

<b>Zeitschrift:</b>	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerischer Fourierverband
<b>Band:</b>	20 (1947)
<b>Heft:</b>	11
<b>Artikel:</b>	Nochmals : Fahrküche oder Kochkisten?
<b>Autor:</b>	Geiger / Junker, W. / Mühlemann, R.
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-516884">https://doi.org/10.5169/seals-516884</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:** 13.01.2026

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

# DER **FOURIER**

**OFFIZIELLES ORGAN DES SCHWEIZ. FOURIERVERBANDES**

Nachdruck, auch auszugsweise,  
nur mit Bewilligung der Redaktion.

## **Nochmals: Fahrküche oder Kochkisten?**

Auf die Kontroverse zwischen Fourier Allensbach und Hptm. Blattmann in der September-Nummer unseres Fachorgans sind uns eine erfreulich große Anzahl von Zuschriften zugegangen. Waren es in der Oktober-Ausgabe hauptsächlich die Freunde der Fahrküche, die zum Worte kamen, klingt in den neuesten Beiträgen, die uns eingereicht wurden, wiederum das Lob der Kochkisten. Ein weiterer Aufsatz enthält die Schilderung eines originellen neuen Kochgerätes. Ganz besonders freut es uns aber, auch einen Artikel von kompetenter Seite, nämlich vom Kdt. der Unteroffiziersschulen für Küchenchefs, Oberstlt. R. Mühlemann einrücken zu können. Wir glauben damit — nachdem beide Seiten ausgiebig zum Wort gekommen sind — diese sicher nicht zwecklose Diskussion schließen zu dürfen.

Die Redaktion.

### **Die Kochkisten der Scheinwerfer-Kp.**

von Fourier Geiger, Zürich

Das Thema „Fahrküche oder Kochkisten?“ scheint sehr umstritten zu sein. Als Fourier einer Scheinwerfer-Kompanie möchte ich mich ebenfalls zu dieser Frage äußern.

Die Küchenausrüstung einer Scheinwerfer-Kompanie besteht aus:

8 Kochkisten zu je 25 Liter und

3 Kochkisten zu je 15 Liter.

Diese Zuteilung ist selbst für die einfachsten Verhältnisse ungenügend, wenn man berücksichtigt, daß der durchschnittliche Mannschaftsbestand während des Aktivdienstes ungefähr hundertfünfzig bis zweihundert Mann betragen hat.

Die Verpflegung einer Scheinwerfer-Kompanie ist schon im Stillstandsverhältnis und ganz besonders aber bei Manövern mit erheblichen Schwierigkeiten verbunden, die auch mit einer Fahrküche nicht leicht zu meistern wären. Ich möchte sogar behaupten, daß die Fahrküche für eine solche Kompanie eher ein Hindernis bedeuten würde. Ich muß daher den Kochkisten den Vorzug geben und zwar aus folgenden Gründen:

In den meisten Fällen wird die Kompanie schon bald nach dem Einrücken der Truppe in sechs Gruppen aufgeteilt, wobei die Gruppe, die den K.P. bildet, noch nicht mitgerechnet ist. Diese sechs Scheinwerferposten gruppieren sich im

Stillstandsverhältnis, je nach den Geländeformationen, in mehr oder weniger großen Entfernungen um den K.P. Da die Distanzen von den einzelnen Gruppen zum K.P. ziemlich groß sind und die betreffenden Posten vielfach in Gebiete abkommandiert werden, wo sich meistens überhaupt keine Truppen befinden, die die Scheinwerfer-Mannschaften in Verpflegung nehmen könnten, so bin ich immer gezwungen, für jede Gruppe eine besondere Küche einzurichten. Da die Gruppen ihre Kantonemente auch regelmäßig in der Nähe ihrer Stellungen beziehen und während des ganzen Dienstes eine kleine „Einheit“ in der Einheit bilden, wäre eine Verpflegung mit der Fahrküche überhaupt nicht in Frage gekommen.

Im Stillstandsverhältnis waren die Zubereitung und die Verteilung der Verpflegung relativ einfach. Meistens konnten die Gruppen leerstehende Küchen benützen. War dies einmal nicht der Fall, so stellte ich Kochkisten zur Verfügung und die Gruppe richtete sich selbst eine Küche ein. Ich habe damit sehr gute Erfahrungen gemacht. Im Laufe des Aktivdienstes habe ich übrigens eine Anzahl Küchenleute, meistens Bäcker, Metzger oder Käser, in der K.P.-Küche ausbilden lassen und sie besonders für den Kleinküchenbetrieb instruiert. Jedem Posten, der sich selbst verpflegt hat, habe ich einen solchen Küchenmann zugeteilt, der für die Verpflegung seiner Kameraden voll und ganz verantwortlich war. Jeder Gruppe habe ich ferner für fünf Tage die Verpflegung zur Verfügung gestellt, wobei der Gruppen-Küchenchef sich genau an das vorgeschriebene Menu zu halten hatte. Die Verpflegung klappte ausgezeichnet.

Diese Verpflegungsart hätte ohne weiteres auch für die Manöver angewendet werden können, wenn genügend Küchenmaterial zugeteilt worden wäre. Die Gruppen hatten ja ohnehin ihre Verpflegung für fünf Tage bei sich. Es war mir aber unmöglich, jeder Gruppe die nötige Anzahl Kochkisten zur Verfügung zu stellen und war daher bei Manövern gezwungen, in einer einigermaßen zentral gelegenen Militärküche die Speisen zubereiten zu lassen um sie nachher in Kochkisten an die verschiedenen Gruppen verteilen zu können.

Dies war in vielen Fällen eine mühsame Arbeit nicht nur für die Küchenmannschaft, sondern auch für den Fourier. Wer einmal in einer Scheinwerfer-Kompagnie Dienst getan hat, weiß, daß sich die Stellungen vielfach an erhöhten und teilweise sehr schwer zugänglichen Punkten befinden, die mit einem gewöhnlichen Camion manchmal fast nicht zu erreichen sind. Eine Fahrküche, wie sie z. B. die Flab-Battr. verwenden, hätte mir bestimmt keinen besseren Dienst erwiesen.

Hätte die Einheit genügend Kochkisten zur Verfügung gehabt, so wäre jede Gruppe unabhängig gewesen von der K.P.-Küche und hätte ihre Essenszeit dem jeweiligen Dienstbetrieb anpassen können.

War in meiner Einheit die Frage der Küchenmannschaft, dank der tatkräftigen Unterstützung durch den Einheitskommandanten, auf eine recht befriedigende Weise gelöst und dadurch eine richtige Verpflegung gewährleistet geworden, so hat mir bei Manövern und Dislokationen der Mangel an geeignetem Küchenmaterial immer und immer wieder Kopfzerbrechen gemacht. Da im Ernst-

fall — und darauf kommt es ja schließlich an — jede Gruppe für sich hätte operieren müssen, wäre eine zweckmäßige Verpflegung mit dem vorhandenen Küchenmaterial ohne weiteres in Frage gestellt gewesen.

Ich würde daher folgende Zuteilung vorschlagen:

17 Kochkisten und 8 Bratpfannen.

Aus diesem Bestand könnte jeder Gruppe zwei Kochkisten und eine Bratpfanne und dem K. P. drei Kochkisten und eine Bratpfanne zur Verfügung gestellt werden, wobei zwei Kochkisten und eine Bratpfanne als Reservematerial gedacht wären.

Diese Zuteilung würde auf jeden Fall genügen und während der Manöver wäre überdies eine zweckmäßige Zubereitung der Speisen gewährleistet. Nachts könnte ferner immer Tee abgegeben werden, was von der Mannschaft bei kalten Winternächten sehr geschätzt wird, aber bei einer Verpflegung von einer zentralen Küche aus unmöglich wäre.

### **Ein neues tragbares Verpflegungsgerät**

von Oblt. Qm. W. Junker, Alpnachdorf

Die im Organ „Der Fourier“ ausgetragene Kontroverse über das zugeteilte Küchenmaterial veranlaßt mich, zu diesem Problem ebenfalls Stellung zu nehmen.

Ohne auf die verschiedentlichen Ansichten, welche der bestehenden Kochausrüstungen die geeignete sei, näher einzutreten, dreht sich für mich die Frage weniger um die Revision der Küchenausrüstungen, sondern zur Hauptsache um die Schaffung und Zuteilung eines tragbaren Gerätes an die Kampfzüge, Detachemente etc., mit dem die Verpflegung nicht nur einwandfrei transportiert, sondern auch gar gekocht werden kann und das Gerät gleichzeitig auch als Wärmegefäß dient.

Jeder Verpflegungsfunktionär weiß aus Erfahrung, mit welchen Hilfsmitteln versucht wurde, dem Mangel an geeigneten Transportgefäß für die Verbringung der Speisen zu den Wachtposten, in die Bauabschnitte etc. zu begegnen. Milchkannen, Fett- oder Konfitürenkessel und dergleichen wurden dazu verwendet. Alle diese in der Not eingesetzten Hilfsmittel waren samt und sonders nur Improvisationen, absolut ungenügend und für den Kriegsdienst unhaltbar. Mannschaft zu zeitraubenden und unbequemen Trägerdiensten, Munitions- oder Mg.-Karren, Fahrräder mit oder ohne Anhänger, Handkarren oder Zivilfuhrwerke, meistens uneingeschätzt, längere Zeit sogar Lastautos, wurden zum Transport der zubereiteten Speisen verwendet. In ausnahmslos allen Fällen, bei denen die Fahrküche oder die Kochkisten als Transportmittel für größere Entfernungen nicht eingesetzt werden konnten, weil diese zur Zubereitung der nächsten Mahlzeit benötigt wurden, kühlten die zu transportierenden Speisen rasch ab und gingen zufolge Verschüttung aus ungeeigneten Gefäß teilweise verloren.

Die laut Etats den Fahrküchen und Küchenfourgons zugeteilten Kessel bzw. Kochkisten im Kriegsfalle der Truppe als Transportmittel zur Verfügung zu

stellen erscheint mir nicht ratsam. Die Entblössung der Küche von ihren wichtigsten Gerätschaften wie Kessel oder Kochkisten sollte m. E. unbedingt vermieden werden. Durch feindliche Einwirkung können solche einmal zum Transport abgegebene Gerätschaften verloren gehen. Die so betroffenen Einheitsküchen werden in ihrer Leistungsfähigkeit behindert, wenn nicht gar außer Stande gesetzt weitere Mahlzeiten bereiten zu können. Diese Erfahrungen und Überlegungen führten mich unmittelbar nach der zweiten Mobilmachung zur Konstruktion eines tragbaren Verpflegungsgerätes (siehe Abbildungen), das nicht der Einheitsküche, sondern den Zügen, Detachemente etc. definitiv zugeteilt werden sollte.

Ich suchte mit dieser Konstruktion folgende Verwendungsmöglichkeiten zu erreichen:

Faß- und Kochgerät für jedwelche Feuerungsart,

Traggefäß zum Fassen und Transport auf weite Distanz ab den Einheitsküchen, bis zur exponiertesten Stellung, mit Gewährleistung einer steten Kampffähigkeit des Tragenden, in dem Sinne, daß dieser durch das Gerät am Laufen, Kriechen und Schießen nicht behindert ist und eine Verschüttung oder rasche Abkühlung der Speisen ausgeschaltet ist.

Faß- und Wärmegefäß für zwei verschiedene Mahlzeiten, (z. B. Morgen- und Mittags-Vpf; Mittags- und Abend-Vpf.; oder Abend- und Morgen-Vpf.) in der Absicht die täglichen Fassungen auf zwei solcher zu reduzieren; deshalb Ausrüstung mit zwei Kochtöpfen.

Koch-, Wärme- und Traggefäß für Gebirgs- und Skitruppen. Das Gerät soll von einem Mann getragen werden können, ohne diesen am Klettern oder Skifahren zu behindern. Separates Traggestell zum Transport aller Art, speziell auch zum Tragen von Verwundeten.

Transportgefäß, auch zum Bauen geeignet.

Kochkiste, bei der nicht nur die Kochtöpfe, sondern ebenso das Wärmegefäß als Transportmittel verwendet werden kann.

Wärmegefäß für die Warmhaltung von Getränken und Speisen auf längere Zeit, zur Verpflegung von Nachzüglern.

Kühlgefäß zur Aufbewahrung von Getränken (Frischmilch) oder rasch verderblichen Speisen (Fleisch).

Trinkwasserbehälter in Festungswerken.

Ergänzung der Kochausrüstung bei allen Waffengattungen.

Kochgerät für Kleinküchenbetriebe, wie solche s. Zt. befohlen waren.

Im Frühjahr 1941 wurden versuchsweise einige dieser tragbaren Verpflegungsgeräte von der Truppe praktisch ausprobiert. Die angestellten Abkühlungsversuche (siehe nachstehende Tabelle) ergaben im Vergleich zur 15 lt. Kochkiste und dem Speiseträger befriedigende Resultate, zumal es sich um eine Erstkonstruktion handelte.

Ich bin der bestimmten Überzeugung, daß sich mit dem tragbaren Verpflegungsgerät, sofern solche den Kampfzügen oder dergl. definitiv zugeteilt würden,

manches Problem des Verpflegungsdienstes behoben werden könnte. Zweifellos sind im Notfalle in jeder und in der kleinsten Militär-Formation Leute zu finden, die mit dem Vpf.-Gerät nicht nur fassen, sondern, was eben der Hauptzweck sein soll, auch hinreichend kochen können.

Leider blieb diesem sicherlich zweckdienlichen und vielseitig brauchbaren Gerät s. Zt. die Unterstützung zur konstruktiven Vervollkommenung und damit die Einführung in der Armee versagt. In der Folge fand dann der Speiseträger vermehrten Einsatz, der jedoch als ausschließliches Transportgefäß dem tragbaren Verpflegungsgerät zweifellos nachsteht.



Auch wir Vpf.-Funktionäre müssen uns um neue „Waffen“ bemühen und ich hoffe hiezu, mit dem tragbaren Vpf.-Gerät einen Beitrag leisten zu können. Wie bei allen Neuerungen sind die daherigen Kosten nicht zu vermeiden und für den Kriegsdienst speziell ist nur das praktischste Gerät das Beste und gut genug.

#### Tragbares Verpflegungsgerät.

Das tragbare Verpflegungsgerät setzt sich zusammen aus:

Traggestell

mit Rückenpolster

Eigengewicht

Tragriemen und Sicherungsgurt

ca. 2 kg

Wärmefäß

aus Anticordal mit Isoliermantel

Höhe ca. 515 mm.

mit Doppeldeckel, 3 Spannverschlüssen

und 1 Scharnier

ca. 4 kg

2 Kochgestelle (Roste)  
aus Aluminium  
größter lt. Durchmesser 220 mm.  
Höhe 227 mm.  
mit extra starkem planem Boden  
Deckel massiv mit Handgriff  
und 4 Verschlüssen ca. 5 kg

2 Kochgestelle (Roste)	
mit gelochtem Mantel aus rostfreiem	
Material	ca. 1 1/2 kg
	Total Eigengewicht
	ca. 12 1/2 kg

Fassungsvermögen:		
Wärmegefäß	=	21 1
2 Kochtöpfe à 8 Liter	=	16 1
kombiniert	total	= 37 1
als Kochkiste	=	16 1

## Abkühlungsversuche mit tragbarem Verpflegungsgerät

Kochkiste mit 15 l Wasser = 42 kg  
 Speiseträger «Hänger» mit 15 l Wasser = 22 kg  
 Tragbares Vpf.-Gerät mit 16 l Wasser = 28 kg

## **1. Versuch = 4 Stunden**

	Datum	Zeit	Luft temperatur	Kochkiste 15 l	Speisetr. «Hänger»	Tragbares oben	Vpf.-Gerät unten	Bemerkung
Einfüllung	28. 4. 41	12.00	+ 21°	75°	75°	75°	75°	Kisten in
Ende des Versuches	28. 4. 41	16.00	+ 16°	65°	61°	59°	60°	Schnee gesteckt

## 2. Versuch = 8 Stunden

Einfüllung 1. 5 41 08.00 + 5° 81° 80° 81° 81°  
 Ende des Versuches 1. 5. 41 16.00 + 10° 60° 53° 51° 51°

### 3. Versuch = 14 Stunden

Einfüllung	30. 4. 41	07.30	+	8°	79°	80°	80°	80°
Ende des Versuches	1. 5. 41	07.30	+	4°	45°	37°	34°	36°

#### 4. Versuch = 20 Stunden

Einfüllung	29. 4. 41	19.30	+	5°	82°	78°	79°	78°
Ende des Versuches	30. 4. 41	15.30	+	11°	38°	29°	28°	28°

## 5. Versuch = 24 Stunden

Einfüllung	28. 4. 41	16.30	$\pm$	13°	80°	78°	77°	77°
Ende des Versuches	29. 4. 41	16.30	$\pm$	13°	32°	28°	26°	28°

### Lob der Kochkisten

von Oberstlt. R. Mühlemann

Es ist erfreulich, feststellen zu können, welch reges Interesse die Frage „Kochkisten oder Fahrküche“ wachgerufen hat. Nachdem in diesem Organ pro und contra, hauptsächlich das Contra, eingehend zum Wort gekommen sind, soll versucht werden, zur Frage noch grundsätzlich Stellung zu nehmen.

Der Begriff „Kochkiste“ bedarf keiner Erläuterung. Dagegen sei erwähnt, daß im Folgenden von der Fahrküche gesprochen wird, ungeachtet, ob es sich um die alte pferdebespannte Fahrküche, um die Batteriewagenküche, um den Kochherd auf Camion oder um die Motoranhängerküche Mod. 1939 handle. Alle diese Fahrküchen haben gemein, daß auf ihnen in zwei Kesseln das Kochgut für eine ganz bestimmte Höchstzahl zubereitet werden kann. Im Gegensatz zur neuen, sehr kostspieligen Anhängerküche haben die übrigen Fahrküchen noch den Vorteil des Kochens unterwegs.

Bekanntlich haben ehedem die Truppen individuell im Einzelkochgeschirr oder an offenen Feuerstellen, in Kesseln, ihre Verpflegung zubereiten müssen. Dies nahm immer sehr viel Zeit in Anspruch, umso mehr, als gewöhnlich erst mit Kochen begonnen werden konnte, nachdem die Truppe ihre Unterkunft bezogen hatte. Der beweglichen Kriegsführung Rechnung tragend, mußte ein System gefunden werden, bei dem unabhängig von einem Standort gekocht werden konnte. Das Problem wurde durch die Konstruktion der Fahrküche 1909 in vortrefflicher Weise gelöst. Doch bald nach deren Einführung wurde man gewahr, daß diese nur in beschränktem Maße in unserem Gelände verwendet werden kann. Durch neue Kampfmethoden und dadurch verursachte Organisationsänderungen wurden die Mängel, die den Fahrküchen anhafteten, nicht etwa behoben, sondern bedeutend verschärft. So mußte nicht nur für die Gebirgstruppen ein besseres Kochmittel geschaffen werden, sondern auch für Truppen, die naturgemäß im Kampf auseinander gerissen werden, wie z. B. verschiedene Genieeinheiten und die Stabskompanien der Infanterie.

Die Nachteile der Fahrküchen seien wie folgt umschrieben:

1. Infolge der großen Spurbreite und des erheblichen Eigengewichts können sie nicht überall nachgezogen werden. Dies ist besonders im Hochgebirge und in den Voralpen der Fall. Aber schon bestimmte Gebiete unseres Mittellandes, wie z. B. das Gros de Vaud, das Napfgebiet, das Zürcher Oberland und die Sitter-Thur Gegend, weisen reichlich Hindernisse auf und bedeuten eine Einschränkung der Aktionsfreiheit. Fraglos vermehren sich die Hindernisse infolge der direkten Kampfeinwirkungen. So muß damit gerechnet werden, daß sogar im „Flachland“ das Nachziehen aller großen Fahrzeuge, wenn nicht verunmöglicht, so doch erschwert wird. Bekanntlich kann der Fall eintreten, daß sich auch unsere Felddivisionen ins Gebirge zurückziehen müssen. Ob dann noch Fahrküchen beliebt sein werden?

2. Das Fassungsvermögen aller Fahrküchen-Kochkessel ist maximum 220 l, d. h. es kann für höchstens 200 Mann gekocht werden. Sind die Bestände größer, so muß man auf improvisierte Kochkessel greifen. Sind sie klein, wird unnützerweise doch der ganze Raum beansprucht. Kriegserfahrungen und takt. Übungen zeigen immer wieder, daß für den Kampfeinsatz namentlich die Infanterieeinheiten verstärkt werden, sei es durch Züge der Stabskompanie, durch Mitrailleure oder durch Grenadiere. Solche Umgruppierungen werden kurzfristig vorgenommen, oft bevor die vorbereitete Verpflegung abgegeben werden kann. Nur dadurch, daß solche aufzuteilende Einheiten Kochkisten besitzen, ist das Problem lösbar.
3. Ein Nachteil jeder Fahrküche besteht ferner darin, daß das gesamte Kochgut in einem Herd zubereitet werden muß. So angenehm diese Zentralisation im Frieden ist, so peinliche Auswirkungen sind bei Kriegshandlungen zu erwarten. Eine Batterie kann und muß mit drei Geschützen weiter feuern, wenn das vierte ausfällt, wird aber die Fahrküche zerstört oder gerät sie in Feindeshand, dann ist jegliches „weiterfeuern“ unmöglich geworden und — was ebenso schlimm ist — die ganze Kampfgruppe, die auf das Vehikel basiert hat, bleibt ohne Verpflegung. Und zwar fällt diese nicht nur für ein Essen aus, sondern auch für etliche kommende Mahlzeiten, weil eine Ersatzfahrküche nicht aus dem Boden gestampft werden kann.
4. Weniger trifft ist der Umstand, daß infolge der Beschränkung der Kochkessel in allen unsren Fahrküchen nur ein, höchstens zwei Gerichte hergestellt werden können. Weil aber im Kampfe ohnehin nur einfachste Mahlzeiten in Frage kommen dürften, ist dies nicht von großer Bedeutung.

In Erkenntnis und Ahnung der Unzulänglichkeiten wurde vor dem ersten Weltkrieg, fast gleichzeitig mit den Fahrküchen, unsere Selbstkocherkiste entwickelt. Was hat uns deren Einführung und Vervollkommenung für Vorteile gebracht?

1. Die leeren oder gefüllten Kochkisten können praktisch überall hin mitgenommen werden. Man kann sie verladen auf den rasenden Jeep oder Geländewagen, auf den Rücken des Maultiers oder nötigenfalls auf einen Träger. Überall wird sich ein zu tarnender oder getarnter Platz finden, um kochen zu können.
2. Je nach Bestand der ad hoc zusammengestellten Kampfverbände oder Posten, je nach taktischer Lage oder nach dem Arbeitseinsatz, ist beliebige Zentralisation oder Dezentralisation möglich. Jederzeit kann die garkochende Verpflegung der detachierten Gruppe mitgegeben werden. In Voraussicht einer stabilen Lage werden die leeren Kochkisten angefordert, bzw. zugeteilt. Die Arbeitsdetachemente (z. B. bei den Genietruppen) können, im Besitze der Kochkisten, die nächstfolgende Mahlzeit schon zubereiten. Bei überlegtem Einsatz wird es also kaum vorkommen, daß die Zeit zwischen zwei Mahlzeiten für das Kochen nicht ausreicht.

3. Wegen der Isolation der Kochkisten bleiben Speisen lange Zeit heiß. So kann am Abend das Frühstück, vor Tagesanbruch die Mittagsmahlzeit zubereitet werden, ohne daß die Speisen kalt werden oder gar verderben.
4. Dank der Zuteilung von Bratpfannen können heute praktisch alle Gerichte, die für stabile Küchen vorgesehen waren, auch in den Kochkisten zubereitet werden. (Siehe „Kochrezepte für die Militärküche 1945“.) Es ist unrichtig, wenn behauptet wird, daß das Kochen in Selbstkocherkisten mehr Zeit erfordere als die Zubereitung in den Fahrküchen. Im Gegenteil, dank kleinerer Mengen werden gewisse Speisen eher tafelfertig sein.
5. Gute Möglichkeiten, verschiedene Gerichte zuzubereiten, was im Ruheverhältnis unter Umständen erwünscht sein kann.
6. Einsparen von Brennmaterial, da dies nur zum Vorkochen, nicht aber zum Garköchen benötigt wird.

Nach dieser Gegenüberstellung sollen noch zwei Punkte allgemeiner Natur berührt werden.

In der Tat ist es einfacher und vor allem bequemer, in zivilen, stabilen und fahrbaren Küchen zu kochen. Das Kochen in Kochkisten erfordert mehr Aufmerksamkeit und mehr Übung, will man eine Ebenbürtigkeit mit den Fahrküchensystemen erlangen. Die Praxis, vornehmlich bei den Gebirgstruppen, hat aber gezeigt, daß ein zuverlässiger Koch ebenso rasch, gut und abwechslungsreich in den Kochkisten zu kochen vermag wie der verwöhnte Fahrküchen- und Kassernenkoch. Selbstverständlich erfordert dies, wenn einmal dezentralisiert gekocht werden muß, mehr Mannschaft als die Zubereitung der Speisen in nur einer Kochstelle. Aber auch hier haben wir genügend Beweise (Geb.-Truppen, Funker etc.), daß die Ausbildung solcher Spezialisten kaum Schwierigkeiten zu bieten vermag. Zeitige Vorsorge, sorgfältige Instruktion sind aber notwendig. Es ist klar, daß diese Kochleute normalerweise gewöhnlichen Truppendienst leisten und dadurch personell keinen Ausfall verursachen.

Immer wieder hört man die Ansicht, daß die motorisierte Küche die Möglichkeit der Abgabe der gekochten Speisen erhöhe oder beschleunige. Abgesehen davon, daß dieses System die Kochkisten ja nicht ausschließt, sei doch darauf hingewiesen, daß eine solche Methode im wirklichen Kampf kaum angängig ist. Die Führung hätte jedenfalls keine Freude, wenn zum Zweck der Verpflegungsabgabe Camions, eventuell sogar mit Küchenanhängern, im Gelände herumrasseln. Vom taktischen Standpunkt gesehen, sind derartige Abgabefahrzeuge ein Unding; und wäre das Gelände topfeben und die Motorfahrer im Aufspüren der einzelnen Verpflegungsgruppen wahre Zauberkünstler! Die Frage, inwieweit aufgeteilte Verpflegungsgruppen versorgt werden sollen, darf demnach nicht so gelöst werden, daß man die Mahlzeit mit einem Motorfahrzeug nachschiebt, sondern eher dadurch, daß bei den Truppen selber gekocht wird.

Die Praxis und alle diese Überlegungen, aber auch weitere Faktoren, haben bei den fachtechnischen Stellen zur Überzeugung geführt, daß es wohl die Koch-

kiste ist, die unseren schweizerischen Verhältnissen am ehesten entspricht. Wie alles auf der Welt, hat auch die Selbstkocherkiste ihre Nachteile. Eine einheitliche Ausrüstung der Armee nur mit Kochkisten ist nicht geplant, trotzdem sie die Materialbeschaffung und vor allem den Ersatz, aber anderseits auch die Instruktion, wesentlich vereinfachen würde.

Es versteht sich von selbst, daß man auch in bezug auf Konstruktion der Kochkisten nicht auf den Lorbeeren ausruhen wird. Der Raum erlaubt es nicht, die ganze Entwicklung der Selbstkocherkiste seit 1909 zu erzählen (in bezug auf Fassungsvermögen, Metallwahl, Abdichtung, Bratpfannen etc.). Es liegt aber im Wesen dieses relativ billigen Ausrüstungsgegenstandes begründet, daß allerhand technische Vervollkommenungen möglich sind. Vielleicht wird eine davon sein, daß man statt nur mit Holz, auch einmal mit einem flüssigen Brennstoff wird kochen können. Dadurch könnte die unangenehme Rauchentwicklung, die ja auch bei den Fahrküchen besteht, behoben und der Brennstoffnachschub im Hochgebirge vereinfacht werden. Anderseits besteht die Möglichkeit, daß, dank des erschwinglichen Preises und der kleinen Raumbeanspruchung, da und dort der Bitte auf Erhöhung der Zuteilung von Kochkisten entsprochen werden kann.

Endlich sei noch daran erinnert, daß nun die Küchenchefs nicht verpflichtet sind, ständig das mehr oder weniger bequeme Kriegsmaterial zu benutzen. Im Gegenteil weiß jeder Unteroffizier von der hellgrünen Waffe, daß er verpflichtet ist, das Korpsmaterial nach Möglichkeit zu schonen. In der Praxis ist ihm also reichlich Gelegenheit geboten auf die Kochkisten zu verzichten und in den angenehmeren zivilen Kochstellen die Verpflegung zuzubereiten.

## Schweizerische Verwaltungs-Offiziersgesellschaft

Die Ostschweiz. Verwaltungsoffiziersgesellschaft hielt am 12. Oktober 1947 unter dem Vorsitz ihres Präsidenten, Oberstlt. S. Abt, in Zürich ihre gutbesuchte Herbst-Versammlung ab. Oberstlt. M. Juillard, Instr. Of. der Vpf. Trp., referierte über seine Beobachtungen und Eindrücke anlässlich seiner Abkommandierung nach den U.S.A. im Frühjahr 1947 und schilderte besonders eingehend die Organisation des Verpflegungsdienstes in der amerikanischen Armee.

Das Referat wurde ergänzt durch einen Lichtbildervortrag von Herrn Arnold Muggli, ehem. Chef der Sektion für Rationierungswesen im KEA, über „Die U.S.A. vom Auto aus gesehen“. Prächtige Farbenaufnahmen vermittelten ein anschauliches Bild der vom Referenten durchfahrenen großen Strecken. Herr Muggli hob besonders die heutige Propaganda gegen die starke Vergeudung von Lebensmitteln hervor. Nach zuverlässigen Schätzungen gingen früher zufolge des materiellen Reichtums der U.S.A. rund ein Drittel aller Nahrungsmittel zugrunde. Beim gemeinsamen Mittagessen hob Oberstkorpskommandant Iselin die Wichtigkeit der außerdienstlichen Weiterbildung hervor. Die Sektion Zürich des Fourierverbandes war durch eine Zweierdelegation vertreten.