

<b>Zeitschrift:</b>	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerischer Fourierverband
<b>Band:</b>	17 (1944)
<b>Heft:</b>	3
 <b>Artikel:</b>	Übergabe von Soldatenküchen
<b>Autor:</b>	Radelfinger, Emil
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-516698">https://doi.org/10.5169/seals-516698</a>

### 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:** 21.02.2026

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

der Lebensmittel-Frischerhaltung in unserm Lande einzuführen. Im Winter und Frühling ist damit eine Versorgung unseres Marktes mit vollwertigen und frisch-schmeckenden Nahrungsmitteln gesichert. Trotzdem sich die Preise der tief-gekühlten Produkte schon heute von den Konserven nicht wesentlich unterscheiden, hoffen wir doch, dass sie mit der Zeit noch weiter gesenkt werden können, damit auch wir als Betreuer unserer Haushaltungskassen es verantworten können, tief-gekühlte Erbsli, Spinat oder sogar Zwetschgen (mit dem vollen Frischaroma) in der Truppenküche zu verwenden.

## Übergabe von Soldatenküchen

Ein Militär-Küchenchef schildert uns in längeren Ausführungen, dass es bedauerlich sei, in welchem Zustand die Militär-Küchen öfters an die Nachfolger übergeben werden und wie viel Arbeit es brauche, um die meisten übernommenen Küchen zu einer reinlichen Arbeitsstätte herzurichten. Wegen Platzmangel müssen wir es uns versagen, die einzelnen Darlegungen abzudrucken und veröffentlichen nachstehend nur die Schlussausführungen des Verfassers. (Die Redaktion.)

Vom Soldat wird pünktliche, genaue Disziplin verlangt. Er wird bei kleinen Mängeln, wie fehlendem Schuhnagel oder mangelhaftem Unterhalt der Ausrüstung, der Kleider, seiner Waffe etc. bestraft. Warum soll ein Oberhaupt einer Soldatenküche, der den erforderlichen Massnahmen nicht nachkommt, nicht auch derselben Strafe überführt werden, die er verdient? Ist der Küchenchef von Beruf Koch, so wird er — charaktereigenschaftlich — all seinen Stolz in Bereich seines Könnens einsetzen, um seinem Beruf Ehre zu machen, und er wird — wenn er etwas auf sich hält — Ordnung und Reinlichkeit, mit Berufsfreude und Geist gepaart in Verbindung bringen, seinem Küchenchef-Nachfolger in jeder Hinsicht eine peinliche, korrekte und militärisch-bedingte Übernahme gewährleisten, auf dass der Neuantretende seinem Vorgänger den Dank und die verdiente, bewusste Achtung abstatthen kann. Daher appelliere ich einmal ernsten Wortes an die zuständigen Kommandos, nur befähigte, berufene und ihres Postens versierte Küchenchefs, ausgerüstet mit Kenntnissen und Kompetenzen, an diese verantwortungsvollen Posten, nicht aber Handlanger und Schuster jeglicher Art, ohne Erfahrungen und mangelhafter Schulung im Beruf, zu beordern!

Es ist aber auch unerlässlich, dass ein Einheitskommandant der Küche zuweilen ein Besuch abstattet. Der Vorgesetzte soll befähigt sein, dem Küchenchef Anerkennung oder Tadel auszusprechen, dann dürften Mängel radikal verschwinden. Ein jeder Militär-Küchenchef wird sich fortan im Klaren und froh darüber sein, eine peinlich-saubere Küche übergeben und übernehmen zu dürfen, ja ebenso stolz darauf sein, seinem Nachfolger Ebenbürtigkeit zu erweisen.

Ich nehme an, der Kläger wird nun seine Richter finden; doch mögen diese Zeilen das wahre Echo diesbezüglicher Not und Hinsicht finden, damit in Zukunft ein flotter Geist, straffe Disziplin, Freude und Liebe in der Soldatenküche herrsche.

Kpl. Radelfinger Emil.