

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	35 (1962)
Heft:	12
 Artikel:	Ess- und Kochgeschirre im Wandel der Zeiten
Autor:	Rickenbacher
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-517519

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: 22.02.2026

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

Ess- und Kochgeschirre im Wandel der Zeiten

von Adj. Uof. Rickenbacher, Instr. Uof. der Vsg. Trp.

Über die Ess- und Kochgeschirre des Soldaten, was vor allem die schweizerischen Verhältnisse betrifft, ist uns aus dem Mittelalter sehr wenig bekannt. So können wir lediglich aus Stichen entnehmen, dass die alten Eidgenossen Anno 1529 ihre Milchsuppe mit hölzernen Löffeln «löffen». Es kann somit vermutet werden, dass die alten Schweizer nach eigenem Ermessen einen Esslöffel schnitzten oder aber aus Zinn herstellten und von zu Hause mitbrachten.

Aus Abbildungen von Uniformen um 1815 kann auf jedem Tornister eine *kleine Gamelle* festgestellt werden. Diese aus Eisen verzinnte, runde Gamelle mit einem Fassungsvermögen von ca. 1 l diente wohl ausschliesslich als Ess- und Trinkgeschirr. Sicher musste sie auch für die Zubereitung der Suppe oder zum Aufwärmen von Speisen benutzt werden. Heute dienen diese alten Gamellen der Truppe als willkommene Reinigungsgeschirre für Waffen und Geräte in den Zeughäusern.

Erst mit dem Übergang zur Gemeinschaftsverpflegung und gleichzeitig mit den erhöhten zivilen Ansprüchen auf bessere Kost konnten dann auch um die Mitte des letzten Jahrhunderts die eigentlichen *Kochgeräte* festgestellt werden. Man kam wohl zur Kenntnis, dass die «*Einzelkocherei*» nur noch als Notbehelf Bedeutung habe und deshalb gemeinsame Kocheinrichtungen notwendig seien. So wurden jedem Geschwader (8 Mann) der Scharfschützen und Geniekompagnien ein Kochkessel, ein Wasserkessel, eine Suppenschüssel, ein Brotsack und eine Axt zugeteilt. Die Fusstruppen hatten jedoch diese Geräte auf ihren Tornistern zu tragen. Die eigentliche Kocherei gestaltete sich demnach so, dass die Kessel an einer langen Stange über das offene Feuer gehängt werden mussten. Ab 1882 wurden diese Kochutensilien erweitert und in Einheitskisten zu je 17 Kesseln verpackt, welche noch heute von einzelnen Zeughäusern in einigen Rekrutenschulen abgegeben werden, wobei es sich durchwegs um verzinntes Material handelt.

Um die Jahrhundertwende wird wohl das heutige *Einzelkochgeschirr* (Gamelle) in der Armee Einzug gefunden haben, da sich sicher das alte Modell mit seinen vielen Nachteilen nicht mehr bewährte. In den letzten 30 Jahren wurde die aus Aluminium hergestellte ovale Gamelle ausser der äusserlichen Farbe, keinen wesentlichen Änderungen unterworfen. Sie besitzt ein praktisches Fassungsvermögen von 2 l und ist in je 5 dl durch Markierungen unterteilt. Der Deckel der Gamelle mit einem praktischen Inhalt von 5 dl dient in erster Linie als Essgeschirr, kann aber auch beim Abkochen sehr gut als Bratpfanne benutzt werden, wobei mit Leichtigkeit der Stiel des Gamellendeckels verlängert werden kann.

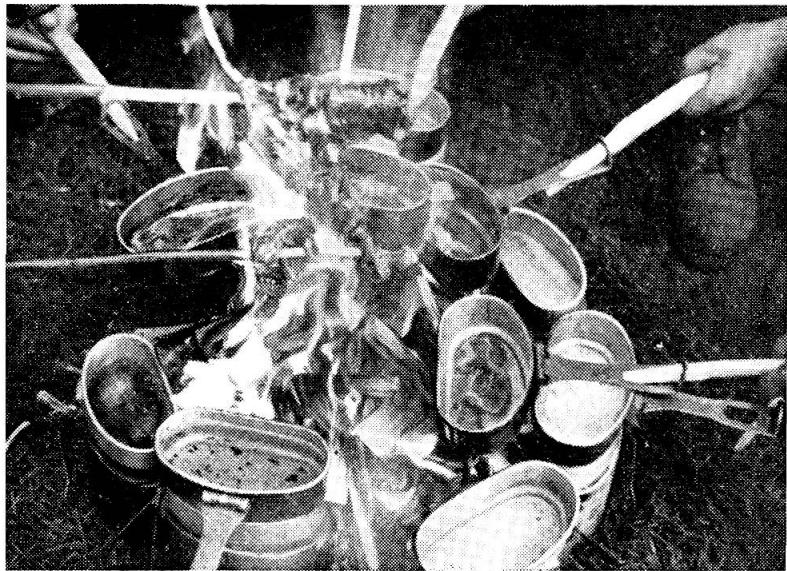
Im Gegensatz zu dieser Gamelle besitzt die Kavallerie noch eine Gamelle aus Eisen verzинnt mit einem Fassungsvermögen von 1½ l. Heute wird unsere Gamelle als veraltet und unzweckmässig angesehen. Seit Jahren wird nach einer anderen Lösung gesucht, vor allem wegen des Verpackens und Versorgens im neuen Kampfanzug. Zudem wird eine raschere, sauberere und rauchlose Feuerung in Form von Heiztabletten erwünscht.

Wohl auch um das Jahr 1850 wurde der Truppe das *Essbesteck* bestehend aus Löffel und Gabel abgegeben. Dieses zusammenlegbare, unschöne und rostende Essbesteck wird heute aus rostfreiem Material hergestellt. Auch präsentiert sich das neue Essbesteck in einer gefälligen Form.

Das gleiche gilt sicher auch für das *Soldatenmesser*. Wer kannte nicht das klobige, rostende, jedoch sehr solide Sackmesser des Soldaten. Wieviele Stunden wurden wohl diese Soldatenmesser mit Schmiergeltuch



Zigeunerbraten. Das Abkochen in der Gruppe hat seine ganz besondern Reize.



Das Abkochen im Einzelkochgeschirr will gelernt und geübt sein.

und dergleichen für die jeweiligen Inspektionen gereinigt und geputzt. Heute erhält jeder Wehrmann ein wohl kleineres, aber rostfreies und formschönes Soldatenmesser. Eine aus Leder oder Stoff überzogene *Labe-flasche* diente um die Jahrhundertwende dem Soldaten zum Nachtragen der Flüssigkeit. Schon im Ersten Weltkrieg wurde diese

Pfadfinder- und Bubenerinnerungen tauchen auf!
So schmeckt's doppelt gut!



ersetzt durch eine aussen braun und innen weiss emaillierte *Feldflasche*.

Die heutige Feldflasche besteht aus zwei Teilen, der eigentlichen Feldflasche mit einem praktischen Inhalt von 5 dl und einem Feldflaschenbecher mit 5 dl Inhalt unterteilt in fünf Mal 1 dl. Die Form der Feldflasche hat in den letzten Jahren nur in der äußerlichen Farbe geändert, wobei sie heute schwarz aussieht. Demgegenüber hat der Feldflaschenbecher in der letzten Zeit eine wesentliche Änderung erfahren müssen, indem zwei kleine zusammenklappbare Griffe daran befestigt wurden. So ist es nun möglich, den mit heißem Tee gefüllten Aluminiumbecher ohne weiteres in die Hand zu nehmen, ohne sich zu brennen.

Vor 2 Jahren wurden in den RS Versuche mit einer grösseren Feldflasche durchgeführt, da immer wieder die 5 dl Flüssigkeit als zuwenig erachtet werden. Zudem könnte eine grössere Feldflasche ohne Weiteres im Kampfanzug mitgenommen werden.

Wohl eine der grössten Umstellungen seit Kriegsende ist beim Material der *Teller* und *Tassen* zu verzeichnen.

In allen Kasernen standen der Truppe jahrzehntelang verzinnnte Teller und Tassen zur Verfügung, welche zudem noch sehr oft in einem sehr schlechten Zustand waren (schlecht verzinnt, rostig usw.).

Seit 1945 wurde raschmöglichst auf Porzellan umgestellt in der Meinung, man könne es nicht mehr verantworten, dass der junge Soldat aus einem Blechteller essen müsse. Das Porzellangeschirr konnte sich jedoch in der Truppenküche wegen des vielen Bruchs nicht behaupten, zudem musste die Truppe dafür allzu grosse Geldbeträge bezahlen.

Heute hat sich auch der Werkstoff «Ornamin» in den Küchen durchgesetzt. Nicht nur in den Kasernen, sondern in jeder Einheit befindet sich eine Kiste Offiziersbesteck (in den Stäben mehrere) bestehend aus 10 grossen und 10 kleinen Ornamintellern, 10 Ornamintassen, dazu 10 Löffel, Gabeln und Messer aus rostfreiem Material.

Zusammenfassend kann festgehalten werden, dass der junge Soldat heute ein einwandfreies Ess- und Kochgeschirr besitzt, dass aber auch auf diesem Gebiete immer neue Wege gesucht und gefunden werden müssen, um den Anforderungen, die an den Soldaten von Morgen gestellt werden, entsprechen zu können.