

<b>Zeitschrift:</b>	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerischer Fourierverband
<b>Band:</b>	9 (1936)
<b>Heft:</b>	12
<b>Rubrik:</b>	Allgemeine Weisungen für den Dienst des Militär-Küchenchefs

### 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>**

darüber, dass am letzten Tag Geldverpflegung vorgesehen war. Ich hoffte, damit würde es auch der Küche möglich, ihre Ratablierungsarbeiten unbehindert zu beschleunigen, sodass die Abgabetermine eingehalten werden könnten und die Truppe möglichst früh entlassen würde. Am letzten Tag selbst kam aber der Befehl, es müsste eine warme Mittagsverpflegung verabreicht werden. Wir dachten an eine heisse Wurst mit Brot, wie wir es andere Jahre gemacht hatten. Ein zweiter Befehl, der uns etwa um 09.45 erreichte, verlangte ausdrücklich eine Suppe, gekocht in den Fahrküchen. Schon letztes Jahr war befohlen worden, eine Suppe zu kochen. Wir hatten aber die Möglichkeit, die Suppe in der Kasernen-Küche herzustellen. Allerdings ist sie nicht gegessen worden, sondern musste zum grossen Teil ausgeschüttet werden, weil die Mannschaft keine Suppe wollte. Den Grund dazu sehe ich darin, dass die zum Abtreten bereite Mannschaft ihre Essgeschirre nicht mehr anbrauchen wollen, weil sie wohl wissen, dass die Reinigung wieder Zeit wegnimmt, also das Abtreten verzögert.

Ich bekam den Befehl in meiner Küche für zwei Kpen. Suppe zu kochen. Als ich zum Standort der Küche kam, war schon alles abgegeben und die Zeughausbeamten weigerten sich, mir die Küche wieder herauszugeben. Begreiflicherweise, da sie genug zu tun haben, das Material einmal zu übernehmen. Nach einstündigen Bemühungen erhielt ich endlich um elf Uhr die Erlaubnis, eine Küche zu fassen und eine Suppe zu bereiten, die um halb zwölf hätte gefasst werden sollen. Die Ausführung des Befehls war unmöglich und kein Mann aus der ganzen Kp. bedauerte den Vorfall. Ich hoffe nur, dass man endlich einsehen möge, dass die Verpflegung aus der Fahrküche am letzten Tag nicht möglich ist ohne grosse Verzögerungen bei der Ratablierung zu verursachen, und dass die Truppe, trotz einer Suppe, kein bisschen befriedigter heimkehrt.

### **Allgemeine Weisungen für den Dienst des Militär-Küchenchefs.**

aufgestellt vom Kdo. der Fachkurse für Küchenchefs, Herrn Oberst Suter

1. Das Benehmen des Küchenchefs gegenüber dem Kdt., den Of., Uof. und Soldaten der Einheit ist stets korrekt, bescheiden, soldatisch stramm.
2. Der Fourier ist der Vorgesetzte des Küchenchefs. — Der Küchenchef hat die Befehle des Fouriers ohne Kritik auszuführen. Im Koch- und Küchendienst ist er seinem Vorgesetzten ein anständiger und zuverlässiger Berater.
3. Die Küchenmannschaften instruiert er über die auszuführenden Arbeiten wohlwollend. Unwürdige Ausdrücke oder schlechte, rohe oder grobe Behandlung der Küchenmannschaft verabscheut ein guter Küchenchef. Er ist gegenüber den Küchenordnanzanzen streng, aber gerecht.
4. Der Küchenchef muss eine einwandfreie Dienstauffassung besitzen.
5. **Reinlichkeit** sowohl an sich selbst, wie bei allen seinen Arbeiten in der Küche und beim Kochen ist das Merkmal eines guten Küchenchefs.

6. **Zuverlässigkeit**, Pünktlichkeit und Ordnungssinn gepaart mit einem nie versagenden Pflichtbewusstsein müssen von einem Militär-Küchenchef verlangt werden.
7. Der Küchenchef muss einen ausgesprochenen Sparsinn besitzen, damit er mit allen Lebensmitteln, Fett und Brennmaterialien sparsam umzugehen versteht.
8. Der Soldatenkoch muss an seinem Beruf Freude haben, er muss mit Liebe kochen und soll wissen, dass die Disziplin des Mannes durch den Magen geht.
9. Der Küchenchef ist verantwortlich:
  - a) für einfache, sorgfältige, saubere, schmackhafte, rechtzeitige Zubereitung und Bereitstellung der Speisen unter Berücksichtigung der grössten Sparsamkeit.
  - b) für das Kücheninventar und dessen sorgfältige Behandlung, sowie für die verloren gegangenen Gegenstände.
  - c) für die Reinlichkeit und Sauberkeit der Küchenordonnanzen, deren Arbeitskleider und Ausgangsanzug, sowie für die Ausrüstung und Bewaffnung derselben.
  - d) für die Entfernung eventueller Gegenstände der persönlichen Ausrüstung aus der Küche wie Toilettenartikel, Rasierzeug, Rauchwaren und dergleichen.
  - e) für die sorgfältige Verwendung von sauberen Speiseresten in Suppen oder als Zugabe bei späteren Mahlzeiten.

#### 10. Der Dienstbetrieb in der Küche.

- a) **Der Küchenchef** hat seine Kochstelle (Kasernen- oder Privatküche, Fahrküche, Kochkisten) stets sauber und in guter Ordnung zu halten.
  - b) Tische, Bänke, Schränke und Kochherde sind nach Beendigung der Arbeiten sofort zu reinigen. Sämtliches zum Kochen, zur Verteilung der Speisen und beim Essen benötigte Material und Geschirr ist nach Gebrauch tadellos gereinigt zu versorgen.
  - c) Brennmaterial, Küchenabfälle, leere Kisten etc. sind ausserhalb der Küche aufzubewahren. Die Aufbewahrungsstellen sind mehrmals täglich durch den Küchenchef auf Ordnung zu kontrollieren.
  - d) Alkoholgenuss, die Zubereitung von „Znüni- und Zabig-Plättli“, Singen, Pfeifen und Gröhlen, sowie das Rauchen ist in der Küche strengstens verboten.
  - e) Ueberkleider, Schürzen und Geschirrtücher müssen sauber sein, sie sind deshalb oft zu ersetzen (wöchentlich 2—3 mal, mit Ausnahme der Ueberkleider). Sie dürfen nicht mutwillig beschmutzt werden. Mit den Geschirrtüchern dürfen weder Kochherd noch Fussboden gereinigt werden, zu diesem Zwecke sind alte Tücher oder sogenannte Feglappen zu verwenden.
  - f) Mit Licht, Wasser und Brennmaterial ist sparsam umzugehen. Das Licht ist beim Verlassen der Kochstelle zu löschen, auch wenn diese nur für kürzere Zeit verlassen wird. Das Tageslicht ist voll auszunützen. Die Wasserhahnen sind nach Gebrauch zu schliessen.
- Brennmaterial. Das Feuer darf nur unterhalten werden, wenn wirklich gekocht wird. Sobald die Speisen zum Sieden gebracht sind, genügt ein schwaches Feuer zum Kochen derselben. Dampfentwicklung ist der Beweis, dass

das Feuer zu stark unterhalten wird. Bei richtiger Feuerung verschwindet die Dampfbildung vollständig, dadurch werden die Wände, Decken und das Kücheninventar geschont.

- g) Kochherde, Kochkessel der Fahrküche und Kochkisten oder gemietete Kessel von Privaten, Maschinen und sonstige Kücheneinrichtungen, die der Zurrüstung der Vpf.-Artikel dienen, sind nach jedem Gebrauch sauber zu reinigen und vor Rost zu schützen. Den Kochkisten und Kesseln der Fahrküche ist ganz besondere Aufmerksamkeit zu schenken. Sie sind bei Nichtgebrauch zu magazinieren.
- h) In den Schränken und Schubladen ist eine tadellose Ordnung unerlässlich, mehrmalige tägliche Inspektionen sind durch den Küchenchef durchzuführen, dadurch wird auch verhütet, dass Speiseresten tagelang unbeachtet liegen bleiben. In der Umgebung der Küche muss eine tadellose Ordnung sein. Abfallfässer sind mit Deckeln zu versehen, um den üblen Geruch von der Küche fernzuhalten. In der Küche dürfen keine Gegenstände wie Fahrräder, Telephonapparate, Benzin- und Oelkannen etc. aufbewahrt werden. Nicht verwendungsfähige Speiseresten und Tränke sind sofort aus der Küche zu entfernen.

#### 11. Verschiedenes.

- a) Der Küchenchef darf keine Bestellung machen und auch keine Lieferungen entgegen nehmen, es sei denn, der Fourier sei abwesend und hätte ihn zur Uebernahme der Lieferungen beauftragt. Bei jeder Ankunft von Lieferungen ist der Fourier zu benachrichtigen.
- b) Von den Lieferanten dürfen keine Geschenke angenommen werden, sei es in Form von Geld, Lebensmitteln, Erfrischungen oder Rauchwaren etc.
- c) Das Auftreten des Küchenchefs gegenüber den Lieferanten sei stets korrekt, bei Beanstandungen von Lieferungen hat er diesem gegenüber keine Bemerkungen zu machen, die Meldungen erstattet er stets seinem Vorgesetzten, dem Fourier.
- d) Vor dem Einrücken bereitet sich der gewissenhafte Küchenchef auf den Dienst vor. Er studiert gründlich die einschlägigen Reglemente und ganz besonders die Kochanleitung, Kochrezepte, die Normalmengen und den eventuell vorher aufgestellten Verpflegungsplan.

### Wie wahrt sich der Fourier seine Stellung als höherer Unteroffizier?

Preisaufgabe für die VII. Schweiz. Fouriertage in Luzern, eingereicht von Fourier A. Tschabold, Sektion Bern, und im dritten Rang aller Arbeiten eingeteilt.

Wenn ich über dieses Thema meine Ansicht niederschreibe, so bemühe ich mich, nur Erfahrungen und Beobachtungen anzuführen, die ich als Soldat und Fourier gesammelt habe und bin mir bewußt, daß meine Meinung nicht für alle Waffengattungen zutrifft, da die geistige Struktur doch ziemlich verschieden ist.