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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 25 (1952)

Heft: 2

Artikel: Kochen in Kochkisten im WK. 1952

Autor: Mühlemann, R.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-517061

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: 12.12.2025

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

Februar 1952 XXV. Jahrgang, Nr. 2

DER FOURIER

Offizielles Organ des Schweiz. Fourierverbandes und des Verbandes Schweiz. Fouriergehilfen

Kochen in Kochkisten im WK. 1952

In diesem Jahr werden zum ersten Mal eine grosse Zahl von Einheiten statt in der altgewohnten Fahrküche in Kochkisten zu kochen haben.

Wir erachten es daher als nützlich, wenn über das Kochkistenkochen einiges wiederholt wird, was dem ungewohnten Küchenchef und evtl. auch dem Fourier dienen könnte. Küchenchefs, die von „Kindsbeinen an" nichts anderes kennen als das Kochen in Kochkisten, anerkennen immer wieder, dass diese Art der Verpflegungszubereitung viele Vorteile bietet, die man beim Kochen in Fahrküchen nicht kennt (z. B. die Möglichkeit, in Kochkisten mehr als 2 Speisen herrichten zu können). Freilich verlangt das Kochkistenkochen vor allem vom ungeübten Chef mehr Vorsorge und Aufmerksamkeit, als vielleicht das Kochen in den bisher gewohnten Utensilien. Es möchte daher Folgendes beachtet werden:

1. Material

Kochkisten zu 25 l	Gewicht (m. Bratpfanne) gefüllt 50—60 kg
Kochkisten zu 15 l	Gewicht (m. Bratpfanne) gefüllt 35—40 kg

Jede Kochkiste enthält einen Kessel, einen Rost und jede zweite Kochkiste dazu eine Bratpfanne. Nach jedem Gebrauch sind die Kochkisten (Futterale) sowie das Innere der Kessel gründlich zu reinigen und auszutrocknen, um jeglichen Rostansatz zu vermeiden. Spezieller Wartung bedarf der Kochkesseldeckel (Verschluss), der immer die Nummer des betr. Kessels tragen muss. Der Russansatz bei den Kesseln soll etwa alle 3 Wochen entfernt werden. Die Isolierkiste ist nicht wasserdicht. Daher darf das Innere niemals mit Flüssigkeit in Berührung kommen. Schäden, welche aus Nichtbefolgung dieser Vorschrift entstehen, hat die Truppe zu bezahlen. Die gereinigten leeren Kochkisten mit den Kesseln und Rosten werden immer mit geöffneten Deckeln aufbewahrt. Kochkisten, welche richtig behandelt werden, bleiben Jahre lang feldtüchtig.

2. Allgemeine Bemerkungen zum Kochen in den Selbstkocherkisten

Wie es schon bei den Fahrküchen geboten war, soll zur Schonung des Materials solange wie möglich in privaten Kesseln gekocht werden. Bis sich der Küchenchef und sein Personal aber einigermassen sicher fühlen, soll besonders in diesem Jahr in den Wiederholungskursen (dies gilt auch für den Beginn der Rekrutenschulen),

auch während stabilen Verhältnissen, wo zivile Einrichtungen zur Verfügung stünden, in den ungewohnten Kochkisten gekocht werden. Übung macht den Meister! Man lernt nichts, wenn in privaten Kesseln gekocht wird und die fertigen Speisen bloss für den Nachschub in die Kisten verpackt werden! Zu solchen Zwekken genügen auch die Speiseträger.

Wenn etwa geklagt wird, dass ein Getränk oder eine Speise in den Kochkisten sauer geworden sei, ist es in den meisten Fällen dem Umstand zuzuschreiben, dass die Kessel nicht sauber waren oder dass sie nur als Nachschubgefäss zu dienen hatten.

Mit der Zubereitung des Mittagessens hat man normalerweise am frühen Morgen zu beginnen, mit dem Nachtessen am frühen Nachmittag und mit dem Frühstück, je nach Lage, am späten Abend oder am frühen Morgen. Die verantwortlichen Organe haben daher unbedingt danach zu trachten, dass der Küchenchef seine Kochkisten so rasch und so früh wie möglich wieder zurück erhält, sei es von der Front, oder allgemein, von der Stelle, wo die Mahlzeit der Truppe verabreicht worden ist.

3. Vorbereitungen für das Kochkistenkochen

Das Geheimnis des erfolgreichen Kochkistenkochens liegt in einer guten Vorsorge und gründlicher Vorbereitung. Darunter sind zu verstehen:

a) Studium und Befolgung des betr. Rezeptes in der Vorschrift „Kochrezepte für die Militärküche 1945". Bei den meisten Rezepten finden sich unter **B** die Angaben, wie in den Kesseln, bzw. den Bratpfannen zu kochen ist.

b) Vorbereitung und Bereitstellung aller Waren und Zutaten (Mise en place) die für das betr. Menü in Frage kommen. Nichts bietet für eine verpfuschte Mahlzeit besser Gewähr als die Nichtbeachtung dieses Gebots. Sehr wichtig sind unter Umständen auch die rechnerischen Überlegungen betreffend die Aufteilung der verschiedenen Zutaten auf die benötigte Anzahl Kochkisten, besonders wenn die Menge gross und der Raum beschränkt ist, wie z. B. bei Pot-au-feu.

Beispiel A:

Füs. Kp. 168 Mann, 8 Kochkisten zu 25 l. Bedarf gem. Rezept Nr. 25: 33,6 kg Fleisch m. Knochen, 72,2 kg Gemüse inkl. Abfall, 100,8 l Wasser. Kochgut: 33,6 kg Fleisch m. Knochen (oder 26,8 kg ohne Kn.), 57,7 kg Gemüse exkl. 20 % Abfall, 100,8 l Wasser = Total 192 kg mit Knochen oder 185,3 kg ohne Knochen. Verteilung (gleichmässig) auf die 8 Kessel zu 25 l = 24 kg pro Kessel, bzw. 23,2 kg (Dezimalen haben nur theoretischen Wert).

Beispiel B:

Nachrichten-Kp. 272 Mann, 14 Kochkisten zu 25 l und 2 Kochkisten zu 15 l. Bedarf gem. Rezept Nr. 25: 54,4 kg Fleisch m. Knoch., 116,9 kg Gemüse inkl. Abfall, 163,2 l Wasser. Kochgut: 54,4 kg Fleisch m. Knochen (od. 43,5 kg Fleisch ohne Knochen), 93,5 kg Gemüse exkl. 20% Abfall, 163,2 l Wasser = Total 311,1 kg mit Knochen oder 300,2 kg ohne Knochen. Verteilung verhältnismässig auf 25 und 15 l.

Kochkisten, wenn dies erforderlich wäre. Gem. Beispiel A können aber in die 25 l-Kessel 24 l Kochgut gegeben werden, so dass bloss 13 Kochkisten zu 25 l genügen würden. Praktisch betrachtet wird der Küchenchef die 311 bzw. 300 kg auf die 14 zur Verfügung stehenden Kessel zu 25 l verteilen. Die Praxis in den W. K. wird zeigen, dass für normale Menüs die Kochkistenverteilung kein Problem bildet (Dezimalen haben nur theoretischen Wert).

Beispiel C:

Eine Einheit hat einen Bestand von 224 Mann, 6 Kochkisten zu 25 l und 8 Kochkisten zu 15 l. Bedarf gem. Rezept Nr. 25: 44,8 kg Fleisch m. Knochen, 96,3 kg Gemüse inkl. Abfälle, 134,4 l Wasser. Kochgut: 44,8 kg Fleisch m. Kn. (oder 35,8 kg ohne Kn.), 77 kg Gemüse exkl. 20 % Abfall, 134,4 l Wasser = Total 256 kg m. Knochen oder 247 kg ohne Knochen, Verteilung verhältnismässig und zwar je 24 kg (siehe Beispiel A) auf die 6 Kessel zu 25 l ergibt 144 kg. Die verbleibenden 112 kg werden auf die 8 Kessel zu 15 l verteilt, was pro Kessel 14 kg ausmacht. (Dezimalen haben nur theoretischen Wert.)

Steht eine Waage zur Verfügung, empfiehlt sich das Abwägen der einzelnen Mengen, die auf die Kessel verteilt werden müssen. Für den andern (praktischen) Fall wird empfohlen, die bereitstehenden Mengen liter-, stück- oder schöpfkellenweise auf die Kisten zu verteilen und zwar soviele Male, bis alle Zutaten aufgeteilt sind. Stehen genügend Gefässe zur Verfügung, so kann die Ware pro Kochkiste in je 1—2 Gefässen bereitgestellt werden. Letztere Methode ist sicherer als die direkte Verteilung auf die Kessel.

c) Zweckmässiges Aufstellen der Roste und Kochkessel möglichst an windgeschützter, gut getarnter Stelle. Bereithaltung von Papier und möglichst trokkenem Holz. Geordnetes Hinstellen der Waren in greifbarer Nähe. Die Feuerstellen sind nicht auf Asphalt oder Zementboden zu errichten.

4. Die Zubereitung der Speisen

Diese zerfällt, wenn man so sagen darf, in den aktiven Teil des Vorkochens und den passiven Teil des Garkochens. Das Eigentümlichste des Kochkistenkochens besteht nämlich darin, dass, mit wenigen Ausnahmen (welche in den Rezepten erwähnt sind), nach dem Vorkochen die Kochkisten endgültig verschlossen bleiben müssen, bis die Speisen an den einzelnen Wehrmann abgegeben werden. Es ist also so, dass der Küchenchef nach erfolgtem Vorkochen jede Einflussnahme auf das Kochgut verliert, indem er meistenfalls auch bei der Abgabe der Kost nicht zugegen ist. Daraus ergibt sich, dass vor dem Schliessen der Kessel und Isolierkisten die Speisen gekostet, d. h. „versucht" und evtl. nachgewürzt werden müssen. Die Umstellung, welcher sich hier der Küchenchef zu unterziehen hat, ist begreiflicherweise etwas unangenehm und heikel. Seine konzentrierte und umsichtige Arbeit wird aber dadurch belohnt, dass er sich nach 20—30 Minuten Vorkochzeit überhaupt nicht mehr um das Kochgut bekümmern muss.

a) Vorkochen: Es sollen die Roste möglichst nahe aneinander so aufgestellt werden, dass deren Längsseite dem Wind zugekehrt ist. Die Traghenkel der Roste sind unten. Die Kessel sind mit dem vorgesehenen Inhalt (niemals leer!) und den

lose aufgesetzten Deckeln auf die Roste zu stellen. Anfeuern. Die Küchenmannschaft hat zur Schonung der Marschschuhe Holzschuhe (im Zeughaus zu fassen) zu tragen. Es ist verboten, während dem Vorkochen die Kessel zu schliessen (Explosiosgefahr). Nachdem, gemäss Rezept, alle Verrichtungen beendet sind, sind die Kessel vorsichtig zu schliessen und sofort vom Rost abzuheben. So rasch als möglich soll nun der heisse Rost mit Henkel nach oben in die bereitgestellte Isolierkiste verbracht werden. Trotz Schnelligkeit ist das Material schonend zu behandeln.

b) Die Garkochzeit ist je nach Speise verschieden. Sie ist in den Kochrezepten immer erwähnt.

Zum Schluss seien noch folgende Punkte in Erinnerung gerufen:

— Beim Vorkochen ist mit Brennholz nicht zu sparen. Nur so ist rationelle Arbeit möglich.

— Um ein gleichmässiges Würzen zu gewährleisten, wird die Gewürzmischung (Verhältnis: 1 kg Salz, 5 g Pfeffer, 5 g Muskat) ebenfalls vorbereitet. Gewürzbeigabe pro 25 l-Kessel 3 Esslöffel, pro 15 l-Kessel 2 schwache Esslöffel. Das Salzen und Würzen mit der Hand ist ungenau.

— Beim Verteilen der Speisen sind die Kochkessel auf die Isolierkisten zu stellen. Dadurch werden die Kisten nicht beschmutzt.

— Gesäuerte Speisen sollen nur in Reinnickel- und rostfreien Stahlkesseln zubereitet werden.

Mitteilung von Oberstlt. R. Mühlemann, Thun.

Anmerkung: Es wird angenommen, dass in den diesjährigen Kadervorkursen bei Einheiten, welche zum ersten Mal Kochkisten fassen, das Kochen in Kochkisten, speziell auch die Verteilung auf die einzelnen Kochkessel, gründlich erläutert und gezeigt wird. Für die praktischen Vorführungen können bei der Infanterie jeweils die Küchenchefs und eventuell Gehilfen der Stabskompagnien als Instruktoren amten, weil sie über die notwendigen Erfahrungen verfügen. Anderseits wird es möglich sein, junge oder andere im Kochkistenkochen noch gewohnte Wehrmänner via übergeordnete Dienststelle für den KVK zu erhalten. Fouriere können, zuhanden ihres Küchenchefs, einen Sonderabzug des obigen Artikels gratis beim Kdo. der UOS für Küchenchefs in Thun beziehen.

Militärische Beförderungen

Mit Brevetdatum vom 1. Februar 1952 sind nachstehende Quartiermeister befördert worden:

Zum Hauptmann: Oblt. Funk Hansruedi, Liebefeld, Bern.

Zum Oberleutnant die Leutnants: Calame Fernand, Bern; Dreyfuss Gilbert, Pully; Handschin Hans, Sissach BL; Isaak Johann, Bern; Major Edouard, Sion-Châteauneuf; John Albert, Zürich 4; Kessi Alfred, Basel; Heiniger Paul, Zürich 7/32; Rossetti Flavio, Zürich 4; Schenkel Jakob, Winterthur-Wülflingen; Häusler Georg, Trimbach SO; Hofmann Louis, St. Gallen; Oegerli Franz, Dietlikon ZH; Raggenbass Erich, Bern; Schmutz Fritz, Zürich 6; Hess Hans, Horriwil SO; Guillaume Alfred, Zürich 4; Möckli Gustav, Schlatt bei Diessenhofen.