Ein improvisierter Kochherd

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **44 (1971)**

Heft 9

PDF erstellt am: **28.04.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-518134

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

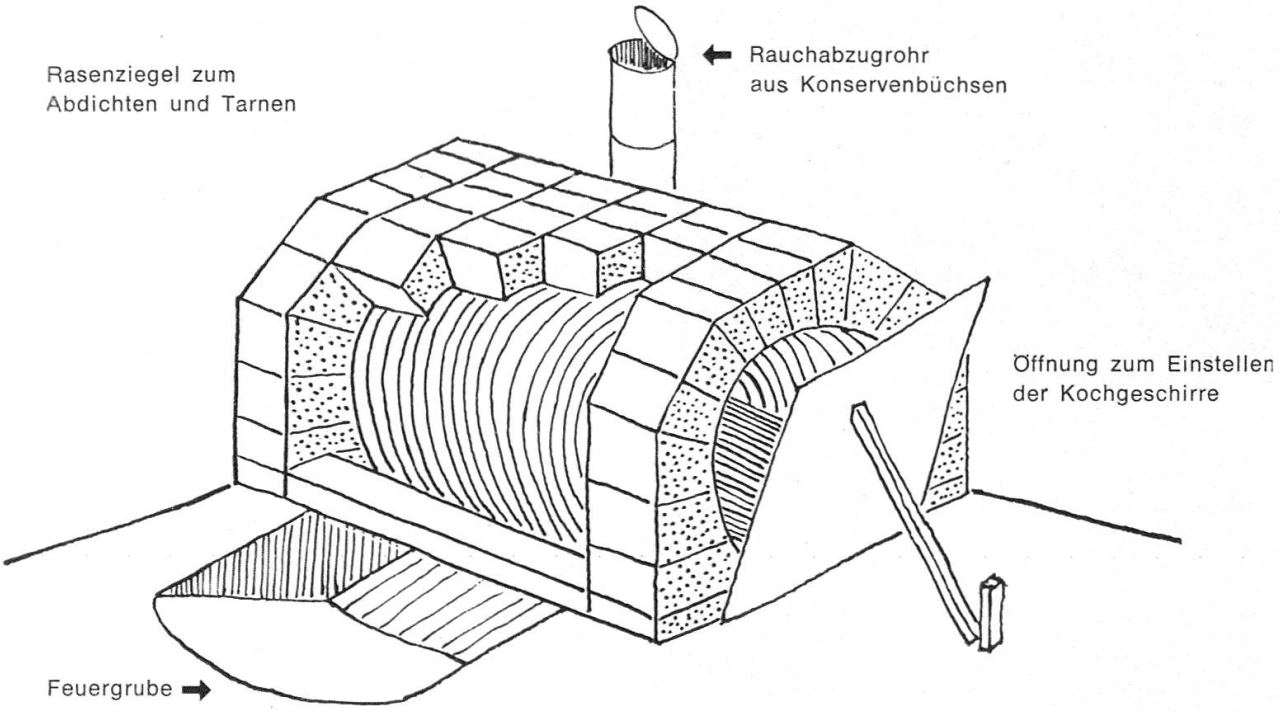
Ein improvisierter Kochherd

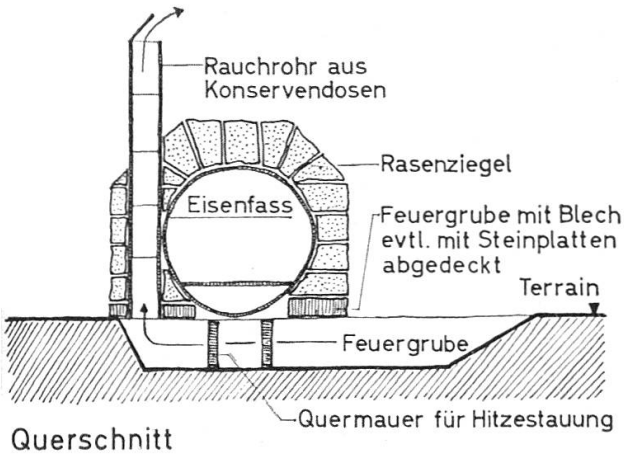
Seitens eines Lesers sind uns die nachfolgenden Unterlagen zugekommen, die wir gerne einem grösseren Kreis der Leserschaft weitergeben wollen. Wie es die Bilder beweisen, ist der improvisierte Ofen in einem Wiederholungskurs des vergangenen Jahres mit Erfolg gebaut und praktisch ausprobiert worden.

Die Redaktion

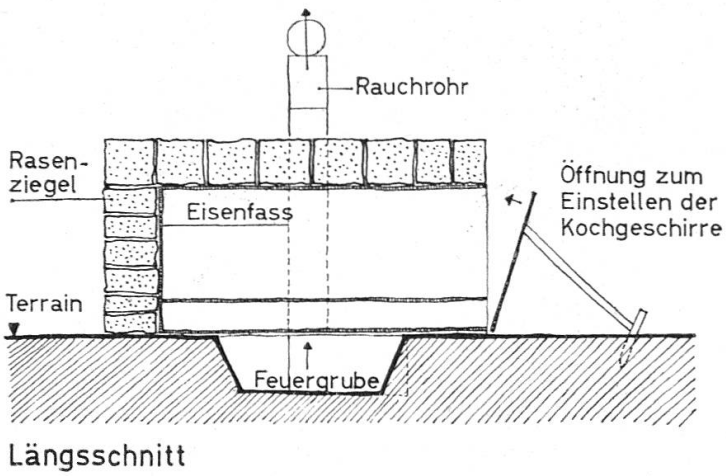
Zweckmässige Herde können behelfsmässig aus alten Eisen- oder Blechfässern hergestellt werden. Oel- und Benzinfässer sind aber vor der Verwendung gründlich zu reinigen, indem sie mit Sand und Wasser gefüllt, tüchtig am Boden hin und her gerollt und mit Wasser nachgespült werden. Die Heizwirkung wird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

Als Kochgeschirre werden entweder die Einzelkochgeschirre (Gamellen) der persönlichen Ausrüstung, die Kessel der Zugsküchenausrüstung, die Kochkessel und Bratpfannen der Kochkisten, eventuell Pfannen von Privaten oder auch Konservenbüchsen verwendet.





Querschnitt



Längsschnitt

Ein improvisierter Kochherd

Mit Rasenziegel abgedeckter Ofen im Gelände.

Seitenansicht mit ausgehobener Feuergrube.

Vorderansicht mit Bodenblech und Rauchrohr.

Improvisierter Backofen

(Merkblatt)

Material

1 Eisenfass
4 – 6 Konservenbüchsen für Rauchabzug
1 Backblech
1 Türblech
evtl. 1 Feuerabschirmblech
ca. 1/2 m³ Bollsteine für Wärmemantel um Eisenfass
4 m² Rasenziegel zum Abdichten und Tarnen
1/2 m³ Erde (aus der Feuergrube) zum Abdichten
1 Holzpfahl zum Stützen des Ofenblechs

Werkzeuge

Schanzwerkzeug
Blechschere aus Einheitsküchenkorb
Sackmesser

Bauzeit

rund 4 Stunden

Mannschaft

2 Mann

Wärme

bis ca. 290 ° C = ungefähr 10 Minuten

Höchsttemperatur

ca. 360 ° C

Wärmeisolation

3 Stunden nach Erlöschen des Feuers beträgt die Ofenhitze noch ca. 100 ° C (bei einer Isolation von 30 – 40 cm Dicke).

Verwendung des Ofens

einfache Mahlzeiten für 18–20 Mann (oder zum Beispiel eines Zuges)

Beispiele	Temperatur in ° C	Backzeit zirka
Spiegeleier	180	5 Minuten
Fleischkäse	180 – 300	10 Minuten
Poulet	180	30 Minuten
Brot	180 – 300	30 – 45 Minuten
Schinken in Brotteig	180	4 Stunden

Mögliche Kochgefässe

z. B. Kochkessel
Kochkisten
Bratpfannen
Gamelle
Konservenbüchsen
Backblech

Bemerkungen

1. Vor dem Backen das Feuer entfernen (gleiches System wie Bauernbackofen).
2. Zuerst mit kleinen Proben Hitzeleistung und Backdauer feststellen.
3. Die vorerwähnten Temperaturen und Backzeiten können nicht als feste Regel angenommen werden, da sich je nach Dicke der Ofenisolation (Steine, Erde, Rasenziegel) andere Werte ergeben.

Anfertigung des Rauchrohres

Konservenbüchsen am Boden mit Blechschere oder Büchsenöffner des Militärmessers vom Rand her kreuzweise aufschneiden, Spickel herausdrücken und Rohr zusammensetzen (Abb. 1). Darauf Spickel in Büchsenöffnung einführen, Büchsen gut zusammenstossen, Spickel flach an Innenwand drücken (Abb. 2). Oberste Büchse mit Deckel kann für Zugregulierung verwendet werden. Material: 4 – 6 Konservenbüchsen.

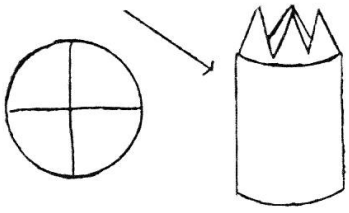


Abb. 1

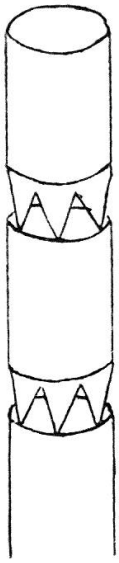


Abb. 2

Bücher und Schriften

Claire Hofmann, Beglückender Garten

Heiter-beschwingtes Brevier für lernbeflissene Hobby-Gärtner. — 184 Seiten mit 12 Zeichnungen von Marta Tschudi. — 1969, Albert Müller Verlag, AG, Rüschlikon-Zürich, Stuttgart, Wien. Leinen Fr. 16.80.

Handlich, klein, hübsch — und darin soviel Antworten, und soviel überraschende Antworten, auf Fragen, die sich der Hobby-Gärtnerin, dem Hobby-Gärtner immer wieder stellen. Das Wunschziel jedes Gartenfreundes wird zur selbsterschaffbaren Wirklichkeit: der *schöne* Garten mit *gesunden* und *gepflegten* Pflanzen.

Nützliches Wissen und amüsante Plauderei in der richtigen Mischung. Jahreszeitlicher Spaziergang durch jedermanns Traumgarten. Führerin ist die vom Fernsehen her so beliebte Claire Hofmann: Freigebig teilt sie ihre Geheimtips aus!

Alles ist so präsentiert, dass es sich bei geniesserischem Lesen dauerhaft einprägt. Unter «Januar» ist — zum Beispiel und neben vielem anderen — vom Frostschutz für die frierenden Pflanzen die Rede — und nun eben so, dass man's bestimmt nicht wieder vergisst. Noch ein Beispiel: Im «Februar» erfährt man Grundlegendes und Phantasiebeflügelndes über: Winterjasmin, Seidelbast, Hamamelis, Winterling, Werkzeuge, Schneerose, Kompost, Abdecken und Spritzen der Rosen und . . .

Und so in jedem Monat, was ihm entspricht. Der grüne Rasen, dicht wie ein Teppich und unkrautfrei? Sie hören von seiner Ansaat und Pflege. Sie hören — immer zur richtigen Zeit — vom Setzen und Düngen, von Schädlingen, von Schatten- und Sonnenpflanzen, von Gräsern und Polstern und Sträuchern und Büschen, von Kletterpflanzen und Bodenbedeckern. Und über alle Monate von den Allerschönsten aus dem Blumenreich.

Dazu spürbar: die Farben, die Fülle, die dufterfüllte Luft, die Freude des Gärtners, die Beglückung durch den Garten. Keine Frage, was man den Gartenfreunden schenkt!