

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 52 (1979)

Heft: 12

Artikel: Neues aus der Fourierschule

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-518757>

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: 29.01.2025

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

Es handelt sich hier um eine Erweiterung des Sortiments an Teigwaren: neben Spaghettis, Hörnli und Spiralen sind in Zukunft auch Nudeln erhältlich. Nach Versuchen mit verschiedenen Arten haben wir festgestellt, dass für unsere Verhältnisse nur Nudel-Eierteigwaren, gerader Form mit einer Länge von max. 12 cm, nicht zu breit und zu dünn in Frage kommen. Durch diese Eigenschaften ist auch die Zubereitung in Kochkisten leicht.

6. Betriebsstoffdienst

Die seit 1974 angeordnete Betriebsstoffkontingentierung bleibt weiterhin bestehen. Die Kontingente für 1980 sind auf der gleichen Basis wie für 1979 berechnet worden (100 % des Verbrauches von 1973), wobei den seither eingetretenen Änderungen der «Ordre de bataille» und Motorfahrzeugzuteilung Rechnung getragen wurde.

Zusätzlich zur Kontingentierung hat jeder Wehrmann die Pflicht, für eine disziplinierte und haushälterische Verwendung der Treibstoffe besorgt zu sein.

Oberst Pfaffhauser, Chef Abteilung Kommissariatsdienst

Neues aus der Fourierschule

Abgabe- und Zubereitungsarten von Fertiggerichten in Dosen

1. Allgemeines

Dosenmenüs — ergänzt mit Suppe, Tee, Brot, sowie eventuell einer Frucht oder einer Süssigkeit — werden als Hauptmahlzeiten abgegeben. Im Kriegsfall sind sie Bestandteil der Kampfportionen.

2. Abgabe

Die Abgabe eignet sich vor allem in Feldverhältnissen, kann aber auch in stationären Einrichtungen erfolgen.

3. Zubereitungsarten

3.1 Feldverhältnisse

3.1.1 Selbstzubereitung durch den einzelnen Wehrmann

- Vorbereiten des Notkochers gemäss Anleitung auf der Dose (Brenndauer ca. 45 Min., reicht aus für 3 Dosenmenüs) Notkocher sind Korpsmaterial!
- Dosendeckel nur $\frac{2}{3}$ öffnen und zu einem Handgriff umbiegen.

3.1.2 Gruppenweise Zubereitung

- Notkocher an windgeschütztem Ort, möglichst eng zusammenstellen, damit die Wärme optimal ausgenützt werden kann.

3.1.3 Zubereitung in der Kochkiste

- Ungeöffnete Dose im Kochkistenkessel während ca. 30 Min. erhitzen.
- Dose in Kochkistenfutteral stellen, mit *kochendem Wasser* vollständig übergiessen, Deckel verschliessen, nach 20 Min. Wasser abschütten und *erneut mit kochendem Wasser* übergiessen. Während 30 Min. verschlossen stehen lassen.
- *Abgabe*: öffnen — eventuell nach kurzem Abschrecken in kaltem Wasser — durch den Wehrmann oder durch die Küchenmannschaft.

3.2 In stationären Verhältnissen

Geschlossene Dosen im Kochkessel in kochendem Wasser ca. 20–30 Min. erhitzen. Vorsicht beim Öffnen! Dosen sind unter starkem Druck! Mit kaltem Wasser kurz abschrecken oder mit sauberem Lappen beim Öffnen abdecken.

3.2.1 Verteilungsarten

- Selbstbedienung: Doseninhalt auf den Teller des Fassenden leeren (Teller-service).
- Abgabe zugs- oder tischweise: geöffnete Dose direkt dem Wehrmann auf den Tisch geben.
- Die Fassgeschirre sind gut vorzuwärmen, eventuell sogar in ein heisses Wasserbad zu stellen.

4. Umweltschutz

Die leeren Dosen sind zu beseitigen (gemäss Administrativen Weisungen AW OKK).

Selbstzubereitung der Verpflegung im Felde

1. Organisation

- 1.1 Die Selbstzubereitung der Verpflegung erfolgt gruppenweise oder durch den einzelnen Mann.
- 1.2 Der Fourier — in Zusammenarbeit mit Feldweibel und Küchenchef — trifft folgende Massnahmen:
 - Menüzusammensetzung entsprechend den Anforderungen und Verhältnissen
 - genaue Gruppenbestände an den Küchenchef
 - gruppenweise verpacken der Lebensmittel durch die Küche
 - Erkundung der Abkochstelle (Wasser / Holz / Abfälle)
 - Orientierung der Truppe über Menüzusammensetzung, Zubereitungsart und Umweltschutz (AW OKK)

2. Zubereitungsarten

- 2.1 Abkochen in der Gamelle
 - Reglement Truppenhaushalt (TH), 341 – 343
 - Tonbildschau «Abkochen in der Gamelle»
- 2.2 Aufbereitung vorgekochter Gerichte
 - Reglement TH, 343
 - Reglement «Kochrezepte für die Militärküche», Seite 312 – 321
 - Musterbuchhaltung Merkblatt 10.6 / 1
- 2.3 Aufwärmen von Fertiggerichten in Dosen
 - AW OKK
 - Musterbuchhaltung Merkblatt 10.6 / 3
- 2.4 Zubereitung im Gebirgskochapparat mit Notkocher
 - Reglement TH, 130 – 135

3. Zeitbedarf

für die Zubereitung von:	Gamelle / Holzfeuerung	Notkocher	Gebirgskochapparat
– Mahlzeiten aus rohen Lebensmitteln	60 – 90 Min.	—	Zeitdauer unterschiedlich; je nach Gruppenbestand, Höhe und Aussentemperatur
– vorgekochten Gerichten inkl. Suppe / Tee	50 Min.	50 – 45 Min.	
– Fertiggerichte in Dosen inkl. Suppe / Tee	—	50 Min.	

4. Sicherheitsbestimmungen

- 4.1 Lebensmittel vor dem Verpacken auf Haltbarkeit und Geniessbarkeit überprüfen
- 4.2 hygienisch einwandfreie Verpackung, z. B.:
Lebensmittelbeutel, Alu-Folie, Pergamentpapier, leere Konservendosen
- 4.3 nur gesundes Wasser verwenden; notfalls nachschieben (TH, 128)
- 4.4 zur Verhütung von Waldbränden muss die Kochstelle von dürren Blättern usw. gesäubert werden. Mindestdistanz zum nächsten Baum: 2 Meter.

5. Menuvorschläge und Quantitäten pro Mann für die Zubereitung von Mahlzeiten aus / mit

5.1 rohen Lebensmitteln – in der Gamelle / Holzfeuerung

Schwarztee	1 P	Sofortkaffee	2 P	Frühstückskonserven	1 P	Schwarztee	1 P
Zucker	1 P	Zucker	1 P			Zucker	1 P
Hafersuppe	20 g	Konservensuppe	1 P	Bouillon	10 g	Mehlsuppe	20 g
Plätzli	150 g	Hackfleisch	120 g	Geschnetzeltes	150 g	Bratwurst	1 Stk
Hörnli	80 g	Reis	80 g	Salzkartoffeln	200 g	Spiralen	80 g
Apfel	1 Stk	Dörrobst	1 P	Rüebli	100 g	Birne	1 Stk
Militärschokolade	1	Karamelle	1 P	Notportion	0.5 P	Schokoladecrème	1
Brot / Biskuits	100 g	Brot / Biskuits	100 g	Brot / Biskuits	100 g	Brot / Biskuits	100 g

Zutaten:

Fett	20 g	Fett	20 g	Fett	20 g	Fett	20 g
Salz	20 g	Salz	20 g	Salz	20 g	Salz	20 g
Zwiebeln geh.	20 g	Zwiebeln gehackt	20 g	Zwiebeln gehackt	20 g	Zwiebeln geh.	20 g
Käse gerieben	20 g	Käse gerieben	20 g			Käse gerieben	20 g

5.2 vorgekochten Gerichten – in der Gamelle / Holzfeuerung oder mit Notkocher

Schwarztee	1 P	Schwarztee	1 P	Sofortkaffee	2 B	Schwarztee	1 P
Zucker	1 P	Zucker	1 P	Zucker	1 P	Zucker	1 P
Suppenkonserve	1 P	Suppenkonserve	1 P	Suppenkonserve	1 P	Suppenkonserve	1 P
Reisschnitten mit Hackfleisch		Hackbeefsteak	150 g	Kartoffeltäschli mit Speck u. Gemüse		Speck gekocht	
Apfel		Maisschnitten		Dörrobst		Rösti	
Brot / Biskuits	100 g	Brot / Biskuits	100 g	Brot / Biskuits	100 g	Rüebli roh	
						Brot / Biskuits	100 g

Zutaten:

Fett / Butter	30 g						
---------------	------	---------------	------	---------------	------	---------------	------

5.3 Fertiggerichten in Dosen zur Zubereitung – mit Notkocher

Schwarztee	1 P	Schwarztee	1 P	Schwarztee	1 P	Sofortkaffee	2 B
Zucker	1 P	Zucker	1 P	Zucker	1 P	Zucker	1 P
Konservensuppe	1 P	Konservensuppe	1 P	Bouillon	10 g	Konservensuppe	1 P
Schweinsvoressen		Rauchschinken		Ragout, weisse		Pot-au-feu	
Kartoffeln, Mais		Bohnen, Kartoffeln		Bohnen, Kartoffeln			
Militärschokolade		Notportion	1/4	Frühstückskonserven		Karamelle	
Brot / Biskuits	100 g	Brot / Biskuits	100 g	Brot / Biskuits	100 g	Brot / Biskuits	100 g

Zutaten: keine

5.4 Geb Kochapparat

Alle obigen Mahlzeiten eignen sich für die Zubereitung im Gebirge mit dem Gebirgskochapparat. Aus zeitlichen Gründen sind die Menus unter Pt. 5.2 und 5.3 vorzuziehen.