

Zeitschrift: Schweizer Soldat : Monatszeitschrift für Armee und Kader mit FHD-Zeitung
Herausgeber: Verlagsgenossenschaft Schweizer Soldat
Band: 26 (1950-1951)
Heft: 15

Rubrik: Die Seite des Fouriers : was machen wir jetzt?

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: 01.04.2025

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

Die Seite des Fouriers — Was machen wir jetzt?

Ein Verpflegungsproblem für Fouriere!

Unsere Truppen stehen in harten Abwehrkämpfen gegen einen mit Panzerspitzen in unser Land eingebrochenen Gegner. Ein feindlicher Verband ist mit einem Umgehungsmanöver bis Hermiswil vorgedrungen und versucht seine Spitze weiter nach Süden zu treiben.

Eine schwache, im Raum Hermiswil stehende Abteilung eigener Truppen konnte den Gegner mit großen Eigenverlusten vorläufig zum Stehen bringen. Eine Eingreifreserve, bestehend aus einer verstärkten Füs.-Kp., konnte auf einem durch Waldgebiet führenden Nebenweg noch rechtzeitig Hilfe bringen.

Die Küche und ein Teil des Kp.-Trains konnten bis zu den Häusern bei Inneres Hölzli (siehe Karte) nachgezogen werden. Unter Berücksichtigung der überlegenen feindlichen Fliegertätigkeit wurde die Kochstelle im Walde E der Häuser, in der Nähe einer Quelle errichtet.

Es ist Anfang Mai nach 1800. Die schweren Kämpfe sind abgeflaut, und der Gegner hat seinen weiteren Vorstoß scheinbar aufgegeben. Der Kp.-Kdt. befiehlt die Verpflegung auf 2130. Die verstärkte Einheit, ca. 200 Mann, hat seit 24 Stunden keine warme Verpflegung mehr erhalten können. Es ist aber höchste Wachsamkeit geboten, und die Verpflegung hat in den einzelnen Kampfabschnitten zu erfolgen.

Es gilt vier Kampfgruppen zu verpflegen. Auf der Karte gesehen, muß die Verpflegung an folgenden Punkten übergeben werden:

1. Häusergruppe zwischen Bahn und Straße W Pt. 492,5.
2. Häusergruppe an Straße E Pt. 492,5.
3. Haus bei Pt. 491.
4. Häusergruppe W der Straßenspinne von Pt. 491.

Dem Fourier stehen 6 Kochkisten zur Verfügung. In der Häusergruppe von Inneres Hölzli können Kessel beschafft werden. Der Küchenchef hat ein kräftiges und reichliches Eintopfgericht bereit; dazu soll Tee abgegeben werden. Beim Küchentrain befinden sich zurzeit zwei Tragtiere, drei Karren mit Zugpferden und fünf überzählige Trainsoldaten.

Wie organisiert unser Fourier nach Anbruch der Dunkelheit die Verpflegung der kämpfenden Truppe?

Lösungen sind bis spätestens 30. April 1951 der Redaktion des „Schweizer Soldats“ Postfach 2821, Zürich-Hauptbahnhof, einzusenden.

Bemerkungen zur letzten Aufgabe

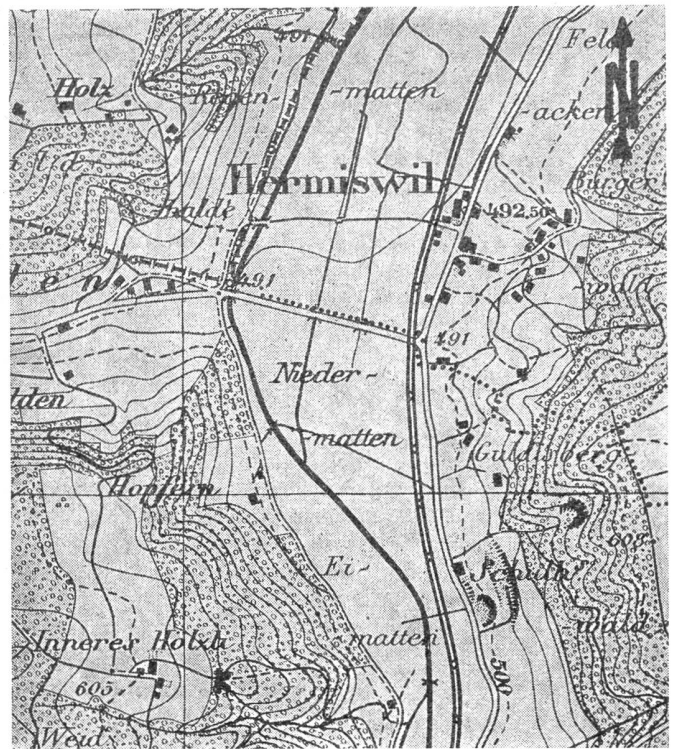
Zum Thema, das wir in unserer Aufgabe in der Ausgabe vom 15. Februar wählten, ist leider nur ein einziger Beitrag eingegangen. Wir hätten gerne mindestens zwei gute Arbeiten veröffentlicht, da das Abkochen und die richtige Vorbereitung, nicht zuletzt auch die sparsame Auswertung der vorhandenen Lebensmittel, noch lange nicht von allen Unteroffizieren beherrscht wird.

Wir veröffentlichen heute den Beitrag von *Four. Anwander, St. Gallen*, und hoffen, damit eine wertvolle Anregung für die kommende WK-Arbeit zu vermitteln. Diese Arbeit ist übersichtlich gegliedert und hält alle wesentlichen Punkte fest, die für die Durchführung und Vorbereitung einer Abkochübung zu beachten sind.

„Der Fourier als Instruktor“

A. Vortragsskizze für Theoriestunde mit Uof. zum Thema: „Das Abkochen in der Patrouille und worauf es ankommt.“

1. Planung der Abkochübung durch Fourier:
 - a) Feststellen, wieviel Zeit zum Abkochen zur Verfügung steht. (Normale Mahlzeit benötigt 1½ Std.)
 - b) Abklären, in welchem Verband (Zug, Gruppe) und mit welchen Beständen gekocht werden soll.
 - c) Festsetzen des Menüs, Herrichten der Lebensmittel inkl. Gewürz, ev. Brennmaterial und Aufteilen in benötigte Quantitäten.
2. Vorbereitung in der Unterkunft durch Gruppenführer:



- a) Fassen der Verpflegungsmittel und ev. des Brennmaterials und Aufteilen auf Gruppe.
 - b) Kontrollieren, ob alles zum Abkochen benötigte Material vorhanden ist (Koch- und Eßgeschirre, Schanzwerkzeug, Verpflegungsmittel, inkl. Gewürz, Brennmaterial inkl. trockenes Anfeuerholz, Papier, Zündhölzer).
3. Organisation des Abkochens durch Gruppenführer:
 - a) Ausschauen des Feuerplatzes (Nähe von Wasser und evtl. Holz, in Windschutz und Deckung gegen Feindsicht, kein Landschaden).
 - b) Material und Waffen ablegen und parkieren.
 - c) Auswählen der Art der Kochstelle (Hufeisenfeuer, Grabenfeuer, Blockfeuer, siehe Regl. Verpfl.-Dienst I, Ziff. 111).
 - d) Verteilen der Arbeit auf ganze Gruppe, so daß jeder Mann seine bestimmte Aufgabe hat (Kochstellenbauer, Koch, Wasserträger, Holzsammler, Wachtposten).
 - e) Anleiten und Beaufsichtigen der Leute, damit sorgfältig und speditiv gearbeitet wird (Angaben über Fassungsvermögen der Kochgeschirre, benötigte Mengen, Kochzeiten usw., siehe Regl. Verpfl.-Dienst I, Ziff. 108—110).
 - f) Verpflegen, ohne Lärm und Unordnung zu machen.
 - g) Feuer zuverlässig löschen, Platz aufräumen (Feind darf nicht merken, daß Truppe hier verpflegt hat!), marschbereit machen, Materialkontrolle.
 4. Was kann in der Gamelle zubereitet werden? (Siehe Regl. Verpfl.-Dienst I, Ziff. 113.)
 5. Praktisches Beispiel (u. a. Erläuterung der Kp.-Abkochübung vom folgenden Tag nach Aufgabe B).
 6. Ratschläge des Küchenchefs über die Zubereitung einzelner Speisen (Art des Vorgehens, wie Würzen usw.).
 7. Diskussion (Beantwortung von Fragen zum Thema und Bereinigung von Unklarheiten).
- B. Abkochübung in der Kompagnie:
1. Allgemeine Angaben:
— Abkochen in der Gruppe zu 10 Mann bei 1½ Std. Zeit.
 2. Menü:
— Konservensuppe.
Fleischkonserve (in der Glut angebraten).
Endiviensalat (fixfertig aus der Trp.-Küche).
Käsehörnli.
 3. Verpflegungsmittel und Brennmaterial (pro Gruppe):
— 10 Port. Suppenkonserven.
10 Port. Fleischkonserven.
1 kg Hörnli.
1 Gamelle Salat.
Salz, geriebener Käse.
 4. Organisation der Abkochübung:
— Gemäß Befehlen des Kp.-Kdt. und dem Ermessen der Gruppenführer (Platz, Art der Kochstelle usw.).