

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 8 (1935)

**Heft:** 11

  

**Artikel:** Obliegenheiten des Fouriers in der Führung und Ueberwachung des Küchendienstes

**Autor:** Knupp, F.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-516302>

### **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:** 06.02.2025

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

laden werden, so dass dann nur noch im wesentlichen die Aufteilung ganzer Packungen auf die einzelnen Fourgons (Bereithalten von leeren Kisten und Säcken für solche Zwecke!) vorzunehmen ist.

Zusammenfassend kann gesagt werden, dass die immer stärker werdende Vermischung der taktischen Verbände und die zunehmenden Detachierungen die *grundsätzliche Vereinigung der Fahrküchen im Bat.=Verband* bedingten. Die Kp. verliert dadurch ihre Selbständigkeit im Haushalt. Dafür erleichtert aber der einheitliche Bat.=Haushalt weitgehend die auf die Verpflegungsverteilung gerichteten Dispositionen des Bat. Q. M. Die Verteilung funktioniert reibungsloser und sicherer. Der vereinfachte Kochdienst und der rationelle Haushalt entlastet die Kp.=Fouriere und macht sie frei für die ausserordentlich wichtige Aufgabe des Verbindungsdienstes.

Wo der Bat. Q. M. über etwas organisatorisches Talent verfügt und weder der Bat. Kdt. noch die einzelnen

Kp.Kdten. seinen Anordnungen Hindernisse in den Weg legen, wird so der Verpflegungsdienst in jeder taktischen Lage gut funktionieren. Aber auch die Fouriere müssen sich gegenüber dem stabilen Verhältnis in der Vorkurswoche umstellen können und ihre Hauptaufgabe im Verpflegungsdienst in der Erstellung der einzelnen Verbindungen und in der Durchführung der Verpflegungsverteilung — in Zusammenarbeit mit dem Feldweibel — erblicken. Dann ist ein wichtiges Problem zur Zufriedenheit der Truppe gelöst.

**Nachschrift:** In einem Referat über das Thema „*Verpflegungstaktik im Bat.*“, gehalten am 11. Nov. vor der Allg. Of.=Gesellschaft Zürich, äusserte sich Herr *Hptm. Albrecht. Q. M. I. R. 25*, ungefähr im gleichen Sinne über die hier aufgeworfenen Fragen. Auch er empfahl die Bildung von Verpflegungsgruppen durch den Bat. Q. M., das Einheitsmenu und den gemeinsamen Bat.=Haushalt. — In der anschliessenden regen Diskussion wurde u. a. darauf hingewiesen, dass in gewissen Gebirgsgegenden das Nachziehen der Küchen unmöglich ist (Erfahrungen der letzten Manöver der 6. und 5. Div.). Es wurde daher der Wunsch nach Zuteilung von Kochkisten an die einzelnen Kpen. (neben der Fahrküche) geäussert.

## Obliegenheiten des Fouriers in der Führung und Ueberwachung des Küchendienstes.

Von Fourier F. Knupp Sektion Zürich.

Von den 3 schriftlichen Arbeiten, die Fourier F. Knupp, Flug Park Kp. 1, auf die Fouriertage 1935 eingereicht hat, ist die hier zum Abdruck gelangende mit der Qualifikation „*Gute Arbeit*“ ausgezeichnet worden. Eine weitere, als „sehr gut“ taxierte Arbeit, beschlägt das Thema „Zusammenarbeit von Feldweibel und Fourier“, worüber wir in der letzten Nummer schon einen Aufsatz publiziert haben.

Gemäss D.R. Art. 74 ist dem Fourier der Küchendienst und Küchendienst unterstellt. Ich glaube nicht, dass es der Sinn dieser Aufgabe ist, auf Grund der „*Thuner Hochschulzeit*“ die theoretischen Kenntnisse hier aufzuzählen, sondern vielmehr einige dienstliche Erfahrungen und Beobachtungen bekannt zu geben, die jüngeren Kameraden als Wegweiser für ihre Wiederholungskurse dienen können.

Der Vollständigkeit halber bemerke ich, dass ich bei den Spezialtruppen (Fliegertruppe) eingeteilt bin und somit im Wiederholungskurs einen festen Standort inne habe, da die Kompagnie an einen Flugplatz gebunden ist.

**1. Allgemeines:** Der Küchendienst soll für den Fourier die *Hauptaufgabe* bilden. Ein Fehler im Rechnungswesen kann korrigiert werden oder fällt im schlimmsten Fall auf den Fourier, also auf *eine* Person zurück. Werden jedoch in der Küche Fehler begangen, so leidet die ganze Mannschaft darunter. Es ist ein schlechtes Zeichen in einer Kompagnie, wenn der Fourier den ganzen Tag über den Büchern und der Bürokiste brütet und seinen übrigen Obliegenheiten auf gut Glück den Lauf lässt. Bestimmt wird es in solchen Fällen an der Verpflegung fehlen, was selbstverständlich auch die Stellung des Fouriers als höheren Unteroffizier schwächt. Mein Prinzip war, eine gute Büroordonnanz heranzubilden, welche die kleineren laufenden Arbeiten unter meiner Kontrolle selbständig ausführte, während ich mich nach Möglichkeit dem Küchendienst widmete.

**Küchenbeschaffung:** Erste Bedingung ist, dass die Küchenmannschaft eine Küche erhält, in der sie auch die nötigen Kessel etc. vorfindet, sonst nützt die schönste Menüaufstellung nichts. Sofern die Truppe den ganzen

W. K. am gleichen Ort einquartiert wird, wie dies bei unserer Waffengattung der Fall ist, wird es bei der Gemeinde leichter sein, einen gewissen „Luxus“ zu verlangen, als wenn sie nur kurze Zeit dort verbleibt. Kam kein Waffenplatz wie Dübendorf, Thun etc. für den W.=K. in Betracht, nahm mich mein Kp.=Kdt. auf die Rekognoszierung mit. Ich beschäftigte mich hauptsächlich damit, eine günstige Kochgelegenheit, sowie ein trockenes Lebensmittelmagazin aufzustöbern. Ich habe immer darnach getrachtet, 3 Kochkessel zu erhalten. Wenn man sich mit den Gemeindebehörden gut stellt und den Befehl mehr in Form einer Bitte kleidet, wird man bestimmt Erfolg haben. So hat mir eine ziemlich militärfeindliche Gemeindeverwaltung die von mir als Küche ausgewählte Waschküche vor dem Dienst noch frisch weissen lassen. In der Schulferienzeit soll der Fourier darnach trachten, die Schulhausküche zu erhalten. Dann hat er im allgemeinen ideale Kochverhältnisse. Auf alle Fälle muss die Küche so beschaffen sein, dass man nicht schon bei deren Anblick den Appetit verliert.

**2. Einkauf:** Dieser Angelegenheit wird vielfach zu wenig Aufmerksamkeit geschenkt. Man kauft „in der Nähe“ und meistens zu teuer ein. Der Fourier sollte sich zur Pflicht machen, sobald das Kp.=Büro einmal eingerichtet und die nötigen Kontrollen erstellt sind, sich auf das Velo zu setzen und die günstigsten Einkaufspreise für Gemüse, Kartoffeln, Holz etc. auszukundschaften. Oft trifft man einen Bauersmann, der froh ist, einige Zentner Kartoffeln oder Gemüse abzutreten. Hat er selbst zu wenig, kennt er sicher einen Nachbarn. Ein bisschen Gespräch, und sofern er arm ist und hungrige Mäuler herumstehen, eine Einladung, er könne sich dann abends einmal bei der Küche melden, und das Geschäft ist zu beidseitiger Zufriedenheit gemacht. Am günstigsten trifft man es im allgemeinen, wenn der Sohn selbst im Dienst ist oder wenigstens Dienst tut. Solche Fälle lassen sich beim Bäcker und Metzger leicht auskundschaften. Da gibt es dann immer etwas für die Mannschaft herauszuholen.

**3. Küche:** Um der Küche mit Autorität vorstehen zu können, muss der Fourier gewisse Kochkenntnisse besitzen. Leider kann er in der Fourierschule diesbezüglich keine grosse Erfahrungen machen. Wenn er jedoch die Kochanweisungen gründlich studiert und sich um den Küchenbetrieb kümmert, wird er sich bald die notwendigsten Erfahrungen sammeln können. Hat er etwas diplomatisches Talent, kann er durch geschickte Fragenstellung den Küchenchef aushorchen, ohne dass dieser weiss, was der Fourier bezweckt. Auf alle Fälle darf er die Geistesgegenwart nicht verlieren, sondern muss stets als Vorgesetzter disponieren können. Als Beispiel erwähne ich folgendes W.K.-Erlebnis:

Für das Mittagessen war im Menu geschnetzelter Leber vorgesehen. Morgens 7 Uhr bekam ich diese vom Metzger zugestellt. 07.30 trifft die Meldung vom Kp.-Kdt. ein, dass infolge Alarmbereitschaft die Kp. in zwei Abteilungen esse. Da die Leber bekanntlich bei zu langem Kochen und Warten zäh wird, war guter Rat teuer. Das nächstliegende war, dem Metzger wenn möglich die Leber zurückzugeben. Da diese jedoch geschnetzelt war, kam dies nicht in Betracht. Der Küchenchef war in Verzweiflung und auch mir war nicht wohl zu Mute. Kurz entschlossen verlangte ich vom Spezierer ein Kochbuch, um nachzusehen, was für „Lebergerichte“ noch in Frage kämen. Und siehe, es wurde gefunden! Rasch wurde Paniermehl, Zwiebeln, Lauch, Eier etc. angeschafft, geknetet, gedrückt und gekugelt, und zum „Z-teiligen Mittagessen“ wurden unter allgemeinem Beifall glänzend geratene Leberknödel serviert. Seither gilt es in der Kp. als Tradition, wenigstens einmal pro W.K. Leberknödel zu erhalten.

In der Küche soll peinlichste Ordnung und Sauberkeit herrschen. Auch die Küchenmannschaft soll stets mit sauberen Schürzen arbeiten. Ich habe jeden Tag darauf geachtet, dass die Küchenmannschaft mit gereinigten Fingernägeln arbeitete, und sofern einer seine notwendigen Bedürfnisse zu erledigen hatte, unter den Augen des Küchenchefs in der Küche die Hände reinigte, bevor er weiter arbeitete. Im Anfang wurde mir das teilweise übel vermerkt. Heute ist dies für die Küchenmannschaft selbst ein Gebot der Hygiene geworden. Im weiteren soll in der

Küche ein disziplinierter, soldatischer Geist herrschen. Hierauf soll der Fourier streng achten, sonst laufen seine Küchenmannschaften in einem Tenu herum, das ihm bei einer unverhofften Inspektion übel vermerkt würde. Das Lebensmittelmagazin soll jeden Tag im Beisein des Fouriers in Ordnung gestellt werden. Unverhoffte Inspektionen vor Schliessung der Küche sind sehr zu empfehlen, damit die Küchenmannschaft stets weiss, dass sie unter genauer Kontrolle steht.

Im weiteren empfiehlt es sich, das Menu für den kommenden Tag jeweilen mit dem Küchenchef zu besprechen. Oft sind Speisereste übrig geblieben, die am folgenden Tag als Suppeneinlagen Verwendung finden können, der Küchenchef hat event. einen Vorschlag zu machen oder Bestellungen aufzugeben. Mein Küchenchef war gehalten, jeden Tag zu bestimmter Zeit zu diesem Rapport aufs Büro zu kommen. Hatte ich gewisse Beobachtungen gemacht, event. eine Rüge zu erteilen, war hier der richtige Platz.

Von eminenter Wichtigkeit, besonders bei Truppen-gattungen, bei welchen viele Abkommandierungen vorkommen und infolgedessen die Einheit fast nie zum Essen vollständig zusammen ist, halte ich den *Fasszettel*. Einzig gestützt auf diese Zettel ist eine rationelle Verteilung gewährleistet und die Gefahr ausgeschlossen, dass Leute, die später einrücken, um ihr wohlverdientes Essen kommen. Gleichzeitig dient er auch dazu, die event. Verantwortung festzustellen, falls die Verteilung nicht klappt. Wenn es im W. K. oft auch eisernen Willen braucht, bis die Fasszettel stimmen, soll der Fourier im eigensten Interesse darauf beharren.

Sind Speisen übrig geblieben, die am folgenden Tag nicht verwendet werden können, soll sie der Fourier unter die bedürftige Zivilbevölkerung verteilen. Dadurch leistet er nicht nur den armen Leuten, sondern auch der Truppe und indirekt der Armee einen Dienst, indem er die Militär-freundlichkeit hebt.

Mit diesen Ausführungen hoffe ich einige Erfahrungen aus der Praxis bekannt gegeben zu haben, die nicht in den Reglementen enthalten sind, die mir jedoch stets einen schönen und reibungslosen Dienst verschafft haben.

## Die Wiederholungskurspflicht der Küchenmannschaft ab 1936.

Von Wachtm. Krienbühl, Küchenchef Stab Füs. Bat. 70.

In der letzten Nummer des „Fourier“ lese ich, dass Korporale, Gefreite und Soldaten des Auszuges die ersten fünf Auszugs-W.K. in den auf das Jahr der Rekrutenschule unmittelbar folgenden fünf Jahren, die weiteren in der Regel nach Unterbrechung von je einem Jahr zu bestehen haben.

Ich finde, dass diese neue Bestimmung für den Küchendienst einige Schwierigkeiten bringen wird. Die Küchenchefs mit Korporals- oder Gefreitengrad werden fünf W.K. hintereinander absolvieren, und dann? Abgesehen davon, dass es schwer fällt, für einen guten Küchenchef vollwertigen Ersatz zu finden, wird sich im siebenten Jahre, im W.K., in welchem neben dem jungen Küchen-

chef auch der alte wieder einrückt, ein unhaltbarer Zustand ergeben. Wohl gibt es hier Lösungen, wie zum Beispiel Nebeneinander-Arbeiten der beiden Küchenchefs in der gleichen Küche (ob das immer geht?) oder Aufbieten des alten Küchenchefs zu einer andern Einheit, die gerade keinen Küchenchef hat usw. Aber alle Lösungen erscheinen mir unbefriedigend. Für die Küchenmannschaft eines Stabes gilt dies ganz besonders. Da diese in den Manövern meist zu den einzelnen Trainstaffeln abkommandiert wird, muss es sich hier um zuverlässig arbeitende Leute, die in ihrem Dienst womöglich keinen Unterbruch haben sollten, handeln. (Der Ausbildung guter Köche für Kochkisten scheint mir immer noch zu wenig Aufmerksamkeit geschenkt zu werden.)