

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 24 (1951)

Heft: 6

Artikel: Die Militärküche in der Glanzzeit des Osmanenreiches

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-517035>

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: 17.05.2025

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

Aehre“ setzte dem Bericht den Hauptakzent auf. Die mit grossem Beifall aufgenommenen Worte drückten einmal mehr aus, was für ein reich befrachtetes Arbeitsprogramm der Zentralvorstand jedes Jahr zu bewältigen hat. Die weiteren Geschäfte ergaben die Wiederwahl des verdienten Wm. Hauser Hermann (Zürich) zum Zentralpräsidenten, die Genehmigung der Zusammenlegung der Fachorgane und den Auftrag an die Sektion Graubünden zur Durchführung der Delegierten-Versammlung im Jahre 1952. Der technische Leiter des Zentralvorstandes, Hptm. Qm. Schudel Werner, entwarf ein eindruckliches Bild über die ausserdienstliche Tätigkeit im Jahre 1950. Aus seinen Worten war zu entnehmen, dass speziell die Kurse über die neue Truppenbuchhaltung sehr gut besucht waren, während die Teilnehmerzahl bei Übungen im Felde noch einiges zu wünschen übrig liess. Unter dem Traktandum Diverses gab Oberstlt. Lehmann seiner Genugtuung darüber Ausdruck, dass die Versammlung das Vorgehen des Zentralvorstandes in bezug auf das Fachorgan so einstimmig gutgeheissen habe. Oberstbrigadier Rutishauser überbrachte die Grüsse des Bundesrates und kam dann auf die Rüstungsvorlage und die neue Truppenordnung zu sprechen. Ausführlich legte er alle Punkte dar, die für den Rechnungsführer von Interesse sind. Er unterstrich die Bedeutung der militärischen Verbände, die in Friedenszeiten das Bekenntnis zum Wehrwillen ins Volk tragen helfen. Nachdem noch Oberst Studer und Major Knobel mit interessanten Angaben aufgewartet hatten, konnte der Zentralpräsident die reibungslos abgewickelte Versammlung um 12.15 Uhr schliessen.

Zum Mittagessen im Hotel Bristol fanden sich die Teilnehmer zum kameradschaftlichen Teil der Tagung zusammen. Beim Bankett vermittelte Oberstlt. Gullotti Gruss und Willkomm der Stadt Bern, die sich für beide Tage das schönste Festwetter bestellt hatte. Der Chronist kann nur hoffen, dass die nächste Tagung in Chur, an der des zehnjährigen Bestehens des Verbandes zu gedenken ist, ebenso gut gelingen möge.

hr.

Die Militärküche in der Glanzzeit des Osmanenreiches

Die Wichtigkeit der Küche erkannten die Sultane in der Glanzperiode des Osmanenreiches am besten. Dieses beweisen die Abzeichen und die Benennungen der militärischen Grade der Janitscharen.

Die Janitscharen trugen an der Stelle eines Busches oder sonstigen Feldzeichens vorne an der Mütze einen Löffel.

Major Knorr in seiner Vorgeschichte des osmanischen Kriegswesens sagt: Die Chargenbezeichnungen der Ober- und Unterbefehlshaber wurden von den Küchenverrichtungen und der Herbeischaffung der Lebensbedürfnisse abgeleitet. So hiess der Oberst der Kammer d. h. des Regiments Tschorbadtschi, d. h. Suppenmacher oder Kaschikdschi, d. h. Löffelhalter; der Profoss Usta oder Aschdi Baschi d. h. Meister oder oberster Koch. Sodann gab es Offiziere und Unteroffiziere mit dem Titel Vekili Chardsch, d. h. Kücheneinnehmer; Sakka Baschi, oberster Wasserträger; Kara Kulukdschi, d. h. Küchenjunge.

Der Oberst hatte anfänglich die Pflicht, an den Bairamstagen den Pilaw (Reis mit gehacktem Hammelfleisch) aus der Küche zu holen. Später geschah diese Verrichtung nur symbolisch. Er trug als Zeichen seines Amtes bei festlichen Gelegenheiten eine grosse Schöpfkelle. Der Profoss war in Gala mit zahllosen kleinen silbernen Schüsseln, Tellern und sonstigen Küchengeräten behangen und trug in einem silbernen Gürtel zwei grosse Vorlegemesser. Kessel und Löffel wurden die Kleinodien der Janitscharen. Namentlich war der erstere das Paladium des Regiments, wie die Fahnen. Die Truppen nahmen die Kessel mit ins Feld, gaben ihnen eine besondere Bedeckung und hielten den Verlust für schimpflich. Bei denselben wurde der Eid der Treue geleistet. Wer sich in ihren Schutz begab, war unverletzlich. Der Pilaw, die Lieblingsspeise des osmanischen Kriegers, wurde beim Heere in Kesseln gekocht, mit Löffeln ausgeteilt und gegessen. Daher die Bedeutung, welche jene Gerätschaften gewannen.

War ein Aufstand im Anzug, so fanden die ihm vorhergehenden Beratungen auf den vor den Kasernen gelegenen sogenannten Fleischplätzen (Et Meidan) statt. Die Janitscharen versammelten sich dabei um ihre Kessel, welche sie zur Stelle brachten. Das Umstürzen der Kessel war das Zeichen zu Meuterei und Aufruhr und hat in der Folge manchem Grossvezier und selbst manchem Grossherrscher den Kopf gekostet.

Aus der Allg. Schweiz. Militärzeitung, Jahrgang 1880, Seite 317
(Mitgeteilt von Oberstlt. R. Mühlemann)

Inländische Gemüse

Die Auswahl an Saisongemüse wird immer reichhaltiger. Es stehen heute zur Verfügung:

Blumenkohl	Rhabarber
Gurken	Rüebli
Kefen	Spinat
Kopfsalat	Spitzkabis
Lauch	Zwiebeln
Oberkohlrabi	

an Suppengemüse: Schnittlauch und Peterli

An Speisekartoffeln aus letztjähriger Ernte sind noch ausreichende Vorräte vorhanden.

Unsere Gemüse

Der Salat. Darunter versteht sicher jedermann den Kopfsalat, eine Gemüseart, die sich der grössten Popularität erfreut. Seine Geschichte reicht bis ins graue Altertum zurück. Keilschrift und Papiiri geben uns Auskunft von dessen Anbau in Assyrien, Babylonien und Aegypten, selbstverständlich auch bei den Griechen und Römern. Die letzteren nannten ihn lactua, d. h. Milchpflanze. Daher stammt