

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Band: 6 (1933)
Heft: 2

Titelseiten

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>



DER FOURIER

OFFIZIELLES ORGAN
DES
SCHWEIZ. FOURIERVERBANDES

Redaktion:
Lt. Q. M. Lehmann Adolf (Fachtechnisches)
Fourier Weber Willy (Verbandsangelegenheiten)
Fourier Riess Max (Sekretariat)

Alleinige Briefadresse:
Redaktion des „Fourier“
Postfach 74, Hauptpost Zürich 1

Jährlicher Abonnementspreis
für Einzel-Abonnenten Fr. 3.50
Postcheck-Konto VIII/18908

Druck und Annoncen-Regie: E. Nägeli & Co., Milchbuckstrasse 15, Zürich 6

Der Küchendienst in Schulen und Kursen.

Mit dem 1. Januar 1933 ist provisorisch eine Verfügung des eidg. Militärdepartementes in Kraft getreten, die unsere volle Aufmerksamkeit verdient, berührt sie doch ein Kapitel, das uns Fourieren besonders nahesteht: den *Küchendienst*.

Wir wissen alle, wie es damit bis jetzt bestellt war. Viele von uns können sich zwar rühmen, in ihrer Einheit oder in ihrem Stab einen Küchenchef zu besitzen, der sein Fach wie kein Zweiter versteht.

Aber andere Kameraden — glücklicherweise sind sie sehr stark in Minderheit — haben ihre liebe Mühe und Not mit ihrem Küchenchef. Sie können noch so gut kalkulieren und verpflegen wollen, alles scheidert am Küchenchef. Wie es solche Leute zu dieser Stellung bringen, bleibt ein Rätsel. Möglich, dass ein solcher Mann in der Unteroffiziersschule sich nicht zum Gruppenführer eignete. Da man ihn nicht heimschicken will, versucht man es, ihn ständig in die Küche zu kommandieren. Unter Leitung des Zivilkochs geht es dort scheinbar ganz gut. Er lernt dort viel, aber doch nicht das Entscheidende: das *selbständige* Handeln. Am Schlusse der U. O. S. wird dann der Mann zum Küchenchef-Korporal befördert.

Beim Bestehen der darauffolgenden Rekrutenschule sind nicht mehr 1 Küchenchef (der Zivilkoch) und 3—4 Gehilfen (die künftigen Küchen-Korporale) da, sondern jeder hat mehr oder weniger selbständig mit einigen Rekruten, die sich in der ersten Zeit dumm anstellen und erst noch zum Soldaten erzogen sein wollen, für seine Einheit zu kochen. Gegen Ende der Schule auf dem Ausmarsch kommt Neues dazu, das Kochen unter primitiven Verhältnissen, nicht mehr in der rationell eingerichteten Kasernenküche. Der Zivilkoch ist dann auch nicht mehr immer in der Nähe.

Im Wiederholungskurs gewöhnlich wieder etwas Neues: die Fahrküche, die Kochkisten. Der Küchenchef probiert wieder wie es geht. Oft gelingt es, oft aber missrät das vom Fourier vorgeschriebene Gericht. Die

Mannschaft wird nicht gut verpflegt. *Experimente* in dieser Beziehung darf sich aber kein Fourier und kein Küchenchef leisten.

In unserer Armee erhält jeder Wehrmann für seinen Dienst eine weitgehende *Spezialausbildung*, sogar die Offiziersordonnanz. Der Küchenchef aber . . . ? Ist seine Tätigkeit nicht wichtig genug? Er kann doch nach einem Missgriff nicht einfach „erstellen“, wie seine Kameraden. Gewiss, er hat bis anhin den Zivilkoch vor sich gehabt, aber dessen Lehrtalent musste doch oft angezweifelt werden, und der Fourier und der Quartiermeister konnten auch nicht immer mit praktischen Räten zur Seite stehen.

Nehmen wir also mit Genugtuung davon Kenntnis, dass von diesem Jahr an auch der *Ausbildung der Küchen-Funktionäre* vermehrte Aufmerksamkeit geschenkt wird. Wie geht nun also die Ausbildung nach der neuen Verfügung des E. M. D. vor sich?

Rekruten, die sich nach Beruf, Veranlagung und Neigung voraussichtlich zum Küchenchef eignen, werden nach der Detailausbildung in der Rekrutenschule, vor Beginn der Felddienstperiode, dauernd zum Küchendienst kommandiert. Sie werden dort im Kochen und — was besonders wichtig ist — im Gebrauch der bei der betreffenden Truppengattung vorhandenen Kocheinrichtungen (Fahrküchen, Kochkisten) unterrichtet. Die Küchenmannschaft wird also in Zukunft nicht mehr nur zusammengesetzt sein aus Leuten, die der Truppe entnommen sind, — vielleicht deshalb, weil ihr Beruf vermuten lässt, dass sie in der Küche am richtigen Ort sind, vielleicht aber auch nur deshalb, weil sie im Felddienst nicht viel taugen, in der Küche aber nach Ansicht des Kommandanten nicht viel schaden und die Inspektionen nicht gefährden — sondern auch aus Soldaten, welche schon bei Einrückern in den ersten Wiederholungskurs für den Kochdienst mit Fahrküche oder Kochkiste ausgebildet sind.

Am Schlusse der Rekrutenschulen werden diese Küchensoldaten in den Qualifikationslisten als *Kochgehilfen* bezeichnet. (Es wäre zu wünschen, dass eine ent-