

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 17 (1944)

Heft: 1

Artikel: Abkochen im Einzelkochgeschirr

Autor: Bruder, A.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-516689>

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: 25.02.2026

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

können wir einen Rondezessel mit Herd auftreiben. Falls wir noch ein zweites Sennkessi ausfindig machen können, finde ich, wir seien glänzend eingerichtet (dies ist aber selten der Fall). Unsere Kompagnie besitzt einen schmiedeisenen Kochkessel, ebenfalls zum Aufhängen, dazu die acht Kochkisten. Nun, im Sommer mauere ich, wenn irgend möglich, die Kessel mit Steinen und Erde ein. Dann ist der Holzverbrauch tragbar. Schlimmer ist es im Winter. Da ist es oft kaum möglich ein paar grosse Steine aufzutreiben, um das Feuer beisammen zu halten. Der Holzverbrauch steigt enorm. Dazu kommt noch, dass die zwei Kochkessel für die Zubereitung der jetzigen Menus mit Suppe, Fleisch, Kartoffeln und Gemüse nie ausreichen, auch dann nicht, wenn zwei Gerichte kombiniert werden. So brauchen wir jeden Tag die Kochkisten. Das sind nun die schlimmsten Holzfresser, denn jede Kiste braucht ein separates Feuer, und bei den meisten Gerichten genügt das Holz, das man braucht, um die Roste zum Einpacken glühend zu machen, auch zum Fertigmachen der Gerichte. Man beachte nur einmal, wie viel angebranntes Holz bleibt, wenn man acht Kochkisten einpacken muss. Löscht man das Holz ab, so will es nachher nicht mehr brennen, und meist kann man auch unter den Kochkesseln nicht plötzlich so viel Feuer brauchen. Wenn die Speisen aber nur schwach kochen, genügt das Feuer nicht, um die Roste soweit zu erhitzen, dass die Speisen in der Kochkiste eingepackt weiterkochen.

Dann ist noch ein anderer Grund da, warum wir so viel Holz brauchen: Meist erhält man halb-grünes, oft sogar nasses Holz. Oft müssen wir solches gefasstes Holz verbrennen, obschon ganz in der Nähe grosse Lager gutes, dürres Militärholz liegen.

Ich würde mich sehr interessieren, wie andere Kompagnien diese Schwierigkeiten meistern und wäre für einen guten Rat dankbar, denn ich bin mir bewusst, dass der Holzverbrauch in unserer Militärküche einfach zu gross ist.

Abkochen im Einzelkochgeschirr

Zu diesem Thema, das auf Seite 178 ff. des neuen Handbuches einlässlich beschrieben ist, gibt uns Fourier A. Br u d e r, Basel, drei Menus bekannt, mit den nötigen Zutaten und der Art der Herstellung.

Er schreibt dazu: „Speziell bei Gebirgstruppen, die auf das Abkochen in der Gamelle öfters angewiesen sind, ist Abwechslung in den einzelnen Gerichten eine Frage, die nicht immer leicht zu lösen ist. Die angegebenen Rezepte und Ausführungen zeigen, dass sich Speisen, die allgemein gerne gegessen und in stationären Verhältnissen oft zubereitet werden, ganz gut auch in der Gamelle kochen lassen. Dazu lässt sich das erforderliche Material bequem in den Tornister oder Rucksack verpacken. — Mit Vorteil werden die Lebensmittel vor dem Abmarsch den einzelnen Kochgruppen separat zugeteilt und die Gruppenchefs über die Zubereitung der Speisen durch den Fourier oder Küchenchef gut orientiert, um ein Misslingen zu verhindern. Analog den erhöhten Anforderungen müssen bei solchen Gelegenheiten auch die „Normalmengen“ etwas heraufgesetzt werden.“

Menu Nr. 1: Mehlsuppe, Pilaff, Tee**Mehlsuppe:**

Zutaten: 40 g Backmehl, ca. 7 g Salz, 15 g Fett, $\frac{1}{3}$ Zwiebel, etwas Lauch und 4 dl Wasser.

Herstellung: Fett heiss werden lassen, Zwiebeln und Lauch darin dämpfen, Backmehl dazugeben und darin gut rösten, mit heissem Wasser löschen, salzen, nachher 15—20 Minuten kochen lassen.

Pilaff:

Zutaten: 100 g Reis, 120 g Hackfleisch, ca. 10 g Salz, 30 g Fett, 1 Zwiebel und 2,5 dl Wasser.

Herstellung: a) Reis: Fett heiss werden lassen, Zwiebeln darin rösten, nachher erst Reis, dann Wasser begeben, salzen; Kochzeit genau 20 Minuten.

b) Fleisch: Fett erhitzen, Zwiebeln darin rösten, das gehackte Fleisch begeben und gut braten, salzen. Reis und Fleisch werden zuletzt miteinander vermischt.

Tee:

Zutaten: 1,2 g Tee, 20 g Zucker und 3 dl Wasser.

Herstellung: Wasser sieden, Tee beifügen, Gamelle sofort zur Seite stellen und einige Minuten ziehen lassen, dann zuckern.

Menu Nr. 2: Erbsmehlsuppe, Hörnli, geschnetzeltes Fleisch, Tee**Erbsmehlsuppe:**

Zutaten: 40 g Erbsmehl, ca. 7 g Salz, 5 g Fett, $\frac{1}{4}$ Zwiebel und 4 dl Wasser.

Herstellung: Zwiebeln in heissem Fett dämpfen, Erbsmehl mit kaltem Wasser anrühren und dazugeben, salzen. Kochzeit ca. 25 Minuten.

Hörnli:

Zutaten: 100 g Hörnli, ca. 7 g Salz, 7 g Fett, $\frac{1}{4}$ Zwiebel und 3,5 dl Wasser.

Herstellung: Wasser sieden lassen, Hörnli dazugeben. Unter öfterem Rühren ca. 20 Minuten kochen. Wenn die Teigwaren weich sind, Wasser sofort abschütten, etwas kaltes Wasser darübergiessen und wiederum abschütten. In der Zwischenzeit Zwiebeln in heissem Fett rösten, salzen. Nachher über die Teigwaren streuen. Nach Belieben auch geriebener Käse dazugeben.

Geschnetzeltes Fleisch:

Zutaten: 2 g Backmehl, 120 g geschnetzeltes Fleisch, ca. 5 g Salz, 10 g Fett, $\frac{1}{2}$ Zwiebel und etwas Wasser.

Herstellung: Zwiebeln in Fett rösten, Fleisch dazugeben und gut braten, salzen. Nachher mit Mehl stäuben und wenig Wasser beifügen. Gut durchkochen lassen und ab dem Feuer nehmen. — Tee: wie oben.

Menu Nr. 3: Hafersuppe, Zigeunerbraten, Aprikosenkompott**Hafersuppe:**

Zutaten: 40 g Hafer, ca. 7 g Salz, 10 g Fett, $\frac{1}{3}$ Zwiebel, Lauch, 4 dl Wasser.

Herstellung: Zwiebeln und Lauch in heissem Fett dämpfen, nachher erst Haferflocken, dann Wasser beifügen, salzen. Kochzeit ca. 25 Minuten.

Zigeunerbraten:

Zutaten: 120 g Bratfleisch, ca. 3 g Salz und 5 g Fett.

Herstellung: In die Fleischtranchen zuerst das Salz gut einreiben, dann das Fleisch leicht mit Fett bestreichen. Am Spieß in starkem Feuer braten.

Aprikosenkompott:

Zutaten: 70 g Aprikosen, 60 g Zucker und 1,3 dl Wasser.

Herstellung: Gedörrte Aprikosen, Wasser und Zucker miteinander leicht aufkochen. Gamelle zur Seite stellen und erkalten lassen. (Gilt auch für die übrigen Dörrfrüchte.)