

Die Koch-FHD

Autor(en): **Wiederkehr, Frieda**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Soldat : Monatszeitschrift für Armee und Kader mit FHD-Zeitung**

Band (Jahr): **40 (1964-1965)**

Heft 6

PDF erstellt am: **16.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-705492>

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.

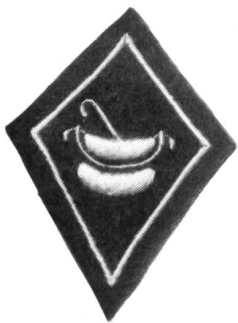
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

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.

Die Koch-FHD

Von Chefköchin Frieda Wiederkehr, Basel



Wie bei den Soldaten, geht auch bei den FHD-Angehörigen die Liebe durch den Magen. Doch wer sollte diese wichtige Magenfrage lösen, wenn nicht das tüchtige Küchenpersonal?

Da ja den Frauen und Mädchen das Kochen im Blut liegt, oder liegen sollte, ist es eine Selbstverständlichkeit, daß in der FHD-Küche eine Chefköchin mit ihren Gehilfinnen für das leibliche Wohl sorgt.

Der Küchendienst bietet viel Abwechslung, auch wenn die Kochhilfe noch nicht kochen kann, die diversen Vorbereitungsarbeiten kann sie sicher und hat noch Gelegenheit, ihre Kenntnisse in der Kochkunst zu erweitern, was ihr im Privatleben von Nutzen sein kann. Natürlich ist die Freude am Kochen Vorbedingung.

Der geübte Umgang mit Kochkisten und Benzinvergassern ist besonders bei den Truppenverlegungen wichtig und nützlich.

Daß auf Sauberkeit und rationelles Arbeiten in der Küche geachtet wird, sei nur am Rande vermerkt.

Für eine in der Küche tätige FHD besteht aber auch die Möglichkeit eines Aufstieges. Wenn sie die nötigen Voraussetzungen besitzt, kann sie als

Chefköchin

vorgeschlagen werden. Die vorgesehenen Kandidatinnen werden zu einem ca. dreiwöchigen Chefkurs nach Thun eingeladen.



Die administrativen FHD

Von Dchef Doris Meister, Basel



Wohl ist der administrative Dienst weniger «attraktiv» als die meisten übrigen. Doch ist er für die, die ihn ausgesucht haben, einer der interessantesten: wird doch die administrative FHD meistens in den Stäben der Heeresseinheiten und im Armeestab eingesetzt. Dort, in den höheren Kommandostäben, laufen bekanntlich sämtliche Fäden zusammen, und so hat auch die FHD des adm. Dienstes Einblick in Aufmarschpläne und Truppenbewegungen. Wer von uns wird

bestreiten, daß z. B. der Aufbau eines operativen Befehls oder einer Übungsanlage interessant ist?

Wie eine gute Sekretärin braucht die FHD des administrativen Dienstes gründliche Kenntnisse in Maschinenschreiben und Stenographie sowie selbstverständlich auch eine rasche Auffassungsgabe und Intelligenz.

Im Einführungskurs wird die FHD in die Geheimnisse der Truppenordnung weitgehend eingeführt; daneben muß sie selbstverständlich auch die Abkürzungen und Signaturen beherrschen lernen und wird am Fernschreiber ausgebildet. Später wird dann die FHD des administrativen Dienstes mit ihrer Einteilungseinheit nicht nur wäh-



Im Kurs für angehende Chefköchinnen in Thun wird nach Reglement abgewogen und gekocht. Der Instr. Adj. Uof. verfolgt die Arbeit mit kritischem Blick.

In diesem Kurs werden zur Hauptsache folgende Punkte behandelt: Warenkunde, Fleischkenntnisse, Vitaminkunde, Zubereitung einfacher aber nahrhafter Soldatenkost. Auch etwas Buchhaltung zwecks Berechnung der Menüs und Warenbestellung gehören zum Programm.

Es ist Sache der guten Chefköchin, aus den zugeteilten Rationen das Größt- und Bestmögliche herauszuholen. Auch in personeller Hinsicht soll sie durch ihr Beispiel für einen guten Arbeitsgeist in der Küche besorgt sein. So kann auch die Küchenmannschaft an ihrem Platz, wie jede andere Waffengattung, dem Vaterland nützlich sein.

rend eines gewöhnlichen Ergänzungskurses, sondern auch in Manövern eingesetzt werden. Die Beförderungsmöglichkeiten und -Bedingungen sind die gleichen wie in den anderen FHD-Gattungen.



links:

FHD, die beim administrativen Dienst eingeteilt sind, tragen eine große Verantwortung.

rechts:

Die Ausfertigung militärischer Schriftstücke verlangt exakte, saubere Darstellung.