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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 20 (1947)

Heft: 5

Artikel: Änderung des Küchenmaterials

Autor: Hasler, F. / Windisch, O.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-516863

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 16.07.2025

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

wird, als Gehilfe des Fouriers eingesetzt werden. So bekäme er schon vor seinem „Amtsantritt" einen kleinen Einblick in seine zukünftigen Aufgaben, was ihm dann ermöglichen würde, seinem grossen Pflichtenkreis als gradabverdienender Fourier in einer Rekrutenkompagnie von allem Anfang an besser zu genügen. So glaube ich, dass der „Fourier" nach Abschluss dieses Pensums mit Stolz seine ihm in den anschliessenden Diensten auferlegte grosse Verantwortung zu tragen und zur Zufriedenheit seiner Vorgesetzten zu erfüllen in der Lage sein wird.

Wie bis anhin sollte er nach Möglichkeit in der ihm anvertrauten Waffengattung Dienst tun, denn gerade an jenem Posten wird er seine in den Instruktionsdiensten erworbenen Kenntnisse und Erfahrungen am besten auswerten können.

Wenn ich als junger Fourier mich zu diesem sehr aktuellen Thema, das ohne Zweifel seine Berechtigung hat, wie vorstehend äussere, so geschieht dies auf Grund meiner persönlich gemachten Erfahrungen, die auch mit denjenigen meiner inbezug auf Grad gleichaltrigen Kameraden übereinstimmen. Einem geistig genügend gebildeten Fourier fällt es nicht schwer, die Komptabilität vorschriftsgemäss zu führen und abzuliefern und auch organisatorisch wird er seine Aufgaben immer gut erledigen. Jedoch fehlen ihm öfters eine genügende verpflegungstechnische Bildung und viele diesbezügliche Kenntnisse, die ihm seinen Aufgabenkreis erschweren und die er sich in der Fourierschule nur ungenügend aneignen kann. Der zukünftige Fourier wird deshalb dankbar sein, wenn man ihm anstelle seiner halben Ausbildung zum Gruppenchef Gelegenheit geben wird, sich in einem verpflegungstechnischen Kurs vor der Fourierschule diesbezüglich in die Grundprinzipien des Verpflegungsdienstes der Armee einarbeiten zu lassen.

Änderung des Küchenmaterials

Auf den Aufruf des O. K. K., Vorschläge über notwendige Änderungen und Ergänzungen des Küchenmaterials einzureichen, sind uns leider nur zwei Einsendungen eingegangen. Vielleicht dürften sie den einen oder andern Leser anregen, weitere Vorschläge zu unterbreiten. Wir verlängern die Eingabefrist bis 31. Mai 1947. (Adresse: Seestr. 336, Zürich 38).

Fourier F. Hasler, Basel, schreibt:

1. **Die rauchende Fahrküche**

   Die Mannschaft freut sich — noch mehr aber der Feind — wenn Küchenrauch weit sichtbar aufsteigt und dann der Duft riechbar wird.

   Das O. K. K. sollte prüfen, ob die Fahrküchenheizung nicht mit Benzin oder ähnlichem Brennstoff könnte betrieben werden, um wenn nötig den Rauch verschwinden lassen zu können. Ich meine also Wechsel-Einsatz, nicht vollkommener Ersatz.

2. **Sied- oder Dämpfeinsatz**
Wir haben gute Erfahrungen gemacht mit einem Dämpfeinsatz in Kochkesseln (nicht Fahrküche). Kartoffeln und Gemüse lassen sich rascher und sorgfältiger zubereiten und zur Abgabe bringen. Das O. K. K. sollte prüfen, ob ähnliche Einsätze für Fahrküchen verwendbar sind (Änderung der Fahrküchenkessel).

3. **Velo-Anhänger**
Wir haben gute Erfahrungen gemacht mit dem Koller-Boy; Transport der Speise-Thermos, an Fahrküche angehängt. Auch für kleinere und rasche Strassentransporte — wo Gebirgsfourgons zu umständlich und zu schwer sind, eignen sich solche zusammenlegbare Veloanhänger sehr gut. Die Küche wird „beweglicher“. Besonders ist auf eine stabile Räderkonstruktion zu achten.

4. **Messer-Ausrüstung**
Ein gutes Ausbeinmesser und ein Käsemesser könnte das Kücheninventar noch mit Vorteil ergänzen. Die H. K. sollte nicht immer das unentbehrliche Messer-Inventar finanzieren müssen.

Fourier O. Windisch, Kriens, macht folgende Vorschläge:

Ein grosser Teil der Einheiten war angewiesen, während des Aktivdienstes und der W. K., neben dem ordonnanzmässigen Material weiteres Küchenmaterial zu requirieren oder aus der H. K. anzuschaffen, und zwar in den meisten Fällen eine oder mehrere Milchkannen, ferner auch Klein-Küchenmaterial, aus dem ich einige Utensilien heraus greife:

A. Grosses Küchenmaterial

1. Ausbau resp. Vergrösserung des bisherigen Speiseträgers.
   a) Fassungsvermögen bis zu 35 Liter Inhalt und
   b) Änderung der bisherigen Tragart.
   c) Vermehrte Zuteilung an Einheiten mit 150—300 Mann Bestand.
2. Speise-Verteilerkisten, dreiteilig der Flab.-Truppen. Diese sind im Prinzip vorteilhaft, sollten jedoch dem Gewichte nach leichter konstruiert, sowie auch den andern Einheiten zugeteilt werden.
3. Fasskessel à 14 Liter. Die Zuteilung an Einheiten mit grossen Beständen ist zu gering.

B. Kleines Küchenmaterial

1. Neuzuteilung eines Passe-vite, mit ca. 40 cm oberer, und 20 cm unterer Lichtweite, ca. 28 cm Höhe und auswechselbarem Sieb (zugleich Verwendung als Abtropfsieb für Teigwaren).
2. Gewürzbüchsen aus Bakelit.
3. Grössere Fleischhackmaschinen.

C. Mängel an kleinerem Küchenmaterial ohne Änderung der Dimensionen

Kaffeekannen sollten bei Neubeschaffung aus rostfreiem Stahlblech angefertigt werden.