

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 29 (1956)

Heft: 9

Artikel: Improvisierte Feldküchen

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-517253>

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: 18.04.2026

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

Improvisierte Feldküchen

(Mitgeteilt vom Kdo. Unteroffiziersschulen für Küchenchefs in Thun)

Erfahrungen während des Krieges haben gezeigt, dass es oft nötig ist, improvisierte Feldküchen und Kochstellen zu errichten. Dabei muss meistens mit behelfsmässigen Mitteln gearbeitet werden, da entsprechendes Material in der etatmässigen Ausrüstung nicht vorhanden ist.

Als Hilfsmittel zum Herdbau kommen hauptsächlich Steine, Rasenziegel, Lehm, alte Blechfässer, Kanister und Konservenbüchsen in Frage.

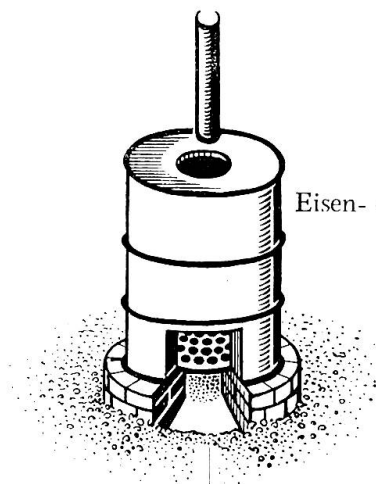
Als Kochgeschirre werden entweder die Einzelkochgeschirre der pers. Ausrüstung, die Kessel der Zugküchenausrüstung, die Kochkessel der Kochkisten, evtl. Pfannen oder Konservenbüchsen verwendet.

Offene Feuerstellen werden, besonders bei Nacht, durch den feindlichen Beobachter leicht entdeckt. Es empfiehlt sich daher der Bau von Herden im Boden. Wenn möglich sind die Feuerstellen im Walde anzulegen. (Siehe Vorschriften für den Vpf.-Dienst Nr. 60.1 d).

Zweckmässige Herde können behelfsmässig aus alten Eisen- oder Blechfässern hergestellt werden. Oel- und Benzinfässer sind aber vor der Verwendung gründlich zu reinigen, indem sie mit Sand und Wasser gefüllt, tüchtig am Boden hin und her gerollt und mit Wasser nachgespült werden. Die Heizwirkung wird verbessert, wenn man die Fässer ausmauert mit Backsteinen, lehmhaltiger Erde oder Chamotte-Steinen. Die Rauchrohre können aus Dachwasser-Abfallrohren oder Konservenbüchsen hergestellt werden.

Bei Aufstellung und Benützung improvisierter Kochstellen muss mit allen Mitteln versucht werden die Rauchentwicklung auf ein Minimum zu beschränken, um dem Feind die Beobachtung zu erschweren. Trockenes Holz, mit Gebüsch oder Steinen gut getarnte Rauchrohröffnungen sind Bedingungen. Bei geeignetem Gelände empfiehlt es sich, den Rauch in einem ca. 4 m langen horizontalen Abzugskanal von der Küche wegzuführen. Von diesem Hauptabzug werden in allen Richtungen 10—12 kleine Nebenabzüge erstellt, die den Rauch verteilt ins Freie führen. Auf diese Weise fallen Rauch und Dampf ausserhalb der Küche viel weniger auf.

Ofen aus Eisenfass



Rauchrohr, evtl. aus Dachkännel-Abfallrohr

Eisen- oder Blechfass

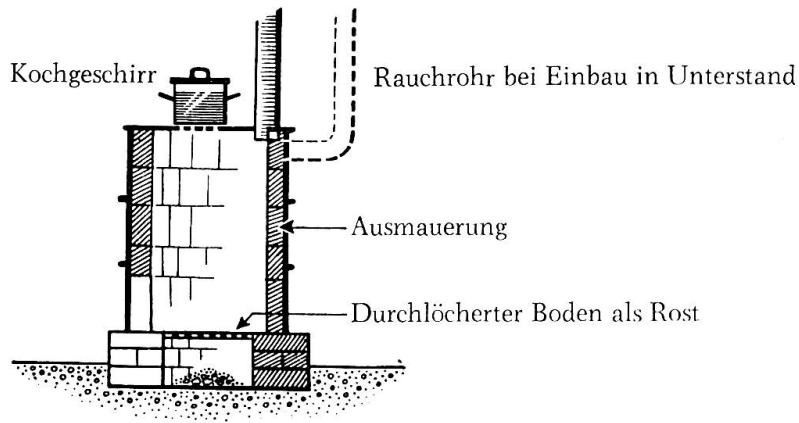
Arbeitszeit: 2 Mann 8 Std.

Material: 1 Eisenfass, 1 Abzugrohr, 100 Backsteine

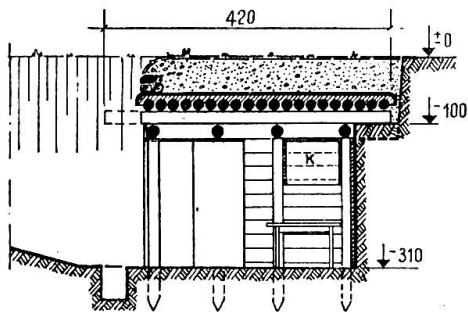
Werkzeug: 1 Blechschere

Bemerkung: Fass vor Gebrauch gründlich reinigen

Durchlöcherter Boden als Rost



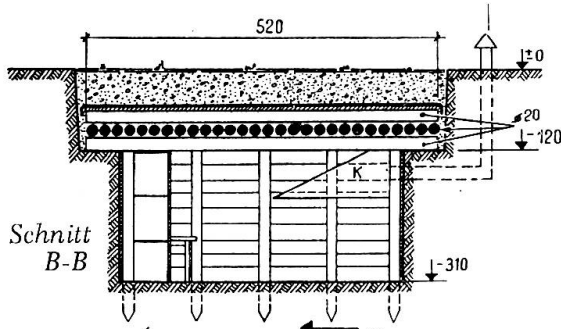
Küchenunterstand



K Kamin

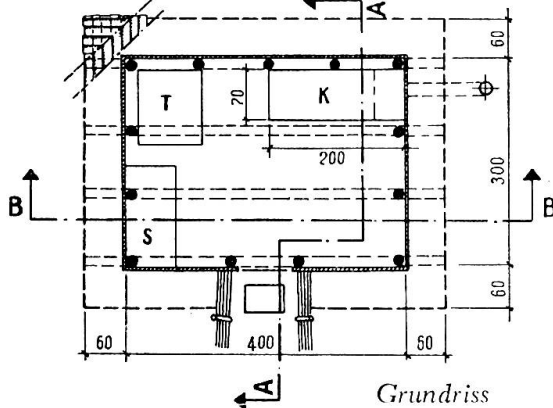
Schnitt A - A

Mit Gebüsch zu tarnender Rauchabzug



Schnitt B-B

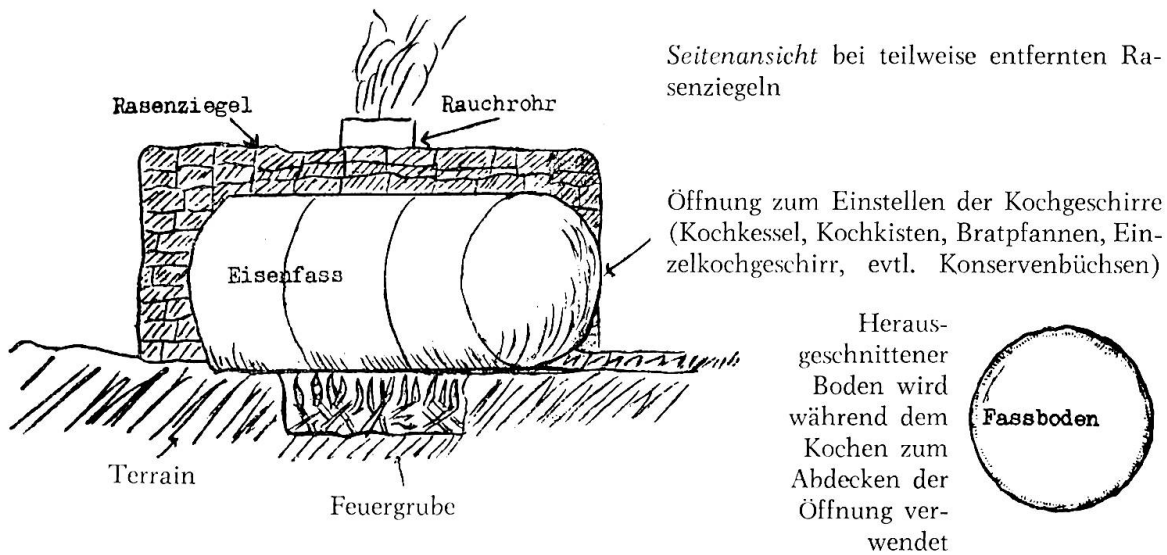
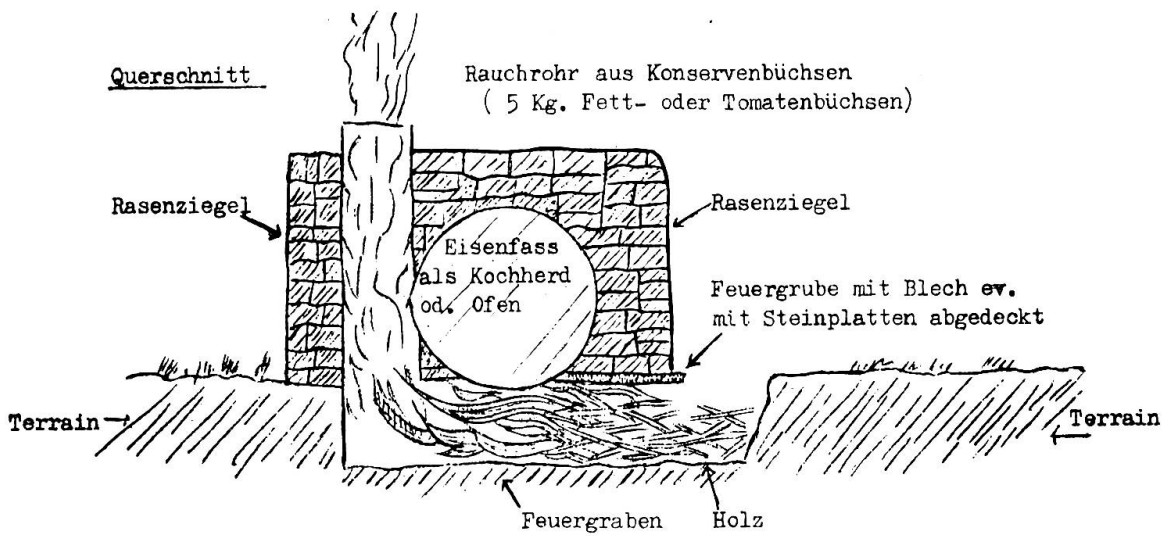
Bauvorgang: Ausheben der Baugrube. Gross genug machen, damit Schalungsbretter gut hinter den Pfählen befestigt werden können. Pfähle 60 cm tief eingraben und einstampfen, Verschalung aussen anbringen und an Pfählen übenageln. Hinterfüllen der Schalung mit Material. Aussparung für Kamin anordnen, Rauchrohr montieren. Mit Rundholz Decke erstellen. Zwischenräume mit Rasenziegel oder Lehm ausstopfen und mit Dachpappe abdecken. Über Dachpappe feines Material sorgfältig aufbringen, mit grobem Material überdecken und dem Terrain angleichen. Überschüssiges Material wegführen (Verwendung für Scheinanlagen). Zugang gegen Einsturz sichern. Tarnen. Innenausbau nach Bedarf. Als Kochgefässe Kochkessel, Kochkisten oder Einzelkochgeschirr verwenden.



Grundriss

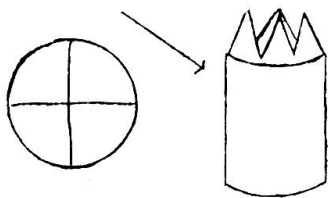
K Kamin
T Tisch
S Schrank für Vorrat

Improvisierter Kochherd oder Ofen



Erstellen des Rauchrohrs

5 kg Fettbüchse



Spickel in Büchsenöffnung einführen, Büchsen gut zusammenstossen, Spickel flach an Innenwand drücken.

Spickel herausdrücken und Rohr zusammensetzen

Büchse am Boden mit Büchsenöffner des Militärmessers vom Rand her kreuzweise aufschneiden

Material: 1 Eisenfass, 6—8 Blechbüchsen

Werkzeug: Schanzwerkzeug, Militärmesser, evtl. Blechschere oder Zange

