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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 2 (1929)

Heft: 3

Artikel: Unsere Kochkiste : Militär-Selbstkocher

Autor: Jeangros, X.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-516057

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: 08.10.2025

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

Zürich, 15. März 1929. II. Jahrgang Nr. 3

DER FOURIER

Mitteilungsblatt für Mitglieder des Schweizerischen Fourierverbandes

Redaktion u. Verlag:	Jährlicher Abonnementspreis:	Druck u. Expedition:
Fourier WEILENMANN PAUL	5 Fr. für Nichtmitglieder des Verbandes.	GEBR. MOOS, Buchdruckerei, Höngg
Zürcherstrasse 21, Höngg	Herausgabe Mitte des Monats.	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 verwendet, anfänglich allerdings in etwas anderer Konstruktion und vorwiegend bei den Festungstruppen. Später wurde die Kochkiste bei den Gebirgstruppen ordonnanzmässig eingeführt.

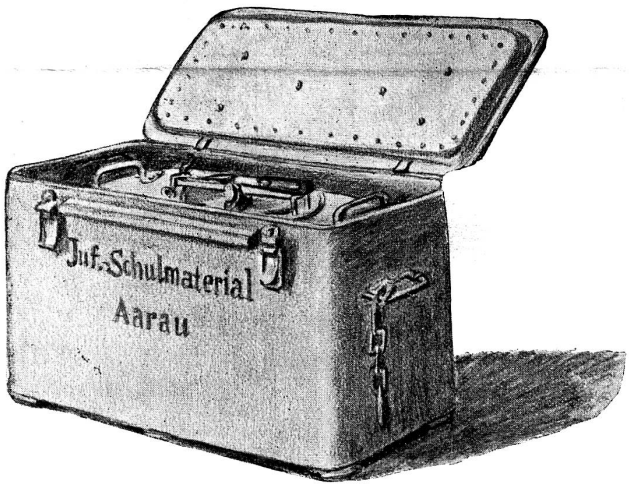


Fig. 1 Offene Kochkiste mit eingesetztem Kochkessel

Welch eminente Rolle dieses Kochgerät für die Truppenverpflegung spielt, lehren uns einerseits die verschiedenen Beobachtungen in Uebungen 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 Speisenfolge geboten werden soll; Abwechslung in der Verpflegung ist aber absolutes Bedürfnis. Es erfordert hierzu viel mehr Geschick und praktische Uebung. 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 Speisezeddel 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

grosse Erfahrung haben. Diejenigen Truppeneinheiten, die solche Leute besitzen, können und müssen sich glücklich schätzen. Diese Köche können aber, aus leichtbegreiflichen Gründen, nicht überall sein, namentlich da nicht, wo Einheiten in Detachemente aufgelöst werden oder bei Trainkolonnen, welche aus verschiedenen Truppenteilen zusammengesetzt sind (Fassungstrain, Bagagetrain, Autotrains). In solchen Fällen wird es vielfach an geeigneten Leuten fehlen und da muss der Fourier einspringen können, sei es entweder als Koch selbst, oder als leitendes und beaufsichtigendes Organ. Aber auch bei Vorhandensein eines Fachmannes ist es unbedingt notwendig, dass der Fourier wenigstens einigermassen mit dem Wesen der Kochkiste vertraut ist, da er doch für das gute Funktionieren des Küchendienstes seiner Truppeneinheit mitverantwortlich ist. Er ist der Vorgesetzte des Küchenchefs und erteilt ihm bezügliche Weisungen und Befehle (D. R. 156). Unkenntnis im Umgang mit dem wichtigen Kochgerät kann nicht nur unermesslichen Schaden an Material (Verbrennen der Kochkessel) und Verderbnis der Speisen herbeiführen, sie kann unter Umständen die Verpflegung eines ganzen Truppenkörpers überhaupt in Frage stellen. Man merke sich daher folgendes:

Die heute im Gebrauch stehende Kochkiste besteht aus drei Teilen und zwar:

Bei der Uebernahme vom Zeughaus sind die Kochkessel eingefettet, sie müssen somit vor dem Gebrauch ausgebrüht werden, wie sie übrigens nach jeder Verwendung von allfälligen Rückständen peinlich zu säubern und mit kochendem Wasser auszubrühen sind.

Das Kochen zerfällt in das „Vorkochen“ und in das „Garkochen“. Zum Vorkochen wird das Kochgestell (Feuerrost) so aufgestellt, dass die Traghenkel nach abwärts, also auf den Boden zu liegen kommen. Den bis ca. 5 cm unter dem Rand gefüllten Kessel stellt man, mit lose aufgesetztem Deckel, auf das Kochgestell und feuert alsdann stark darunter. Niemals unter leeren Kesseln feuern! Hierzu eignet sich vorteilhaft gutgetrocknetes Tannen- oder Buchenholz. Kohlen oder Brickets sind nicht zu empfehlen, weil sie zu langsam brennen und wegen ihrer starken Russbildung. Bei gutem Feuer beträgt die Vorkochzeit etwa 20—30 Minuten. Während dem Vorkochen darf der Deckel, wegen der Explosionsgefahr, nicht geschlossen werden. Sobald aber der Inhalt zum Sieden kommt (etwa 5 Minuten sieden lassen) wird der Deckel geschlossen, der Kessel rasch in das umzukehrende Kochgestell gesetzt und das Ganze in die Kiste gebracht. Nach 2½ bis 3 Stunden werden die Speisen, ohne jedes Zutun, gargekocht sein. Selbstredend darf während dieser

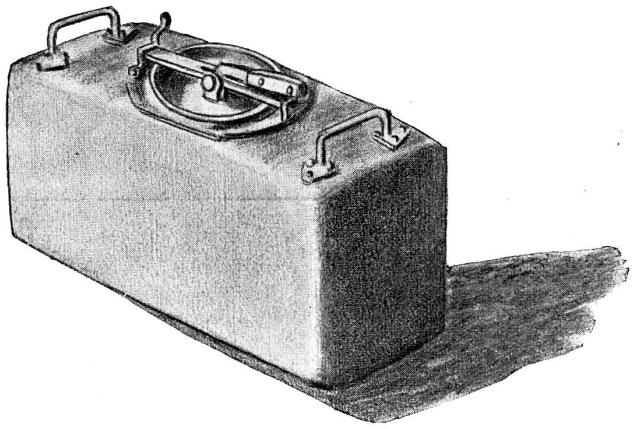


Fig. 2 Kochkessel

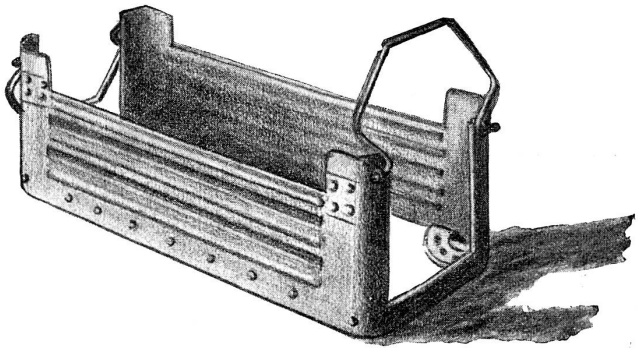


Fig. 3 Kochgestell

a. die **Kiste** aus Holz mit Deckel, die Innenseite mit Filz isoliert und mit Blech abgedichtet (gefüttert) siehe Fig. 1;

b. dem **Kochkessel** aus verzinntem Nickelblech, mit Federverschlussdeckel. Fassungsvermögen 25 l. = für 25 Mann. Siehe Fig. 2;

c. dem **Kochgestell** (auch Feuerrost genannt) mit 2 Traghenkeln. Siehe Fig. 3.

Eine Kompagnie-Kochausrüstung besteht aus 8 kompleten Kochkisten. Diese Zahl ist in Hinsicht auf den heute vorgesehenen Sollbestand etwas knapp bemessen. 2 komplete Kochkisten, 2 Anrichtkessel mit einem Aufsatzdeckel (zugleich Anrichtschüssel), 1 Tranchierbrett (zugleich Packbrett), die nötigen Küchenutensilien, wie: Messer, Gabeln, Kellen, Stahl etc., bilden eine Zugs-Kochausrüstung. Die Verwendung der einzelnen Kochkessel richtet sich nach den zuzurichtenden Speisen. Kochkessel, welche aus irgend einem Grunde (einfaches Menu, kleiner Bestand) für die Zubereitung von Speisen keine Verwendung finden, verwendet man am vorteilhaftesten für die Bereithaltung von heissem Wasser, sei es für die Zubereitung von Marschtee oder zum Abwaschen.

Zeit weder der Kisten- noch der Kesseldeckel geöffnet werden. Vom Vorkochen der Speisen in andern Gefässen und nachherigem Ueberschütten in die Kistenkessel ist unter allen Umständen abzusehen, weil dabei viel Dampf und Wärme (die Kessel sind noch nicht erwärmt) verloren gehen, wodurch das Garkochen beeinträchtigt wird. Nicht genügend gargekochte Speisen, welche längere Zeit in den verschlossenen Kesseln aufbewahrt werden müssen, gehen leicht in Gärung (sauern) über. Diese Erscheinung tritt namentlich bei gebasteten Kochkisten zutage, wo deren Inhalt beständigen Erschütterungen ausgesetzt ist.

Mit Essig gesäuerte Speisen dürfen nur sehr kurze Zeit in den Kochkesseln verbleiben, weil diese Säureeinwirkung die Bildung von Nickelsalzen fördert, die den Speisen leicht ein unanschauliches Ansehen

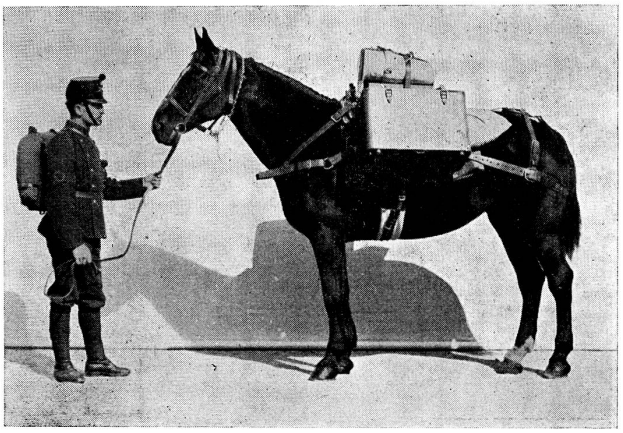
geben können. Das Säuren von Speisen in den Kochkesseln darf daher erst unmittelbar vor dem Anrichten stattfinden.

Das Frühstück (Schokolade, Kaffee) wird vorteilhaft am Vorabend zubereitet und bis zur Verteilung in der Kiste verwahrt. Ist allenfalls der Inhalt etwas erkaltet, so bringt man die geöffneten Kessel kurze Zeit auf's Feuer und wärmt nach.

Zum Kochen im Freien wählt man vorteilhaft windstille Orte, wie: geschützte Mauern, Böschungen, Kiesgruben, Waldränder und dergleichen. Selbstredend ist bei der Wahl des Kochplatzes auch auf die Nähe des erforderlichen Trinkwassers Rücksicht zu nehmen. Verboten ist das Kochen an Hausfassaden, Scheunen, Holzbauten und Gartenzäunen. Vor jedem Verlassen eines Kochplatzes ist derselbe gründlich zu säubern und das Feuer zu löschen. Weitere Verhaltungsmassregeln finden wir im Kochbüchlein von Wachtmeister Sommerhalder.

Der Transport der Kochkisten erfolgt auf dem Küchenfourgon. Muss gebastet werden, so sind die Kochkisten als Seitenlasten, Brett und Anrichtkessel, in welchen die übrigen Küchengeräte gut zu verpacken sind, als Oberlast zu verladen (siehe Fig. 4).

Fig. 4



Mit einer Zugs-Kochausrüstung gebastetes Tier.
(Nach Photographie der eidg. K. T. A.)

Anm. In entgegenkommender Weise sind unserem Blatt zur besseren Erläuterung der hochwichtigen Kochkistenangelegenheit die vorstehenden Clichés vom Verlag „Hotellerie" Luzern gratis zur Verwendung überlassen worden. Die genannte Broschüre von Wachtmeister O. Sommerhalder ist beim selben Verlag zu Fr. 1.— erhältlich. Um unsern Kameraden Portospesen zu ersparen, wollen sie ihre Bestellungen bei der Redaktion des „Fourier" aufgeben.

Der Verpflegungsdienst des Geb. I. R. 37 im W. K. 1928

20. August—1. September (Ostfrontmanöver St. Gotthard)

(Bericht über das Referat von Herrn Hptm. Straub, gehalten anläßlich der diesjährigen Generalversammlung der Sektion Zürich)

(Fortsetzung und Schluß)

Für die Manöver wurde die folgende Verpflegungsausrüstung befohlen:

1 Brotportion 1 Zwischenverpflegung u. Marschgetränk 1 Notportion (Brot, Fleisch u. Suppenkons.). 1 Tagesportion Dauerfleisch 1 Milchkonserve pro 3 Mann 3 Holzscheite	auf dem Mann
1 Tagesportion Fleisch und Gemüse 2 Flaschen Rhum pro Kp. f. Wärmegetränk	b. Küchentrain
1 Haferration 1 Hafernotration Rest der Heuration	auf dem Pferd

Auf jedem Küchentier soll Thee und Zucker greifbar sein.

Die dem Fassungs- und Bagagetrain zugeteilten Mannschaften und Pferde sind wie die übrigen Truppen und Pferde mit Verpflegung von den Truppen-Körpern auszurüsten. Der R.-Fourier sorgt für die Verpflegung dieser Truppen-Staffeln und rechnet mit den Truppenkörpern ab. Geb. Sch. Bat. 11 hat seinem Bagagetrain einen Koch zuzuteilen.

Eine schriftliche Instruktion wurde für die Fassungen ausgegeben, diese sollten wie folgt durchgeführt werden:

Der Fassungsplatzkdt. hat rechtzeitig vor der Fassung den Platz zu rekognoszieren, die Fassungsstellen für die verschiedenen Warengattungen, sowie den Standort der Fassungsfuhrwerke der Truppe, alle vor Fliegersicht gedeckt, zu bestimmen. Die Fassungsstellen müssen soweit auseinander verlegt werden, dass beim Einschlagen von Fliegerbomben nicht mehrere Stellen getroffen werden. (Min. 100 m Distanz.) Die Fuhrwerke fahren in geschlossenen Gruppen von 2 Fuhrwerken mit Abständen von 100 m von Gruppe zu Gruppe. In gleicher Weise sind die Tragtiere zu gruppieren. Fuhrwerke halten einige hundert Meter vor dem im Fassungsbefehl als Fassungsplatz angegebenen Ort in Fliegerdeckung an. Die Führer des Fassungstrain und die Bat.-Fouriere, oder die Inhaber der Gutscheine melden sich beim Fassungs-Kdt. Dieser macht Appell, nimmt die Bestellungen für die nächsten Fassungen entgegen und erteilt die Weisungen für den Fassungsgang.

Auf dem Fassungsplatz sind Posten aufzustellen, die den Fuhrwerken und Tragtieren den Weg zu leiten und für Ordnung zu sorgen haben. Die taktische Sicherung des Platzes ist zu organisieren, wozu die notwendigen Mannschaften zu kommandieren sind. Die Bat.-Fouriere haben sich vor der Fassung zu überlegen, wie die Lebensmittel auf die Fassungsfuhrwerke und Tragtiere zu verladen sind und dies den Säumern, Begleitmannschaften und Wagenwachen mitzuteilen. Für jede Warengattung ist pro Bat. ein besonderer Gutschein auszustellen. Es ist von grösster Wichtigkeit, dass die Fassungen so rasch als möglich erledigt werden, damit die Flieger nicht Zeit finden für Beobachtung und Belästigung. Bei Fassung in der Nacht sind vermehrte Posten notwendig für die Wegleitung auf den Fassungsplatz. Es darf nur bei abgeblendeten Lichte gearbeitet werden. Es ist auf die Verpflegungsausrüstung der dem