

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

Band: 5 (1932)

Heft: 10

Artikel: Verwendung der Kochkisten bei den Gebirgstruppen

Autor: Campell

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-516191>

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: 13.10.2024

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

Weitere Verstärkungen sind in Aussicht gestellt.

Aufgabe der komb. I. Br. 13: Halten der Rheinlinie Paradies—Thurmündung. Kanton Schaffhausen ausweichend verteidigen.

Das Br. Kdo. löst die Aufgabe in folgender Weise:

Hauptkraft gegen Lohn, Thayngen und Dörfingen; Talsperre bei Merishausen; Organisation des Kleinkriegs im Randengebiet; Talsperre Löhningen—Gottmadingen; Verteidigungslinie südl. Neuhausen,

Das Bat. 61 erhält den Befehl die nördl. und westl. Anmarschstrassen über Hemmental, Merishausen, Beringen und Neuhausen zu sichern. Befehl an die Kompagnien: Kp. I sichert Merishausen und südl. davon; Kp. II richtet die Linie Löhningen—Gottmadingen zur Verteidigung ein; Kp. III Gottmadingen—Neuhausen; Mitr. Kp. IV stellt 1 Zug Mitr. zu jeder Kp.; Kp. V richtet Hemmental zur Verteidigung ein und organisiert den Kleinkrieg im südl. und westl. Randengebiet, Richtung Siblingen und Schleithelm. Munitions-, Küchen-, Faszungs- und Deckentrains zur Verfügung der Kompagnien.

Von den Uebungsteilnehmern wurde durchgespielt die Kp. V/61 im Rückzug. Dabei wurde angenommen, dass 1 Stunde Wegstrecke einem Kampftag gleichkomme. Infanterie-Offiziere sprachen sich an Ort und Stelle über Ueberfallsmöglichkeiten und die taktische Lage aus. Quartiermeister und Fouriere beurteilten die Lage vom verpflegungs-technischen Standpunkte aus. So entstand ein abgerundetes Bild.

Das Wertvolle an der Uebung lag darin, dass sie uns einen Begriff des Kleinkrieges, der Ausnützung des Geländes und der Schiessfertigkeit gegenüber einem Gegner in Uebermacht gab.

Der Kleinkrieg ist in unserer Landesverteidigung als solcher ausdrücklich vorgesehen:

„Unsere Landesverteidigung schliesst in sich den Kleinkrieg, der dem Feind die Aufklärung erschwert und uns durch vorbereiteten Kundschafterdienst über den Feind unterrichtet. Der Dienst des Kundschafter ist Dienst für's Vaterland; sein Tod wird als Tod in der Schlacht bewertet.

Die Unternehmungen der Patrouillen, die in den Wäldern und Bergen versteckt auf die Gelegenheit zum Handstreich lauern, sollen bei aller List und Verschlagenheit, ehrlicher Kampf in Uniform sein. Die Armee gibt die Aufträge; sendet Führer und Truppenabteilungen als Rückgrat.“ (Felddienst Ziffer 3, s. auch Ziffer 187 und 304).

Der Kleinkrieg stellt an jeden Führer, an jeden Funktionär, an jeden Soldaten die grössten Aufgaben. Er bringt die Schlagfertigkeit jedes einzelnen, seine Treffsicherheit, seine Findigkeit der Masse gegenüber zur Geltung. Er vermag das Vertrauen des Volkes in unsere zahlenmässig geringe Armee zu festigen, die dadurch auch dem Ausland umso grösseren Respekt einflösst.

Lt. A. Lehmann, Q. M. Füs. Bat. 62.

Verwendung der Kochkisten bei den Gebirgstruppen.

Von San. Hptm. Campell, Pontresina.

Vorbemerkung der Redaktion: Wir sind durch Zufall auf eine sehr bemerkenswerte Betrachtung über unsere Kochkisten gestossen. Sie entstammt der Feder eines Bat. Arztes, also eines Vertreters der blauen Waffe, die nicht oft in unserm Organ anzutreffen ist. Umsomehr Beachtung dürften die nachfolgenden Betrachtungen finden. Auf unseren Wunsch hat der Verfasser in freundlicher Weise seine Einwilligung zur Veröffentlichung seiner sonst nicht für einen weiteren Kreis bestimmten Wahrnehmungen erteilt. Wir fügen noch bei, dass der Artikel anlässlich eines Kursberichtes am 30. IX. 1928 geschrieben wurde.

Die Einführung der saumbaren Kochkisten für unsere Gebirgstruppen bedeutete seinerzeit zweifellos einen Fortschritt, der im Stande ist, die Leistungsfähigkeit der Gebirgsformationen wesentlich zu erhöhen. Die Möglichkeit, warme Speisen längere Zeit aufbewahren und leicht transportieren zu können, ist speziell im Gebirge von unschätzbarem Wert. Dies trifft aber nur dann zu, wenn man versteht, mit den Kochkisten umzugehen; und da ist zu sagen, dass oft so grosse Fehler passieren, dass in Wirklichkeit unsere Kochkisten den Gebirgssoldaten nicht diejenigen Vorteile bieten, die sie bieten könnten. Seit 1913 im Auszug bei der Geb. Truppe meist als Arzt zugeteilt, hatte ich oft Gelegenheit, mir Rechenschaft abzugeben, aus welchen Gründen die Kochkisten versagten oder ihrem Zwecke nicht entsprechen konnten.

Die Handhabung der Kochkisten setzt gewisse Vorkenntnisse voraus, die, wie ich mich vergewissern musste, weder bei unseren Fourieren, noch bei den Quartiermeistern anzutreffen sind und bei den Küchenchefs nur dann, wenn es sich um wirklich gute Köche handelt. Es finden sich selbst bei hohen Offizieren der Verpflegung so grundfalsche Ansichten über die Verwendungsart der Kochkisten, dass ich mich verpflichtet fühle, nach bestem eigenem Wissen, das Wesentliche über dieses Thema zusammenzufassen.

Die Kochkiste kann am besten mit einem Sterilisierglas verglichen werden. Nahrungsmittel werden darin durch Wärme sterilisiert und unter Luftabschluss konserviert; sie halten sich umso länger, je sorgfältiger die Sterilisation durchgeführt wurde. Dabei sind die folgenden Grundbedingungen zu erfüllen:

1. Die Deckel der Kisten müssen absolut dicht schliessen und keinen Luftzutritt zulassen. Die eingeschlifenen Deckel, die heute verwendet werden sind gut, solange die Kisten neu sind; sie sind aber nicht mehr dicht sobald der Eisen teil der Kiste durch einen Schlag von irgendwelcher Seite her sich verkrümmt; ein hohes Prozent unserer Kochkisten fallen heute unter diese letzte Kategorie: Die Deckel schliessen nicht luftdicht ab, die Luft dringt hinein in die konservierten Nahrungsmittel und beschleunigt die Vergähung; die Milch bricht, die Suppe wird sauer. Bei nicht ganz dichten Deckeln sollte man doch versuchen, mit Gummiringen den Verschluss kompletter zu gestalten. Der von einem Verpflegungs-Offizier in unserem W. K. geäusserte Vorschlag, man sollte um ein Sauerwerden der Suppe zu verhindern, bei Marschhalten häufig die Kochkisten öffnen und „lüften“ ist meiner Ansicht nach grundfalsch; er beweist nur, dass wir bis sehr weit oben eine Aufklärung in der Kochkistenfrage nötig haben. Eine gute Funktion der Kochkiste ist meiner Ansicht nach durch möglichst vollständigen *Luftabschluss*, nicht aber durch Lüftung, gewährleistet.

2. Soll sich ein Lebensmittel längere Zeit in der Kochkiste halten, sagen wir mehr als 6—8 Stunden, so ist es absolut notwendig, dass dieses Lebensmittel in der *Kochkiste selbst gekocht werde*, und zwar mehr als eine Stunde. Es darf in solchen Fällen nicht sein, dass wie es in den

W. K. oft geschieht, die Speisen in Kesseln zubereitet werden und erst dann, *ohne weitere Sterilisation* in die Kochkisten umgeleert werden. Auf diese Weise gelangen eine Unmenge Keime mit in die Suppe und diese werden bei gutem Nährboden sich rasch vermehren und die Nahrung verderben. Von einer Sterilisation der Speise ist hier gar keine Rede mehr.

3. Es kommt ferner darauf an, *was für* Nahrungsmittel in den Kochkisten konserviert werden sollen. Manche, z. B. feste Stoffe verbieten sich von selbst. Polenta in Kochkisten kochen zu wollen, ist während der Grenzbesetzung versucht worden, mit dem Endergebnis allerdings, dass sie anbrannte, und die Kochkisten ganz wesentlich Schaden nahmen; weitere Versuche damit sind überflüssig. Zur Bearbeitung in den Kochkisten und zur Konservierung in denselben kommen grundsätzlich nur wässrige Lösungen in Frage; feste Bestandteile können diesen beigegeben werden, wenn genügend Flüssigkeit vorhanden ist. Selbstverständlich eignen sich leicht verderbende Speisen nicht, um längere Zeit in den Kochkisten herumgeschüttelt zu werden. Das gilt speziell für Milch, die für allerhand Keime der allerbeste Nährboden ist; sie kommt nur in Frage als ganz schwache Beimengung zu Schokolade, oder zu Kaffee, Beigaben zu Suppen wie *Tomaten* und *Gemüse* sollten bei längerer Aufbewahrung der zubereiteten Speisen in Kochkisten überhaupt ganz *verboten* werden; denn sie beschleunigen den Gärungsprozess ganz wesentlich. Reis in Kochkisten zu verladen ist nicht zu empfehlen, indem die Reiskörner sich auflösen durch

das Schütteln und dann eine undefinierbare schleimige Masse entsteht, die nicht angetan ist, den Appetit anzuregen.

Zusammenfassend ist zu sagen:

Hat die Nahrung weniger als 3—4 Stunden in der Kochkiste zu verharren, bevor sie der Truppe gegeben wird, so darf man jede beliebige Kost in den Behältern transportieren, auch wenn diese Kost in Kesseln gekocht und von diesen erst in die Kochkisten umgeleert werden. Währt der Transport länger, so ist das Kochen direkt in den Kochkisten eine absolute Notwendigkeit.

Dauert das Depot mehr als 10 Stunden bis zur Verabreichung der Nahrung an die Truppe, so sollten auch Mehlzulagen zur Suppe wegfallen. Und geht es noch länger, so darf nur bei ganz sorgfältiger Sterilisation Suppe mit Spatz, Gulasch und dergartiges verladen werden.

In solchen Fällen ist zu empfehlen, Tee mit Zucker, Kaffee mit Zucker, oder am allerbesten eine starke Schokolade mit Zucker, alle drei natürlich ohne Milch *steril* kochen und verpacken zu lassen; der Schokolade würde ich darum den Vorzug geben, weil sie einen sehr starken Nährgehalt hat, während Tee und Kaffee reine Genussmittel sind.

Diese Ausführungen sind das Ergebnis vieler Beobachtungen und mancher Erfahrung, die ich Gelegenheit hatte, seit 1913 bei unseren bündnerischen Gebirgsbataillonen zu machen. Vielleicht sind sie dazu angetan, in der schwierigen Frage der Verpflegung unserer Gebirgstruppen einige Fingerzeige zu weisen.

Nochmals „Unpostulierte Postulate“.

Von Fourier Fritz Altdorfer, Drag.-Schw. 48.

Es war wirklich an der Zeit, dass in der letzten Nummer des „Fourier“ in dem Artikel „Unpostulierte Postulate“ allerlei stille, aber berechtigte Wünsche des Fouriers einmal öffentlich erörtert wurden. Ich möchte dazu folgendes nachtragen:

Ich erinnere mich an meine Fourierschule, wo einmal die Soldfrage angeschnitten wurde. Der Klasseninstructor, ein höherer Verpflegungsoffizier, gab uns recht, dass eigentlich in der Besoldung von Feldweibel und Fourier kein Unterschied gemacht werden sollte. Er äusserte sich sogar wie folgt: „Entsprechend den grossen Aufgaben und der Verantwortung sollte man den Fourieren den Lieutnantsgrad geben, aber damit bekäme unsere Armee viel zu viel Offiziere!“ Doch so anspruchsvoll sind wir ja nicht und wir begnügen uns mit den vielen Pflichten, die uns jährlich neu überbunden werden. Als rechte Fouriere bekleiden wir unsere Stellung nicht nur des Grades wegen, sondern aus Freude zur Sache.

Trotzdem darf wenigstens einmal etwas über unsere

Montur geschrieben werden. Als Kavallerie=Fourier möchte ich fragen, warum den berittenen Fourieren anstatt einer Pistole ein Revolver angehängt wird. Mit dieser vorsintflutlichen Kanone schiessen wir ja doch nie. Aus meiner ganzen Dienstzeit erinnere ich mich nicht, dass jemals ein Kavallerie=Fourier sich ausserdienstlich im Revolverschiessen übte. Also weg mit diesem veralteten Möbel! Mit einer Pistole sind wir nicht etwa begünstigt, sondern besitzen erst das, worüber sich unsere Kameraden anderer Waffengattungen schon längst freuen. —

Zum Schlusse noch eine Anregung, die uns aus dem Leserkreis zugeht, und die, so klein sie auch ist, doch Beachtung verdient:

Man soll das Wort „Fourier“ endlich einmal richtig schreiben und zwar entweder nach Duden mit *Furier* oder aber nach französischer Art mit *Fourrier*, das eine oder andere, nur nicht dieses Mittelding Fourier, das keinerlei Existenzberechtigung hat, auch wenn es nun Jahre hindurch gegolten hat.

Zauberkünstler **MARFINI** empfiehlt sich speziell für Gesellschafts-Anlässe!

Aus der Referenzen-Sammlung:

Automobilektion Waldstätte des Touring Club der Schweiz:

Hiermit beehre ich mich, Ihnen im Namen des Vorstandes der Automobilektion Waldstätte des T. C. S. für Ihre Mitwirkung an unserem Jahresfest vom 14. November 1931 noch wärmstens zu danken.

Bei dieser Gelegenheit ist es mir ein Bedürfnis, Ihnen zu bestätigen, dass Ihre ausgezeichneten, künstlerisch sehr hoch stehenden Darbietungen und Experimente beim Publikum allgemein grossen Anklang gefunden und dass Sie sich mit Ihrer exquisiten Vorstellung die Sympathie der ganzen T. C. S. Gemeinde erobert haben.

Luzern, den 2. Dezember 1931.

sig. O. HELMLIN, Präsident.

Interessenten wollen sich direkt an Fourier A. Marfurt, „Marfini“, Sonnenbergstrasse 6, Luzern, Telephon 23.174 wenden.