

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 4 (1931)

Heft: 5

Artikel: *Unsere Kochkiste : Fehler und Mängel in der Handhabung

Autor: Jeangros

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-516135>

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>



FOURIER

DER

OFFIZIELLES ORGAN

DES

SCHWEIZ. FOURIERVERBANDES

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

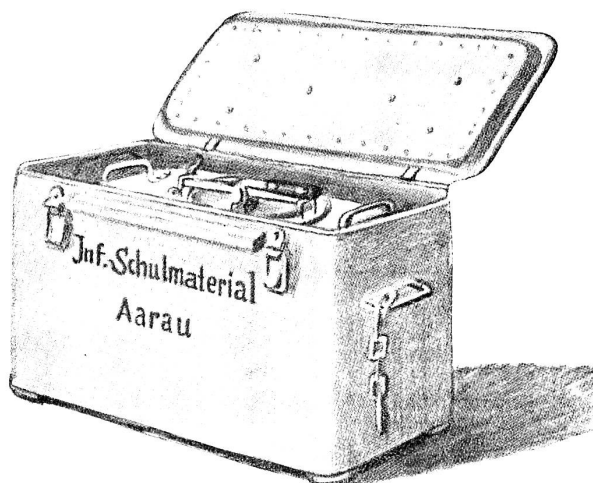
Alleinige Briefadresse:
 Redaktion des „Fourier“
 Postfach 74, Hauptpost Zürich 1

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 »Fourier« 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 zugen jedenfalls

weder von grosser Sachkenntnis noch von einem sorgfältigen Studium der Gebrauchsanweisung in der Kochanleitung. Wie schlecht die Kessel durch die Truppe oft gereinigt und unterhalten werden, ist am Zustande ersichtlich, in welchem dieselben bei der Demobilmachung an die Zeughäuser zurückgelangen.

Für das Reinigen an der Innenseite des *verzinnnten* Kessels dürfen keinerlei kratzende Putzmittel wie Sand, Asche, Putzstein, Stahlspäne, Schmirgeltuch und dergleichen oder sogar Messer verwendet werden. Es geschieht dies am zweckmässigsten durch Ausbrühen mit heissem Sodawasser und gehöriges Scheuern mit Bürste oder Harnisch. Die Aussenseite dieses Kessels ist gegen schärfere Putzmittel weniger empfindlich.

Beim Reinigen des *Aluminium*-Kessels im besondern darf dagegen niemals Sodawasser oder Lauge verwendet werden (dies gilt für sämtliche Aluminiumgeschirre), weil diese Alkalien das Aluminium angreifen. Letzteres bekommt dadurch eine raue Oberfläche, ist dann viel schwerer sauber zu halten und wird von den Speisen auch mehr angegriffen. Die Reinigung geschieht hier am besten durch Ausbrühen mit heissem Wasser, von Zeit zu Zeit blank scheuern. Hierzu eignen sich vorzüglich unsere anerkannt hochwertigen einheimischen Produkte, wie »VIM«, »Blitz-Blank«, »KRISIT« und »Per«. Im Notfall darf für Aluminium auch feines Sand verwendet werden. Im Uebrigen gilt auch hier, was für die Kochkessel im Allgemeinen zu beachten ist, dass gesäuerte Speisen nur kurze Zeit im Kessel verbleiben dürfen. Allfällige Rückstände (Angesetztes, Angebranntes) dürfen niemals mit kratzenden Gegenständen entfernt werden, weil damit der Kesselboden aufgekratzt wird. Am Zweckmässigsten wird verfahren, indem man etwas *heisses Wasser* hinein gibt und den geschlossenen Kessel einige Zeit stehen lässt. Auf diese Weise werden die Rückstände aufgeweicht und können, ohne jede Beschädigung des Kesselbodens, leicht herausgenommen werden.

Für Gerichte mit wenig Flüssigkeit, namentlich aber zum Anbraten von Fleisch, eignet sich der verzinnte Kessel nicht gut, weil durch die grosse Hitze das Zinn an den Wandungen schmilzt und sich löst. Soll Braten, Gulasch oder Ragout hergerichtet werden, so geschieht das Anbraten der Fleischstücke am Zweckmässigsten in besonderen Kesseln oder Pfannen. Ist dann die nötige Flüssigkeit beigelegt worden, so kann in den mit heissem Wasser vorgewärmten Selbstkocher übergeschüttet und in demselben weitergekocht werden. Es kommt immer noch häufig vor, dass Kochkessel *leer* auf das Feuer gesetzt werden; Resultat: zusammengeflossenes Zinn an allen Wandungen und daheriges rasches Neuverzinnen, rauhe, krustige Kesselböden, die das fortwährende Anbrennen der Speisen begünstigen. Entzinnte Stellen verfallen leicht der Rostbildung und beeinträchtigen die Haltbarkeit des Kochgerätes. Durch grössere Achtsamkeit kann vermieden werden, dass neu verzinnnte Kessel schon nach einem einzigen Wiederholungskurs wiederum verzinnt werden müssen.

Ein eminent wichtiger Bestandteil des Selbstkochers ist der Kesselverschluss — der Kesseldeckel. Dieser Verschluss ist derart konstruiert, dass der Deckel nicht absolut dichtet, d. h. der eingeschliffene Deckel presst auf den Rand des Kessels, — Metall auf Metall ohne jegliche Dichtungseinlage — sodass etwas Luft zum Ausgleich der äusseren und inneren Druckverhältnisse zirkulieren kann. Wenn man mithin einen gefüllten (auch halbvollen) Kessel auf den Kopf stellt, so mag die Flüssigkeit *ganz wenig* abtropfen, während in normaler Lage der Kesselverschluss trocken bleibt. Diese Konstruktion gründet sich auf vielfach eingehende Versuche und nicht zuletzt auf physikalische Gesetze, auf die ich, weil nicht hierher gehörend, nicht näher eintreten möchte. Von einem hermetischen

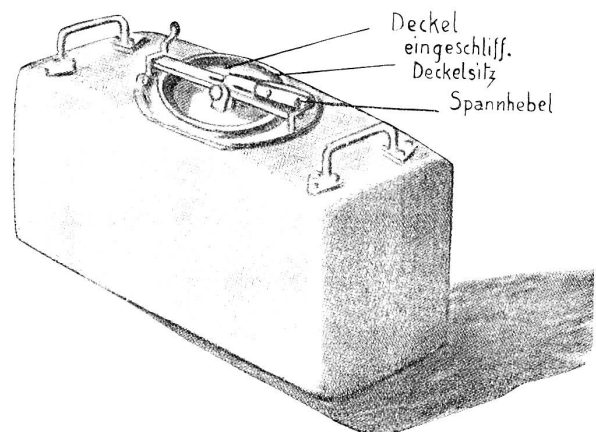
Abschluss kann somit zum Vorneherein nicht die Rede sein, was immerhin genügt, bei Uneingeweihten die Meinung hervorzurufen, die Dichtung des Kesselverschlusses sei mangelhaft.

Dass gelegentlich einmal ein ungenügend schliessender Selbstkocher zur Abgabe gelangen kann, ist nicht ausgeschlossen, doch rechnen wir dies zu den seltensten Ausnahmen: denn die Instandstellungsarbeiten und Reparaturen in den Zeughäusern und in der eidgen. Konstruktionswerkstätte in Thun erfolgen äusserst sorgfältig. Die Deckel werden jeweilen auf ihre Dichtigkeit geprüft und neu eingeschliffen und es erhalten infolgedessen die Truppeneinheiten stets nur solche Kochkisten, die einer genauen Revision unterzogen worden sind. Die Beobachtungen an massgebenden Stellen ergeben indessen, dass bei der Truppe noch viel — ja allzuviel gefehlt wird. In der neuen Kochanleitung (Seite 21) steht geschrieben:

„Die eingeschliffenen Deckel sind nicht wechselbar, es muss daher die Nummer des Deckels stets mit der Nummer des Kessels übereinstimmen etc. etc.“

Diese Vorschrift scheint aber nicht überall beachtet zu werden. Bei der Demobilmachung stossen die Zeughäuser immer noch häufig auf verwechselte Kesseldeckel. Andere wieder sind samt der Kesselfassung, durch rohe Behandlung, gewaltsamen Druck oder Schlag mit harten Gegenständen, verbogen oder verbeult, was unter Umständen den Kessel völlig unbrauchbar machen kann. Beim richtig aufgesetzten Deckel bedarf es zum Abheben desselben keinerlei Gewaltmittel, bezügliche Störungen sind fast ohne Ausnahme auf unsorgfältiges Hantieren zurückzuführen. Auch kommt es vor, dass bei der Truppe, zur Erzielung eines besseren Abschlusses, Gewehrputzlappen, Abwaschtücher oder Gummiringe zwischen Kesselrand und Deckel eingelegt werden. Ist dieses Vorgehen an und für sich schon verfehlt und unhygienisch, so wird dadurch der durch das Einschleifen des Deckels hergestellte Abschluss verdorben und es schliessen dann selbstverständlich die derart behandelten Selbstkocher nicht mehr genügend. Zeigen sich Deckel, die nachgewiesenermassen nicht gut schliessen, so sollten die Kessel in jedem Fall ausgetauscht werden; jede Selbsthilfe, wie die hievor erwähnte, hat unbedingt zu unterbleiben. Dagegen ist sehr darauf zu achten, dass so oft wie möglich, jedenfalls aber vor jedem Aufsetzen des Deckels, der geschliffene Deckelsitz, sowie der Deckel selbst, gereinigt werden, da der Spannhebel auch bei geringen Auftragungen (Sandkörner, Erde, Speiseresten), verspannt wird und dadurch an Wirkungskraft verliert.

Mehr Sorgfalt im Umgang mit diesem Bestandteil im besondern, sowie grössere Vorsicht in der Handhabung der Kochkiste im Allgemeinen, sind absolute Erfordernisse. Dann dürfte dieses Kochgerät unsern Truppen auch diejenigen Vorteile bieten, die es vermöge seiner Beschaffenheit tatsächlich zu leisten im Stande ist.



Zusammenfassend empfehle ich beim Gebrauch der Selbstkocherkiste die Beachtung folgender Punkte:

1. Vor dem ersten Gebrauch die Kessel mit Wasser gehörig auskochen.
2. Niemals leere Kessel auf's Feuer stellen.
3. Im verzinnten Kessel weder rösten noch anbraten; hierzu besondere Eisenkessel oder Pfannen verwenden.
4. Die Kochkessel stets peinlich und sauber halten.
5. Zum Reinigen der Kessel-Innenseite verwende man niemals kratzende Putzmittel.
6. Vor dem Aufsetzen des Kesselverschlusses überzeuge man sich stets:
 - a) ob die Deckelnummer mit derjenigen des Kessels übereinstimmt,
 - b) ob Deckel und Deckelsitz rein sind.
7. Der Deckelsitz darf nicht mit Gummiringen, Tüchern etc. gedichtet werden.
8. Den Kesseldeckel stets sorgfältig aufsetzen; beim Abheben keinerlei Gewaltmittel anwenden.
9. Festgekochte Rückstände (Angebranntes) nicht aufkratzen, sondern *aufweichen*.

Ist eine tägliche Fasskontrolle notwendig?

Von Fourier Weber Willy, Stab I. Br. 13.

Bevor wir an die Beantwortung dieser Frage herantreten, haben wir zuerst zu untersuchen welche Kontrollen, bzw. Hilfsmittel, dem Rechnungsführer über die gefasste Verpflegung zur Verfügung stehen und ferner, wie dieselben ihn über den täglichen Stand seines Geschäftes orientieren.

Ich sage absichtlich «Geschäft». Denn der Ankauf von Waren durch den Rechnungsführer und die Abgabe der Artikel an die Truppe lässt sich, wenn wir den Aufgaben des Rechnungsführers auf den Grund gehen, sehr wohl in den kaufmännischen Begriff des Warenhandels fassen. Denn der Fourier muss der Truppe laut Art. 93 I. V. täglich liefern:

- 500 gr. Brot
- 250 gr. frisches Kuh-, Rind- oder Ochsenfleisch
- 70 gr. Käse
- 42, bzw. 52 Cts. Gemüseportion

Diese Lieferungen stellen einen Vertrag dar, den der Rechnungsführer als Geschäftsleiter für die Truppe einerseits und den Bund anderseits unter Anerkennung der I. V. und der übrigen Verwaltungsbestimmungen genau einzuhalten verbunden ist.

Aufgabe des Rechnungsführers ist nun, die oben erwähnten vier Verpflegungsportionen möglichst billig einzukaufen, sie rationell zu verwenden und dafür zu sorgen, dass dieselben gesund und schmackhaft zubereitet abgegeben werden und die Truppe zu *ihrem Rechte* kommt. Die möglichst vielseitige und rationelle Ausnutzung der sich dem Rechnungsführer zwischen Einkauf und Abgabe bietenden Chancen erfordert von demselben nebst dem Bekanntsein der Grundregeln des kaufmännischen Denkens eine spezielle Schulung, die ihm in der Fourierschule beigebracht wird, ferner ein gewisses Organisations-talent, geeignete Kontrollen und Hilfsmittel.

Befassen wir uns zunächst einmal mit der Verwendung und Abgabe der Verpflegungsmittel an die Truppe während des Dienstes. Nach meinen Feststellungen ist die grosse Mehrzahl der Fouriere durchaus imstande, die Truppe mit den vorhandenen Mitteln gesund und einfach zu ernähren. Fälle, in denen nachgewiesen werden kann, dass ein Wehrmann während der Dienstleistung infolge Unterernährung oder ungenügender Zubereitung der Speisen gesundheitlich Schaden gelitten hat, sind sehr selten. Verschiedenen in der letzten Zeit gehörten Ausserungen von ausserhalb der Verpflegung stehenden Offizieren und Wehrmännern können wir sogar entnehmen, dass manchmal ein *zuviel* des Guten getan worden ist. Die Reduktion der Gemüseportionsvergütung um 3 Rp. in Kursen und um 8 Rp. in Schulen ist sicherlich nicht nur mit Rücksicht auf die gesunkenen Lebensmittelpreise vorgenommen worden, sondern weil man an Hand der Abrechnungen und der *nicht gefassten Portionen* höheren Orts den Eindruck haben musste, dass der Fourier sehr wohl mit etwas weniger auskommen könnte. Dem Ein-

druck ist denn auch der Beschluss und die Ausführung gefolgt und an uns Rechnungsführern ist es nun zu sehen, wie wir den Schaden wieder gut machen und mit den uns zur Verfügung stehenden Mitteln möglichst gut auskommen können! Das Wie soll nun Sache des Fouriers sein und es ist gewiss der Mühe wert, über diesen Punkt im Hinblick auf die kommenden Divisionsmanöver, in denen ja vielfach nicht alles wie gewünscht am Schnürchen geht, etwas eingehender nachzudenken.

Nun die Abgabe der Verpflegung an die Truppe. Ich sprach vorhin davon, dass der Rechnungsführer zu sehen habe, dass die Truppe zu ihrem Rechte — den in Art. 93 vorgeschriebenen Portionen — komme. Frisch von der Leber weg gesagt: da hapert es manchmal ganz bedenklich. Wir müssen die erstaunliche Feststellung machen, dass z. B. in Gebirgskompagnien, die gewiss auf volle Ausnutzung der ihnen zur Verfügung stehenden Portionen angewiesen sind, während der kurzen Dauer eines W. K. manchmal 100, 200, ja sogar bis 300 Portionen Brot, Käse oder Fleisch nicht gefasst werden. Woher kommt das?

Wenn in einer Rekrutenschule während der heissen Jahreszeit innert den 9/10 Wochen Dienst ca. 200 Brotportionen nicht gefasst worden sind, so kann dies unter Umständen auf die klimatischen Verhältnisse zurückgeführt werden, indem die Truppe eben kein ausgeprägtes Bedürfnis nach Brot oder Käse besitzt. Ebenso kann mitunter die Beschaffenheit des Brotes selbst Veranlassung geben, dass der an eine andere Zusammensetzung des Brotes gewöhnte Wehrmann die ihm zugeteilte Portion einfach nicht konsumieren mag oder kann. Und mit dem Käse kann es dem Fourier ähnlich ergehen, wenn er ihn nicht geschickt zu verteilen weiss und vermeidet, dass der Mann jeden Tag seine ihm zgedachten 70 gr. Käse selbst präparieren, d. h. ihn zum Brot essen oder weglegen, muss. Der Käse ist ein Produkt, welches so grossen Nährwert besitzt, dass unbedingt voll gefasst werden sollte. Es handelt sich in den meisten Fällen nur darum, den Mann an den Käsekonsum zu gewöhnen und zwar sollte man unser Landesprodukt in den Städten wieder mehr als Volksnahrungsmittel denn als Dessert essen lernen! Wenn eine solche Auffassung in unserem Volke wieder mehr Wurzeln fassen würde, so würde sich dies gewiss wieder recht vorteilhaft für die Bundessubventionen an die Landwirtschaft und für die notleidende Landwirtschaft selbst auswirken. Wir sind manchmal recht merkwürdige Leute, wir Helvetier, oder nicht?

Ich bin fest überzeugt, dass kein Fourier, der zu wenig gefasst hat, dies mit voller Absicht oder gar extra machte. Vielmehr glaube ich, dass er die längste Zeit nicht einmal wusste, dass er noch soviel Portionen nachzufassen hatte. Der 13-tägige W. K. war so kurz, plötzlich war der Samstag da und mit ihm die etwas brenzlige Feststellung, dass viel zu wenig konsumiert