

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 50 (1977)

Heft: 11

Artikel: Tips für den Truppenhaushalt

Autor: Wohler

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-518632>

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: 13.01.2026

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

Tips für den Truppenhaushalt

Wir sind Adjutant Wohler, Instruktor bei den Offiziersschulen der Versorgungstruppen, ausserordentlich dankbar, dass er uns in nächster Zeit Tips für Küchenchefs und Fouriere zur Verfügung stellt. Dank seiner reichen Erfahrung und seines grossen Fachwissens finden sie sicher grossen Anklang.

St.

Notkocher 71

Bestellung: Mit dem Küchen-Korpsmaterial

Tip: Sich beim Material-Offizier vergewissern, ob die Notkocher tatsächlich bestellt sind.

Einsatz der Notkocher: Nur zum Aufwärmen der Dosenmenüs verwenden (nicht zum Anzünden eines Biwakfeuers missbrauchen. *Grund:* Der Kocher würde bis zur Unkenntlichkeit zerstört).

Vor der Abgabe an die Truppe: Orientierung des Kaders (besonders Gruppenführer)

- Brenndauer: ca. 45 Minuten (reicht zum Aufwärmen von 3 Dosenmenüs); diese ist allerdings abhängig von der Temperatur, der Windstärke, der Höhe über Meer;
- bei Kälte und bei starkem Wind ist der Kocher geschützt aufzustellen = Windschutz aus Steinen oder Rasenziegel, eventuell kleine Kochnische ins Erdreich graben;
- zeigen, dass vorerst alles zum Essen vorbereitet wird; Fertiggericht-Dosendeckel zu $\frac{2}{3}$ öffnen und derart umbiegen, dass er als Henkel zum Abheben benützt werden kann; weitere Lebensmittel und Essbestecke auspacken und bereitlegen. Erst *dann* den Kocher vorbereiten und anzünden;
- Flamme sparsam brennen lassen, das heisst, nach dem Abheben der Dose sofort auslöschten durch Auflegen des Deckels (nicht als Biwakfeuerersatz brennen lassen).

Aufwärmen der Dosenmenüs

Zunge, grüne Bohnen: Nicht umrühren! Mit dem Essen beginnen, wenn am Rand Blasen aufsteigen und der Doseninhalt sich erwärmt.

Tip: Zunge vor dem Aufwärmen herausnehmen, so bleibt mehr Platz für Bouillon, Gemüse und Kartoffeln. Sofern erwünscht, kann die Zunge in der zurückbleibenden Flüssigkeit erwärmt werden.

Ragout, weisse Bohnen: Vor dem Aufsetzen auf den Notkocher 1 – 2 Esslöffel des Doseninhaltes herausnehmen und in den Gamellendeckel leeren. Jetzt hat es Platz zum sorgfältigen Rühren mit Gabel oder Löffel.

Tip: Dose nicht zu lange auf dem Notkocher kochen lassen (Anbrennungsgefahr). Mit Essen beginnen, sobald es (meist am Rande) zu kochen beginnt. Entfernte Menge kann wieder beigegeben und erwärmt werden.

Gulasch mit Reis: Nicht direkt auf dem Notkocher aufwärmen (Anbrennungsgefahr).

Tip: Gulasch und Reis kalt in den Gamellendeckel leeren, nach Belieben 2 – 3 Esslöffel Wasser beifügen und unter Rühren auf dem Notkocher aufwärmen.

Andere Abgabemöglichkeit der Dosenmenüs

Die ungeöffneten Dosen in den Kochkisten während ca. 20 – 30 Minuten erhitzen. Herausnehmen und an die Truppe verteilen. (Öffnen, eventuell nach kurzem Abschrecken mit kaltem Wasser durch den Wehrmann oder die Küchenmannschaft.)