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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 49 (1976)

Heft: 7

Rubrik: Tonbildschau : Küchenkorpsmaterial

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

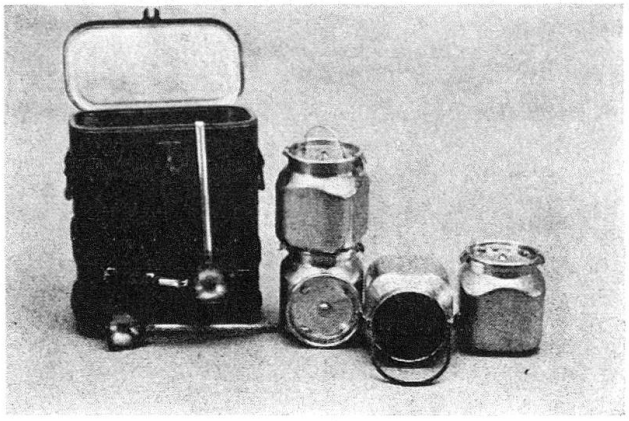
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 13.12.2025

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



Küchenkorpsmaterial

Umfang 79 Dias

Verweis auf die Reglemente Truppenhaushalt Regl 60.1 und Fourieranleitung Regl 60.4

TH, Ziff 34 / 35	Grundsätzliches zum Material
TH, Ziff 38 – 42	Küchenkorpsmaterial
TH, Ziff 43	Zugsküchenausrüstung
TH, Ziff 44 – 48	Materialverluste
TH, Ziff 49	Rückgabe des Küchenkorpsmaterials
TH, Anhang I + II	Seite 13 – 16, Materialkenntnis
TH, Ziff 92 – 94	Reinigung, Hygiene
TH, Ziff 263	Reinigungsmittel
TH, Ziff 264	Reinbenzin (Brennmaterial allgemein)
TH, Ziff 97	Lagerung des Reinbenzins
TH, Ziff 286	Grundsätzliches zur Magazinierung des Materials
TH, Ziff 287 – 290	Lagerung des Küchenkorpsmaterials, Magazinierung in stationären Verhältnissen
TH, Ziff 293, 295 297, 299	Magazinierung in Feldverhältnissen (Biwak, Schneebiwak und während Verschiebungen)
TH, Ziff 300, 303	Packmaterial und Gefässe
TH, Ziff 329 ff	Kochen in Kochkisten

Regl 60.4, FA
Anhang IV, Seite 231 Tabelle des Küchenkorpsmaterials

In der Legende zu den einzelnen Dias fasse ich mich wiederum kurz und orientiere deshalb nur stichwortartig:

1 Titel

2 Auslegeordnung Küchenkorpsmaterial

3 Materialübernahme, Kontrolle nach Etat

4 Kochkisten, bestehend aus Futteral, Rost, Deckelverschluss und Bratpfanne

5, 6 *Kochkistenfutteral* als Wärmespeicher (in erster Linie)
- grosses Futteral 45 l, Kochkessel dazu 25 l
- kleines Futteral 30 l, Kochkessel dazu 15 l

7, 8 – alte Kochkistenfutterale sind nicht wasserdicht

9, 10 – in den neuen Futteralen hingegen können Flüssigkeiten und Speisen transportiert, gelagert und aufbewahrt werden

11 – eine Kochkiste funktioniert nur mit einem einwandfreien schliessenden Deckel (Schliessbügel sorgfältig behandeln) und schützt sogar vor chemischen Kampfstoffen und Atomstaub

12 – 14 sorgfältige Behandlung der Kochkisten, nie zu nahe ans Feuer stellen

15 Beschriftung mit Kreide

16, 17 Basten, Park

18, 19 *Kochkessel,* bei Überdruck entweicht beim Deckelverschluss Dampf

20 kein Anbraten in Kochkesseln, leere Kochkessel gehören nicht übers Feuer

21 Vpf Verteilung

22, 23 *Bratpfanne* (auf zwei Kochkisten eine) und Transport

24, 25 *Roste* dienen als Herd und zusätzlich als Wärmespeicher beim Garkochen

26 *Benzinvergaserbrenner*
- keine Rauchentwicklung (gute Tarnung)
- Vorschriften für Betrieb und Unterhalt beachten

27 *Kiste* für Benzinvergaserbrenner

28, 29 für den Betrieb des Benzinvergaserbrenners nur *Reinbenzin* verwenden

30 Verbrauch an Reinbenzin: pro Stunde ca. 2 Liter
pro Tag, ca. 20 l pro Einheit

31 *Speiseträger* (15 l) hält Speisen und Getränke ca. 6 Std, warm

32, 33 neue Speiseträger (20 l) 4 Einsätze à 3,8 l (siehe Abbildung)

34 Transport der Speiseträger

35 *Packbrett,* bestehend aus:

36 – 3 Fasskesseln à 14 l Inhalt

37 – Kesselaufsatz (9 l) als Anrichteplatte

38 – Schneide- und Packbrett als Tranchierbrett und Anrichtetisch

39 – 49 – Umschlag aus Segeltuch mit diversen kleinern Geräten:
Trichter (40), Gewürzbüchse (41), Anrichtelöffel (42), Holzkelle für Kochkistenkochen (43), Schaumkelle (44), Fleisch- oder Rüstmesser (45), Abziehstahl (46), Fleischgabel (47), Küchenwäsche (48) und 49:
Versuche mit neuen, verbesserten Modellen laufen gegenwärtig

50 *Zugsküchenausrüstung* (siehe TH, Ziff 43) Vpf möglich bis 50 Mann

51 – 66 Der *Einheitsküchenkorb* enthält:
- Küchenwäsche (52), Austausch über das nächstgelegene Zeughaus
- Kaffeemühle mit verstellbarem Mahlwerk (53)
- Bank- und Ausbeinmesser (54)
- Knochensäge (55). Ein interessantes Detail: das alte Modell (1909!) der ehemaligen Fahrküchen wird nach und nach durch moderne, rostfreie ersetzt.
- Fleischgabel und Schwingbesen (56)
- zusammenlegbares Rührscheit (57)
- Schöpfer und Lochschöpfer (58)
- Spitzsieb (liebt, da aus Aluminium, sorgfältige Behandlung) (59)
- Kartoffelschäler (60) inkl. einem Modell für Linkshänder (!)
- Büchsenöffner (61)
- Bandschere und Bindestricke (62)
- Fuchsschwanz und Beil (63). Letzteres kann im Zeughaus nachgeschliffen werden.
- Bircherraffel (64)
- Reisbürsten (65) können, da Verbrauchsmaterial, im Zeughaus umgetauscht werden
- Kerzenlaterne (66)

67, 68 *Fleischkörbe*

69 *Brotsack* (ausschliesslich für Transport von Brot)

70 *Wassersäcke* à 20 l

71 – Transportverpackung für 15 Wassersäcke

72 *Of Besteck*

73 *Parkdienstkiste* (enthält alles für die Reinigung)

74 *Putzlappen:* unentgeltlicher Nachbezug im Zeughaus (Hygiene!)

75 *Zusammenstellung des Küchenkorpsmaterials* (ca. Fr. 12 500.— wert)
Durch schonendes und fachgerechtes Behandeln helfen Kü Chefs und Kü Mannschaft Kosten für Unterhalt und Reparaturen sparen.

76 – 79 Vorstellung der 2,5 Tonnen schweren *Fahrküche* (Kamin umlegen beim Transport!). Andererseits, so heisst es im Schlusswort, wird die Zweckmässigkeit der Kochkisten mehr und mehr auch bei den Spezialtruppen anerkannt und es dürfte nur noch eine Frage der Zeit sein, bis die Armee von der Kochkiste bis zur Knochensäge einheitlich ausgerüstet sein wird.

Der neue Schweizer Helm

Gerne stellen wir ihn unsern Lesern vor, er wird bereits an die Truppe abgegeben — die «ältern Jahrgänge» müssen sich allerdings vorläufig noch mit dem alten Modell begnügen. Pro Woche werden 5000 Stück «diensttauglich» — als erste erhalten ihn die Panzertruppen und bis 1983 werden insgesamt 350 000 Helme ausgeliefert. Die alten Modelle (1918!) gehen an den Zivilschutz.

Die Helmschale des «Helm 71» wird aus vergütetem Stahlblech in zwei verschiedenen Standardgrössen hergestellt. Für jede dieser Kalotten sind zudem zwei Grössen Lederinnenausstattung vorhanden, die individuell angepasst werden können. Das Kinnband ist als Gabelsturmband mit Aufreißschnalle ausgeführt. Das Gewicht beträgt je nach Grösse 1,3 bzw. 1,4 Kilogramm. Die Kosten belaufen sich auf 80 Franken pro Helm. (Im Gesamtherstellungsbudget sind noch erkleckliche Entwicklungskosten enthalten, so dass es ein falsches Stückpreisbild ergäbe, wenn man die 350 000 Helme mit dem Betrag von 80 Franken multiplizieren würde.) Der alte Ordonnanzhelm kostete im Zeughaus 52 Franken. Form und Ausführung des neuen Stahlhelmes sind, abgesehen von einigen geringfügigen Abweichungen, weitgehend identisch mit den Helmen der meisten Armeen West- und Osteuropas.