

# Die Wiederholungskurspflicht der Küchenmannschaft ab 1936

Autor(en): **Krienbühl**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **8 (1935)**

Heft 11

PDF erstellt am: **10.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-516303>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

**3. Küche:** Um der Küche mit Autorität vorstehen zu können, muss der Fourier gewisse Kochkenntnisse besitzen. Leider kann er in der Fourierschule diesbezüglich keine grosse Erfahrungen machen. Wenn er jedoch die Kochanweisungen gründlich studiert und sich um den Küchenbetrieb kümmert, wird er sich bald die notwendigsten Erfahrungen sammeln können. Hat er etwas diplomatisches Talent, kann er durch geschickte Fragenstellung den Küchenchef aushorchen, ohne dass dieser weiss, was der Fourier bezweckt. Auf alle Fälle darf er die Geistesgegenwart nicht verlieren, sondern muss stets als Vorgesetzter disponieren können. Als Beispiel erwähne ich folgendes W.K.-Erlebnis:

Für das Mittagessen war im Menu geschnetzelter Leber vorgesehen. Morgens 7 Uhr bekam ich diese vom Metzger zugestellt. 07.30 trifft die Meldung vom Kp.-Kdt. ein, dass infolge Alarmbereitschaft die Kp. in zwei Abteilungen esse. Da die Leber bekanntlich bei zu langem Kochen und Warten zäh wird, war guter Rat teuer. Das nächstliegende war, dem Metzger wenn möglich die Leber zurückzugeben. Da diese jedoch geschnetzelt war, kam dies nicht in Betracht. Der Küchenchef war in Verzweiflung und auch mir war nicht wohl zu Mute. Kurz entschlossen verlangte ich vom Spezierer ein Kochbuch, um nachzusehen, was für „Lebergerichte“ noch in Frage kämen. Und siehe, es wurde gefunden! Rasch wurde Paniermehl, Zwiebeln, Lauch, Eier etc. angeschafft, geknetet, gedrückt und gekugelt, und zum „Z-teiligen Mittagessen“ wurden unter allgemeinem Beifall glänzend geratene Leberknödel serviert. Seither gilt es in der Kp. als Tradition, wenigstens einmal pro W.K. Leberknödel zu erhalten.

In der Küche soll peinlichste Ordnung und Sauberkeit herrschen. Auch die Küchenmannschaft soll stets mit sauberen Schürzen arbeiten. Ich habe jeden Tag darauf geachtet, dass die Küchenmannschaft mit gereinigten Fingernägeln arbeitete, und sofern einer seine notwendigen Bedürfnisse zu erledigen hatte, unter den Augen des Küchenchefs in der Küche die Hände reinigte, bevor er weiter arbeitete. Im Anfang wurde mir das teilweise übel vermerkt. Heute ist dies für die Küchenmannschaft selbst ein Gebot der Hygiene geworden. Im weitem soll in der

Küche ein disziplinierter, soldatischer Geist herrschen. Hierauf soll der Fourier streng achten, sonst laufen seine Küchenmannschaften in einem Tenu herum, das ihm bei einer unverhofften Inspektion übel vermerkt würde. Das Lebensmittelmagazin soll jeden Tag im Beisein des Fouriers in Ordnung gestellt werden. Unverhoffte Inspektionen vor Schliessung der Küche sind sehr zu empfehlen, damit die Küchenmannschaft stets weiss, dass sie unter genauer Kontrolle steht.

Im weiteren empfiehlt es sich, das Menu für den kommenden Tag jeweilen mit dem Küchenchef zu besprechen. Oft sind Speisereste übrig geblieben, die am folgenden Tag als Suppeneinlagen Verwendung finden können, der Küchenchef hat event. einen Vorschlag zu machen oder Bestellungen aufzugeben. Mein Küchenchef war gehalten, jeden Tag zu bestimmter Zeit zu diesem Rapport aufs Büro zu kommen. Hatte ich gewisse Beobachtungen gemacht, event. eine Rüge zu erteilen, war hier der richtige Platz.

Von eminenter Wichtigkeit, besonders bei Truppen-gattungen, bei welchen viele Abkommandierungen vorkommen und infolgedessen die Einheit fast nie zum Essen vollständig zusammen ist, halte ich den *Fasszettel*. Einzig gestützt auf diese Zettel ist eine rationelle Verteilung gewährleistet und die Gefahr ausgeschlossen, dass Leute, die später einrücken, um ihr wohlverdientes Essen kommen. Gleichzeitig dient er auch dazu, die event. Verantwortung festzustellen, falls die Verteilung nicht klappt. Wenn es im W. K. oft auch eisernen Willen braucht, bis die Fasszettel stimmen, soll der Fourier im eigensten Interesse darauf beharren.

Sind Speisen übrig geblieben, die am folgenden Tag nicht verwendet werden können, soll sie der Fourier unter die bedürftige Zivilbevölkerung verteilen. Dadurch leistet er nicht nur den armen Leuten, sondern auch der Truppe und indirekt der Armee einen Dienst, indem er die Militär-freundlichkeit hebt.

Mit diesen Ausführungen hoffe ich einige Erfahrungen aus der Praxis bekannt gegeben zu haben, die nicht in den Reglementen enthalten sind, die mir jedoch stets einen schönen und reibungslosen Dienst verschafft haben.

## Die Wiederholungskurspflicht der Küchenmannschaft ab 1936.

Von Wachtm. Krienbühl, Küchenchef Stab Füs. Bat. 70.

In der letzten Nummer des „Fourier“ lese ich, dass Korporale, Gefreite und Soldaten des Auszuges die ersten fünf Auszugs-W.K. in den auf das Jahr der Rekrutenschule unmittelbar folgenden fünf Jahren, die weiteren in der Regel nach Unterbrechung von je einem Jahr zu bestehen haben.

Ich finde, dass diese neue Bestimmung für den Küchendienst einige Schwierigkeiten bringen wird. Die Küchenchefs mit Korporals- oder Gefreitengrad werden fünf W.K. hintereinander absolvieren, und dann? Abgesehen davon, dass es schwer fällt, für einen guten Küchenchef vollwertigen Ersatz zu finden, wird sich im siebenten Jahre, im W.K., in welchem neben dem jungen Küchen-

chef auch der alte wieder einrückt, ein unhaltbarer Zustand ergeben. Wohl gibt es hier Lösungen, wie zum Beispiel Nebeneinander-Arbeiten der beiden Küchenchefs in der gleichen Küche (ob das immer geht?) oder Aufbieten des alten Küchenchefs zu einer andern Einheit, die gerade keinen Küchenchef hat usw. Aber alle Lösungen erscheinen mir unbefriedigend. Für die Küchenmannschaft eines Stabes gilt dies ganz besonders. Da diese in den Manövern meist zu den einzelnen Trainstaffeln abkommandiert wird, muss es sich hier um zuverlässig arbeitende Leute, die in ihrem Dienst womöglich keinen Unterbruch haben sollten, handeln. (Der Ausbildung guter Köche für Kochkisten scheint mir immer noch zu wenig Aufmerksamkeit geschenkt zu werden.)

Meiner Ansicht nach lassen sich hier die Schwierigkeiten mit folgenden zwei Vorschlägen lösen:

1. Man befördere gute Köchenchefs möglichst frühzeitig zum Wachtmeister. Diese haben dann in der Regel 11 Wiederholungskurse mit ihrer Einheit hintereinander zu bestehen. — Allerdings hat heute der junge Wehrmann besondere Mühe, 4 Wiederholungskurse mehr zu leisten. Anwärter auf eine Stelle im Hotelfach oder

Metzgergewerbe werden leider oft wegen dem Militärdienst abgewiesen.

2. Im Gesetz heisst es: „ . . . die weiteren W.K. in der Regel . . . “. Man mache hier im Interesse eines geordneten Verpflegungsdienstes eine *Ausnahme* und lasse die Köchenchefs und wenigstens die Köchensoldaten der Stäbe alle ihre 7 Auszugs-W.K. *hintereinander* absolvieren.

## Wiederholungskurs 1935.

Er gehört der Vergangenheit an. Mit dem 2. November haben auch die Truppen der 6. Division ihren diesjährigen W.K. bestanden. Die Fouriere der übrigen Truppen schauen mit frischen Erinnerungen auf die Ereignisse des letzten Wiederholungskurses zurück. Besonders die Manöver der 4. und 5. Division haben sicher dem jungen Fourier wie dem alten Routinier neue praktische Erfahrungen vermittelt, Erfahrungen, die dazu angetan sind, den Verpflegungsdienst einfacher, reibungsloser, sicherer zu gestalten, gute und schlechte Erfahrungen, von denen jeder für seinen Dienst etwas profitieren kann.

Es ist recht, dass da und dort, am Stammtisch der Sektion eifrig davon gesprochen und darüber diskutiert wird. Vielleicht ist es aber auch von Nutzen, wenn ein grösserer Kreis davon erfährt, wenn in unserem Fachorgan einmal darüber etwas zu lesen ist. Die Zeitung will *aus der Praxis für die Praxis* schreiben. Erzählen Sie uns also, was für Erfahrungen Sie gesammelt haben, schildern Sie uns die Umstände dieser oder jener glücklichen

oder missglückten Affäre, stellen Sie diese oder jene praktische Anregung zur Diskussion! Der Leitartikel in dieser Nummer will in diesem Sinne aufgefasst sein. Mag sein, dass er da und dort Ergänzungen, abweichenden Meinungen, sachlicher Kritik ruft. Heraus damit!

Wenn Sie uns ausgebaute, stilvollendete Manuskripte, die wir unverändert dem Drucker zum Satz zustellen können, senden, nehmen Sie uns eine Arbeit ab. Wir verlangen aber nicht so viel. Einige Gedanken, Hinweise, Anregungen, schnell zu Papier gebracht, geben uns Unterlage für einen redaktionellen Artikel.

Und scheuen Sie sich in Bescheidenheit vor allzu grosser Popularität, rücken wir Ihre Einsendung auf Wunsch ausnahmsweise auch anonym ein. — Vielleicht bedienen Sie sich auch der Fragecke „*Es interessiert mich . . .*“.

Zustelladresse: Oblt. Lehmann, Mutschellenstr. 35, Zürich-Enge.

Wenn wir genügend Mitarbeiter finden, lassen wir die letzte Nummer des laufenden Jahrganges in Buchform mit Goldschnitt erscheinen.

### Es interessiert mich . . . .

**Frage:** Wie lange sind Taschenbuch und Belege aufzubewahren? In der I. V. ist darüber keine Bestimmung enthalten.

**Antwort:** Die Aufbewahrungspflicht ist im *Dienstreglement* in Ziffer 136 festgelegt. Darnach sind die Kassenbelege und die Warenkontrolle während 2, das Kassenbuch während 5 Jahren aufzubewahren. Wir weisen noch besonders darauf hin, dass auch die *Warenkontrolle* aufzubewahren ist.

*Kameraden, was interessiert Sie weiter?*



## Offizielle Mitteilungen des Schweiz. Fourierverbandes.

### Sektion Aargau

Präs.: Fourier Lang H., Badstr. 17, Baden. Tel. 22.241

**Mutationen:** *Zuwachs:* Fourier Laube Hermann, I/59, Zürich. Fourier Rischgasser Walter, IV/59, Zug.

Wie uns mitgeteilt wird, wurde Kamerad Feldweibel *Spörri* zum Adjutanten befördert. Unsere Sektion freut sich, ihm ihre Gratulation entgegen zu bringen und hofft auch weiterhin auf seine Mitarbeit.

Für die Uebung des U.-O.-V. Baden auf dem Hasenberg haben sich drei Kameraden unserer Sektion in verdankenswerter Weise

zur Verfügung gestellt. Diese haben für Unterkunft und Verpflegung der Teilnehmer gesorgt. — Das kalte und nasse Herbstwetter liess die Verpflegung nicht im vorgesehenen Rahmen durchführen. Seitens des U.-O.-V. Baden sowie unserer Sektion wird den drei Fourieren für ihre Mitarbeit der beste Dank ausgesprochen.

Ein Bericht über das stattgefundene *Endschiessen* vom 10. Nov. folgt in der nächsten Nummer.

Es wird ein *arbeitsloser Fourier* gesucht für Büro und Lagerarbeiten. Interessenten wollen sich beim Präsidenten der Sektion Aargau melden.

**Generalversammlung 1936.** Anträge fachtechn. oder administr. Natur sind zwecks Beratung bis spätestens 20. Dezember a. c. dem Präsidenten der Sektion einzureichen.