses.

Das Erscheinen der vorliegenden Vorschrift als Sonderabdruck aus der Friedens-Verpflegungsvorschrift ist für die Küchenverwaltungen von besonderem Wert. An der Hand der vorzüglichen Anleitungen für das Kochen im Allgemeinen wie für die Zubereitung der einzelnen Speisen und Gerichte wird es stets möglich sein, den Mannschaften eine richtig zusammengesetzte sowohl als auch schmackhafte und angenehme Kost zu bieten. (Militär-Wochenbl.)

H. Stingelin-Kiefer,
Schuhgeschäft,
Freiestrasse 88 **Basel** Streitgasse 20
empfiehlt den Herren Offizieren:
Reitstiefel, Vernisstiefel,
leichte Ordonnanzschuhe,
auf Lager und auf Mass (H 866 Q)
elegant gearbeitet, in allen Preislagen.

LONDON TEA Co. Ltd. BASEL.

Wir offeriren speciell unserm schweiz. Militär für Rekrutenschulen, Wiederholungskurse etc.

- | | |
|---|-------------|
| No. 1. Congou-Thee | à Fr. 2. 60 |
| gut reinschmeckend. | |
| No. 2. Souchong-Thee | à Fr. 3. 40 |
| kräftig. | |
| No. 3. Pekoe-Thee | à Fr. 4. — |
| rein indischer Thee, sehr kräftig und gehaltvoll. | |

Diese Preise verstehen sich **per Kilo**, in beliebiger Verpackung franco geliefert. **Muster** von jeder Sorte stehen **gratis** zur Verfügung. (H 496 Q)

„Falknerstrasse“
ist eine **vorzügliche Cigarre**
und kostet **Fr. 5. —** p. Kiste
von 50 Stück. (H 841 Q)
Max Oettinger,
Habana-Haus. Basel.

Maggi- Militär-Suppen



Nur in diesen **Blechküchen** erhält man
— seit 1897 — die echten, unvergleich-
lich schmackhaften und nahrhaften

Maggi- (H 3308 Q)
Militär-Suppen

**CHAMPAGNE
STRUB**

**BLANKENHORN & CO.
BASEL**

(H 565 Q)

LIEBIG'S FLEISCH-EXTRACT
in
Zinntuben

Sehr praktisch
für Touristen u. Sportsleute
im Manöver, auf Reisen etc.

(H 2161 Q)