

**Zeitschrift:** Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen  
**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband  
**Band:** 2 (1929)  
**Heft:** 3

## Titelseiten

### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### 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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### 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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 29.12.2025

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



Redaktion u. Verlag:  
 Fourier WEILEN MANN PAUL  
 Zürcherstrasse 21, Höngg

Jährlicher Abonnementspreis:  
 5 Fr. für Nichtmitglieder des Verbandes.  
 Herausgabe Mitte des Monats.

Druck u. Expedition:  
 GEBR. MOOS, Buchdruckerei, Höngg  
 Sonneggstr. 36, Tel. H. 96.37

## UNSERE KOCHKISTE

(Militär-Selbstkocher)

von Oberstlt. Jeangros X. in Bern.

Das Kochen in der Kochkiste ist an und für sich nichts Neues. In unserer Armee wurde dieses Kochgerät schon vor mehreren Jahrzehnten verwen-

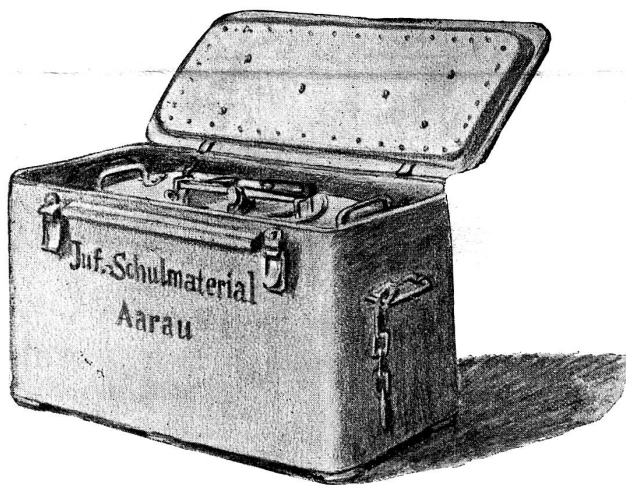


Fig. 1 Offene Kochkiste mit eingesetztem Kochkessel

det, anfänglich allerdings in etwas anderer Konstruktion und vorwiegend bei den Festungstruppen. Später wurde die Kochkiste bei den Gebirgstruppen ordnungsmässig eingeführt.

Welch eminente Rolle dieses Kochgerät für die Truppenverpflegung spielt, lehren uns einerseits die verschiedenen Beobachtungen in Übungen grösserer Truppenverbände, andererseits die heutige Truppenordnung. Sämtliche Gebirgstruppen, nahezu alle höheren Truppenstäbe, sowie die Trainkolonnen sind mit Kochkisten ausgerüstet. Die Zuteilung von Selbstkochern an alle Feldtruppen — da letztere auch für die Verwendung im Gebirge ausgerüstet werden müssen — und an die Autotrains, ist

nur noch eine Frage der Zeit. Das Kochen mit der allgemein so lieb gewordenen und leicht zu bedienenden „Fahrküche“ (Goulagekanone) gehört schon bald der Vergangenheit an. Entschieden schwieriger ist die Kocherei in der Kochkiste, namentlich wenn einige Abwechslung in der Speisefolge geboten werden soll; Abwechslung in der Verpflegung ist aber absolutes Bedürfnis. Es erfordert hierzu viel mehr Geschick und praktische Übung. Nur wenige, die mit dem Selbstkocher umzugehen haben, kennen seine Konstruktion und die zweckdienliche Verwendungsmöglichkeit; und zwar aus dem einfachen Grunde, weil ihnen eine hinreichende praktische und theoretische Anleitung fehlt. Der daher heute noch vielfach begegnenden Ansicht, die Kochkiste eigne sich schlechthin nur für die Zubereitung von Suppe und Fleisch (Spatz) muss entschieden entgegengetreten werden. Welche Abwechslung, wenigstens im Stillstandsverhältnis, im Speisezettel mittelst der Kochkiste möglich ist, zeigt uns ein vom Küchenchef Wachtmeister O. Sommerhalder verfasster Aufsatz, betitelt: „Das Kochen in Kochkisten“ in der Fachschrift „Kochkunst und Tafelservice“ vom Jahre 1926, aus welcher die vorliegenden Zeichnungen entnommen worden sind. Diese Abhandlung ist inzwischen in Form eines Kochbüchleins in den Handel gekommen. Nebst zahlreichen guten Winken über den Umgang mit der Kochkiste, finden wir darin eine recht ansehnliche Zahl vorzüglicher Kochrezepte für Suppen, verschiedene Fleischgerichte und Saucen, Gemüse, Obst, Salate, Teigwaren u.s.w. Dieses Büchlein kann sehr empfohlen werden und sollte tatsächlich weder beim Fourier noch beim Küchenchef fehlen.

Im Bewegungsverhältnis dagegen wird sich das Kochen im Selbstkocher (bei andern Kochgelegenheiten übrigens auch) vorwiegend auf Siedfleisch, Suppe und allenfalls einem Gemüse beschränken müssen.

Wohl gibt es eine Anzahl Militärköche (zugleich Zivilköche), die in der Handhabung der Kochkiste