

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 36 (1963)

Heft: 4

Artikel: Ess- und Kochgeschirre im Wandel der Zeit

Autor: Wohler

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-517564>

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: 16.04.2026

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

Ess- und Kochgeschirre im Wandel der Zeit

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

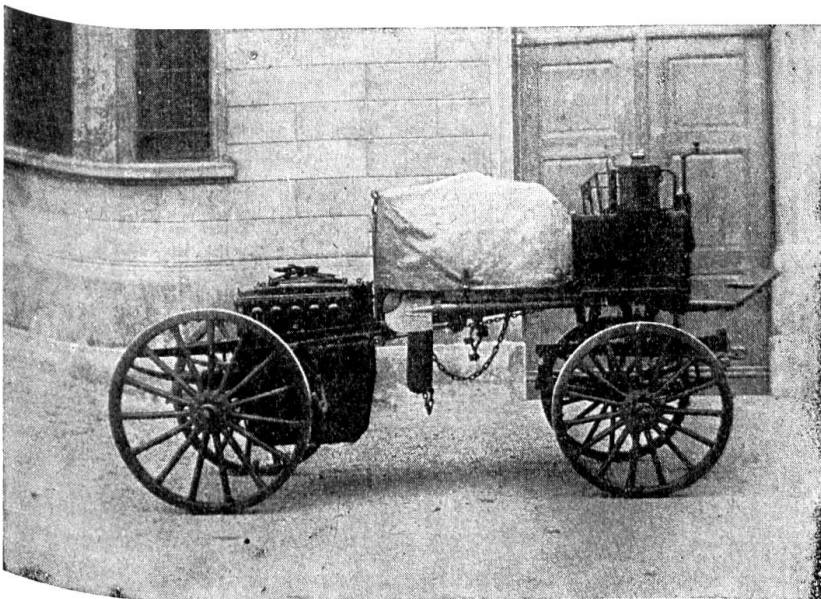
War das noch eine romantische Zeit — als im Manöverlärm vergangener Jahrzehnte unter Gerassel und Geklirr die Feldküche dahergesprenzt kam, von zwei oder wenn's Not tat, vier dampfenden Pferden gezogen. Rauchend schwangen die beiden Eisenkessi am hintern Ende — die Suppe, den Spatz oder gar das Gulasch enthaltend, auf das sich die hungrigen Mägen freuten. Weniger romantisch vielleicht für den Küchenchef, der nebenher lief, das Feuer unterhielt — oder, was auch vorkam, mit seinen Küchenmannen das im Graben festgefahrene Gefährt wieder auf den Weg stemmte.

Sie haben noch nicht ausgedient — diese Fahrküchen Modell 1909. Noch sind sie bei einigen Einheiten der Sanität und des Ter. Dienstes vorhanden, dienen als Lagerküchen und auf Verbandplätzen zur Zubereitung von Tee und Bouillon. Auch in den Militärküchen der Gemeinden sieht man sie hin und wieder, wo sie neben den Gusskesseln ihren Dienst weiter versehen.

Der Küchenanhänger Modell 1939 und vor allem die Kochkisten haben diese, den ältern Küchenchefs wohlvertraute Gulaschkanone verdrängt. Wir trauern ihr nicht nach — zuviel hat sie uns geärgert mit der umständlichen Putzerei, mit dem Kampf gegen den Rost, mit dem beissenden Rauch und den dünnwandigen Kessi, die den heutigen Anforderungen nicht mehr genügen würden.

Einheiten der Artillerie und der Flab. Trp. wurden dann in den 30er Jahren mit dem, vollbeladen 2,5 t schweren Küchenanhänger ausgerüstet. Gewiss sind dessen Vorteile nicht zu unterschätzen, was die betreffenden Küchenchefs auch bestätigen. Um nur einige zu nennen: das Küchen- und Brennmaterial kann weitgehend auf der Fahrküche direkt verstaut, und diese, innert kürzester Zeit marschbereit — als Anhänger eines mittleren oder schweren Lastwagens verschoben werden. Oder aber Kochherd und Proviantkasten werden demontiert und mit entsprechender Rohrverlängerung auf dem Camion wieder aufgestellt, wobei während dem Fahren gekocht werden kann. Die schwerwiegenden Nachteile sind jedoch nicht zu übersehen: Unbeweglichkeit im Gelände, trotz der Grösse und des Gewichtes besitzt die Küche bloss zwei Kessel mit je 110 l Fassungsvermögen, die zudem noch sehr rostanfällig sind. Bei den heutigen Essgewohnheiten und der Dezentralisation kann überdies auf die Verwendung der Kochkisten nicht verzichtet werden.

Genauere Angaben über die Einführung der Kochkisten konnten nicht gefunden werden, doch kann man annehmen, dass die ersten Studien und Versuche in die Zeit des Ersten Weltkrieges fallen. Die Möglichkeit, fertige Speisen längere Zeit warm zu halten, besass man damals nicht — einmal gekocht, mussten sie auch gepflegt werden. An ein Wiederaufwärmen, z. B. für Nachzügler war mit den vorhandenen Mitteln nicht zu denken.



Fahrküche Mod. 1909

Die ersten «Kochkisten» wurden deshalb als grosse Warmhalteboxen konstruiert. In gut isolierten, in etwa der Grösse der heutigen Kochkisten entsprechenden Behältern wurden drei separat einfüll- und verschliessbare Gefässe eingebaut, in der das Kochgut während längerer Zeit warmgehalten werden konnte. Diese grossen «Speiseverteilerboxen» haben gute Dienste geleistet und es mag vielleicht interessieren, dass noch einige wenige Exemplare in den Rekrutenschulen der Flab. Trp. zur Verwendung gelangen.

Umwälzende Änderungen in der Kochtechnik verursachten aber die bekannten 15 und 25 l fassenden Kochkisten. Nun erst war es möglich, Speisen direkt in den Kisten zuzubereiten.

Umfangreiche Versuche waren allerdings nötig, bis alle Rezepte «B» für Kochkisten ausprobiert und geschaffen waren, weichen doch diese erheblich von der herkömmlichen und bekannten Art der Zubereitung ab. Auf die Vorteile, die durch die Kochkisten entstanden sind, muss nicht näher hingewiesen werden, sie sind zu bekannt. Gerade weil sich das Kochkistekochen wesentlich von der Zubereitung in den offenen Kessi unterscheidet — und überdies ausserdienstlich nicht geübt werden kann — appelliere ich erneut an alle Quartiermeister und Fouriere, das Kochkistekochen mit allen Mitteln zu fördern.

Seit der Zuteilung der Kochkisten an die Truppe haben sich diese in der äusseren Form wenig verändert. Materialverbesserungen (z. B. das rostfreie Futteral, das sich zum Transport von Lebensmitteln eignet), ein neuer Verschluss am Kessel und eine leicht zu reinigende Deckeldichtung haben dazu beigetragen, dass den heutigen Anforderungen entsprochen werden kann. Gegenwärtig sind Versuche im Gange, die bis anhin etwas kleine, runde, aber gut verschliessbare Öffnung durch eine grössere zu ersetzen, was die Arbeitsweise erheblich erleichtern wird.

Die einfachen, aus Eisenblech hergestellten und zu den 15 und 25 l Kochkisten passenden Bratpfannen haben sich durchaus bewährt und haben auch keine Änderungen oder Weiterentwicklung erfahren.

Bis vor wenigen Jahren wurde hauptsächlich mit Holz unter den Kochkisten gefeuert. Ein Vorteil besteht darin, dass der glühende Rost eine zusätzliche Wärmequelle darstellt. Gerichte mit langer Garkochzeit, wie z. B. Fleisch, werden schneller und besser weich.

Für die Bedürfnisse des Gebirgsdienstes wurde in den 50er Jahren der Benzinvergaserbrenner entwickelt. Seine enormen Vorteile in Bezug auf Schnelligkeit, Wirtschaftlichkeit und nicht zuletzt die besseren Tarnungsmöglichkeiten bewirkten, dass er bald in allen Einheiten mit Erfolg eingesetzt wurde. Sein 6 l Reinbenzin fassender Tank ist genügend gross und sein Verbrauch von ca. 1,9 l pro Stunde ergibt bei einem Bestand von 100 Mann einen Tagesbedarf von ca. 20 l Reinbenzin. Bei gründlicher, täglicher Pflege treten Störungen höchst selten auf und können zudem mit den vorhandenen Ersatzteilen und Werkzeugen zum grössten Teil innert kürzester Frist behoben werden. Die leider in letzter Zeit erfolgten Unfälle waren ausnahmslos auf Nichtbefolgen von Sicherheitsvorschriften zurückzuführen. Seit der Abgabe an die Truppe hat der Benzinvergaserbrenner — von einigen materialtechnischen Verbesserungen abgesehen — keine Änderungen erfahren.

Nach wie vor werden aber die angehenden Küchenchefs an beiden Feuerungsarten — Holz wie Reinbenzin — ausgebildet.

Ausgesprochene Warmhaltegefässe (bis zu 6 Stunden) sind die 15 l fassenden Speiseträger, die ebenfalls in der Zeit zwischen den Weltkriegen entwickelt wurden. Diese doppelwandigen Ganzmetallträger eignen sich vorzüglich zum Warmhalten und Verteilen von Speisen und Getränken. Als Neuerung ist die Zuteilung von je einer Schöpfkelle aus Chromnickelstahl zu erwähnen. Hoffen wir, dass in absehbarer Zeit der neue Speiseträger wenigstens in einem Exemplar pro Einheit abgegeben werden kann. Der Prototyp, der sich seit geraumer Zeit in der Entwicklung befindet, unterscheidet sich äusserlich schon in der Form vom bekannten Modell. Er ist viereckig, fasst 20 l und besitzt zudem noch vier, zum Teil verschieden grosse Einsätze. Diese sind einzeln verschliessbar, mit einer Druckablassschraube versehen und so konstruiert, dass wenig Platz verloren geht. Diese Gefässe können z. B. mit einem vierteiligen Menu gefüllt und im Speiseträger verschlossen und warmgehalten werden. Er wird sich sehr gut zur Verpflegung der Wache, kleinerer Gruppen und Detachierten eignen.

Es sind noch keine 10 Jahre her, wurde in den Küchenchefschulen das Anfertigen von einfachen Kochgeräten, wie Schöpfkelle aus leeren Fettdosen und einem Stück Besenstiel — oder einem Kaffeesieb aus einem Holzrost und einem Stück Tuch gelehrt. Dieser «Handfertigkeitunterricht»



Küchenanhänger Mod. 1939



Kochkisten, Fleischkorb
und Oberlasten

kann dank der ständigen Verbesserung und reicheren Ausstattung des Einheitsküchenkorbes weggelassen werden. Auch das unangenehme Entleihen bei Privaten fällt weg — manche nachdienstliche Entschuldigung war nötig, wenn bei der Abgabe im Zeughaus Geräte zum Vorschein kamen, die nicht ordonnanzmässig waren und die entrüstete Besitzer zurückverlangten!

Schöpfer, Lochschöpfer, Spitzsieb, Büchsenöffner, Käseraffel, Ausbeinmesser und Knochensäge wurden beschafft, den Einheitsküchenkörben zugeteilt und tragen sehr zur Erleichterung der Arbeit in der Küche und damit zur Verbesserung der Soldatenkost bei.

Es ist also nicht mehr nötig, dass der Küchenchef nebst seinen militärischen Effekten eine Kiste privater Werkzeuge mit in den WK schleppt. Die alte Kaffeemühle jedoch ist geblieben, warum auch nicht; es erfordert jedoch etwas Geduld und Ausdauer, mit ihr Kaffee zu mahlen.

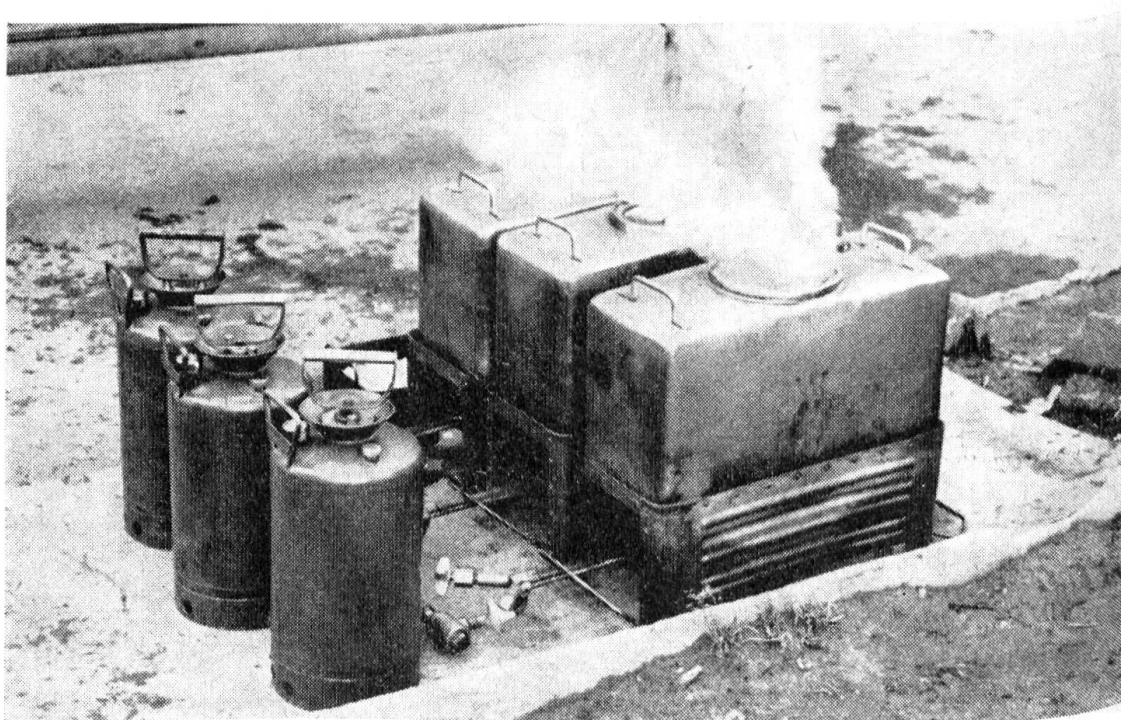
Gegenwärtig wird die Beschaffung eines Passe-vite geprüft. Zur Restenverwertung und zur Zubereitung von verschiedenen Suppen wäre es tatsächlich von Vorteil, eine einfache Passiermaschine zu besitzen.

Wie beim Einheitsküchenkorb werden auch bei der Oberlast ständig Verbesserungen angebracht. Die alten verzinnnten Eisenblechkessel haben nun wohl endgültig ausgedient und werden in absehbarer Zeit gegen Leichtmetallkessel ausgetauscht. Das gleiche gilt für die Platten. Eine grössere Dotation drängt sich auf und so werden in dieser Richtung nun ebenfalls Schritte unternommen. Zudem soll eine vermehrte Anzahl Küchentücher und -schürzen dazu beitragen, bessere Sauberkeit in der Küche zu halten.

Die Zeiten der pferdebespannten Fahrküche sind vorbei. Vieles hat sich geändert in diesen wenigen Jahrzehnten. Sie sind reichhaltig geworden, unsere Menupläne, und sie würden sich wundern, diese alten Feldköche, wenn sie die moderne Küchenausrüstung sehen würden, die nebst dem Vorgenannten noch Fleischkorb, Proviantkorb und Brotsäcke aufweist.

Vieles ist verbessert worden — aber noch manches bleibt zu tun. Die Entwicklung macht auch vor dem Kochtopf nicht halt. Doch war und ist es das Bestreben eines jeden Küchenchefs allen Anforderungen Rechnung zu tragen — und dazu leistet ihm unser heutiges Küchenkorpsmaterial die besten Dienste.

Küchenmaterial alt und neu, alte Fahrküche, neue Anhängerküche. Plan Nr. 16, 17, 18, Seite 139



Das Abkochen in den Kochkisten mit Benzinvergaserbrennern