

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband
Band: 4 (1931)
Heft: 5

Titelseiten

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 27.04.2025

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



Redaktion:
Lt. Q. M. Brem Max (Fachtechnisches)
Fourier Weber Willy (Verbandsangelegenheiten)
Fourier Riess Max (Sekretariat)

Alleinige Briefadresse:
Redaktion des „Fourrier“
Postfach 74, Hauptpost Zürich 1

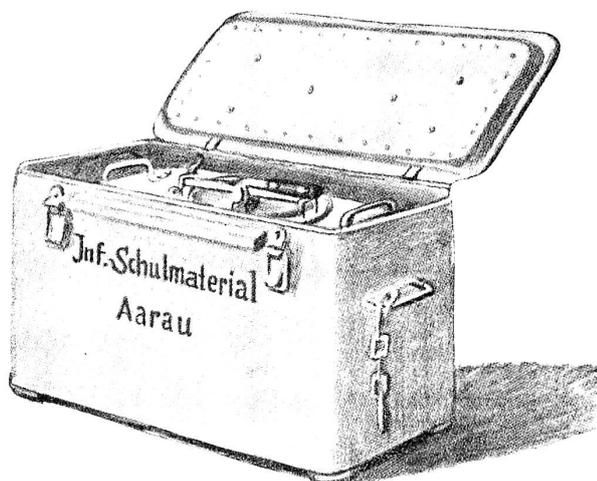
Jährlicher Abonnementspreis
für Einzel-Abonnenten Fr. 3.50
Postcheck-Konto VIII/18908

Druck und Annoncen-Regie: E. Nägeli & Co., Milchbuckstrasse 15, Zürich 6

Unsere Kochkiste.

Fehler und Mängel in der Handhabung.

Von Oberstlieut. Jeangros, Bern.



Offene Kochkiste mit eingesetztem Kochkessel.

Die immer wieder auftauchenden Zweifel über die Brauchbarkeit der Kochkiste (Selbstkocher) und Klagen über deren Beschaffenheit geben mir Anlass, das Problem dieses Gerätes wieder einmal als die ernste Angelegenheit zu behandeln, als es in Tat und Wahrheit auch ist und die verantwortlichen Organe, wie Küchenchefs, Fouriere und Quartiermeister, einmal mehr an die Aufgabe und die grosse Verantwortlichkeit zu erinnern, die ihnen bei der Verwendung der Kochkiste übertragen wird. Die kriegstechnische Abteilung des E. M. D., die eidg. Kriegsmaterialverwaltung, sowie die eidg. Zeughäuser schenken dieser Angelegenheit stets die grösste Aufmerksamkeit. Sie sind ihrerseits bestrebt, die ihnen zur Kenntnis gelangenden Fehler und Mängel nach Möglichkeit zu beseitigen und die Kochkisten in einem solchen Zustand abzugeben, dass sie den ihnen gestellten Anforderungen und den Bedürfnissen der Truppe in jeder Beziehung gerecht werden. Alle diese Bemühungen sind aber meines Erachtens zwecklos, wenn sie von den verantwortlichen Stellen bei der Truppe, durch mangelndes Interesse und Aufsicht nicht die gebührende Unterstützung finden. Ich kann nicht umhin, das früher schon Gesagte zu wiederholen, dass Unkenntnis im Umgang mit diesem Kochgerät nicht nur grossen Schaden im Gefolge haben kann,

sondern ebenso leicht die Verpflegung eines ganzen Truppenkörpers in Frage zu stellen vermag. Den Küchenleuten muss bewusst werden, dass das ihnen anvertraute Kochgerät für sie nicht minder wichtig ist, als das Gewehr für den Schützen; mit andern Worten, die Kochkiste bedarf einer ebenso sorgfältigen und sachgemässen Behandlung wie jedes andere Kriegsgerät. Was nützen uns all die verheissungsvollen Verpflegungspläne, Kochanleitungen und Kostenberechnungen, wenn die Kochkiste, infolge Falschbehandlung, ihren Dienst versagt? Unsere Armee besitzt denn auch in der heute im Gebrauch stehenden Selbstkocherkiste ein Gerät, um das sie mit Recht von andern Armeen beneidet wird.

Die fortwährend zunehmende Verwendung der Kochkiste spricht übrigens hinreichend für ihre Zweckmässigkeit und Beliebtheit bei der Truppe und rechtfertigt es, dass wir uns mit ihr nochmals näher befassen.

Auf welche Weise beim Kochen in der Kochkiste vorgegangen werden soll, wurde meinerseits bereits in No. 3 von 1929 des »Fourrier« erläutert. Um eine Wiederholung zu vermeiden, verweise ich auf die seither erschienene neue Kochanleitung.

Im Selbstkocher können, mit wenig Ausnahmen, alle in der Militärküche gebräuchlichen Nahrungsmittel gekocht werden. Dies setzt gewisse Vorkenntnisse und Übung in dessen Handhabung voraus, die aber noch manchenorts nicht hinreichend vorhanden zu sein scheinen. Das mir inzwischen in verdankenswerter Weise von der eidg. Kriegsmaterialverwaltung zur Verfügung gestellte Aktenmaterial, sowie die mir von einigen Zeughausverwaltungen und eidg. Werkstätten bereitwilligst erstatteten Berichte, weisen auf immer wieder vorkommende Fehler hin, auf die ich hier besonders aufmerksam machen möchte, weil sie, nach meinem Dafürhalten, die wahre Ursache für gelegentliche Klagen über die vermeintliche Unzuverlässigkeit der Kochkiste sind.

Vorweg muss betont werden, dass vermehrte Aufsicht und Belehrung des Küchenpersonals in der Handhabung des Selbstkochers unbedingt nötig sind und viel dazu beitragen würden, die alljährlich wiederkehrenden, nicht unbedeutenden Kosten für das Wiederinstandstellen der oft arg zugerichteten Geräte zu vermindern. Sollte man es z. B. für möglich halten, dass heute noch komplette Kochkisten (also mitsamt der Holzkiste) auf's Feuer gesetzt werden? Solche Vorkommnisse zuzugun jedenfall