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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 15 (1942)

Heft: 9

Artikel: Der Militär-Küchenchef

Autor: Janser, Alois

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-516635

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 02.07.2025

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

die aber leider keine grosse Kühlwirkung haben, darf Natureis ohne besondere Reinheit verwendet werden. In solchen Eiskasten dürfen die Lebensmittel nicht unmittelbar mit dem Eis in Berührung kommen.

Unvergorener, alkoholfreier Trauben- oder Kernobstsaft ist ein Getränk, das aus dem unveränderten Saft der Trauben oder des Kernobstes hergestellt wird. Bevor eine Gärung eintritt, wird der Saft entweder sterilisiert oder, was heute viel gebräuchlicher ist, durch Entkeimungsfilter und Kälte einer Gärung entzogen. Erfreulicherweise sind diese alkoholfreien Fruchtsäfte bei der Truppe ganz allgemein sehr beliebt.

Kaffeesurrogate, Kaffee-Ersatzmittel, Kaffeezusatz sind aus Pflanzen, aus Zucker, Melasse usw. durch Rösten oder Brennen hergestellte Erzeugnisse. Am bekanntesten ist immer noch die geröstete Cichorienwurzel. Als Kaffee-Ersatz werden auch, entweder rein oder gemischt, Feigen-, Eicheln-, Getreide- oder sonstige Früchte-Kaffee in den Handel gebracht. Malzkaffee ist Gerste, die einem Keimungsprozess unterworfen wurde. Ein beliebter Kaffeezusatz ist die gebrannte Melasse. Sie dient hauptsächlich dazu, den Kaffee dunkler zu färben und ihm einen etwas bitteren Geschmack zu geben. Melasse nennt man die Abgänge, welche bei den verschiedenen Phasen der Zuckergewinnung erhalten werden. Sie wird auch zu Kunsthonig verarbeitet, dient als Brotaufstrich und hat möglicherweise auch schon im Truppenhaushalt Anklang gefunden. Um die Konsumenten vor Täuschungen zu schützen, sind strenge gesetzliche Vorschriften erlassen worden. Kaffee-Ersatzmittel müssen nach den hauptsächlichsten Rohstoffen, aus denen sie zusammengesetzt sind, bezeichnet sein. Bezeichnungen, wie Gesundheits-Kaffeesurrogat, homöopatischer Kaffee-Ersatz, Nährsalz-Kaffeezusatz, Kaffee-Gewürz, Kaffee-Essenz, sind verboten.

Ersatzmittel sind ganz allgemein Produkte, die meistens die äusseren Eigenschaften eines echten Naturproduktes aufweisen, die inneren Eigenschaften oder die Wirkung nie oder nur in ganz vermindertem Masse aufzuweisen vermögen. Ihr Wert ist geringer. Sie sollen dementsprechend auch billiger sein. Ihre Notwendigkeit sei aber damit keineswegs bestritten.

Der Militär-Küchenchef

von Gfr. Alois Janser, Schwanden

Fourier und Küchenchef müssen im Militärdienst unbedingt zusammenarbeiten. Wo eine solche Zusammenarbeit fehlt, leidet die Verpflegung. Warum haben wir heute noch Einheiten, die ganz verschieden verpflegt werden? Und doch erhalten alle Truppenteile die gleiche Zuteilung. Wo fehlt es da? Am Fourier, am Küchenchef, oder an beiden?

Als alter, erfahrener Militärküchenchef muss ich selbst bekennen, dass wir in der Armee noch einige unzuverlässige, meist gleichgültige Küchenchefs haben, denen alles egal ist. Sie haben an ihrem Dienst kein Interesse, weil ihre Arbeit, wie sie behaupten, doch nicht estimiert werde. Hier muss ich sagen, dass diese

Behauptung in einem gewissen Sinne seine Berechtigung hat. Ich habe es schon früher in den W. K. erfahren, dass ich z. B. selbst das Menu aufstellte und der Truppe abwechslungsreiche und gute Kost verabfolgte; am Schlusse des Dienstes wurde dann aber doch nur der Fourier gelobt und ihm der Dank abgestattet.

Woran liegt hier der Fehler? Ganz einfach daran, dass man den Küchenchef zu wenig kennt. Den Büchser, den Wagner, den Hufschmied, die Offiziersordonnanz, den „Telephönler", sie alle kennt man an ihrem Abzeichen am linken Oberarm. Einzig der Küchenchef, der doch auch eine Spezialausbildung erhalten hat, kann nicht erkannt werden. Er hat aber sicher auch ein Recht darauf, dass man ihn kennt. Wohl hat unser neuer Oberkriegskommissär, Herr Oberstbrigadier Bolliger, in anerkennenswerter Weise dieses Frühjahr verfügt, man möge einen gut qualifizierten Küchenchef unter gewissen Bedingungen auszeichnen durch Verabfolgen eines 5zackigen Sternes. Ich persönlich bin auch stolz darauf, dass ich als Landsturm-Küchenchef im letzten Dienst diese Auszeichnung erhalten habe. Es ist dies eine sehr schöne Anerkennung, aber doch nicht ein Abzeichen, an dem man den Küchenchef erkennen kann.

Ich möchte hier den massgebenden Instanzen und den Fourieren diese Angelegenheit zur weitern Prüfung vorlegen. Ich spreche hier sicher im Namen vieler jungen Küchenchefs, die gewiss Eifer haben und jeweils mit Freuden einrücken. Doch ein Abzeichen, an welchem man als Küchenchef erkannt wird, würde noch mehr anspornen.

Truppe und Verwaltung

In Nr. 5/1942 der deutschen Zeitschrift „Die Heeresverwaltung" finden wir eine beachtenswerte Ansprache von General der Infanterie Muff, Hannover, die er anlässlich der Eröffnung einer Ausstellung „Armeen werden versorgt" hielt. Trotzdem wir die scharfe Trennung der Heeresverwaltung von der Truppe, wobei der Zahlmeister Beamter dieser Verwaltung ist, nicht kennen, ist es für uns doch interessant, den Gedankengängen von General Muff zu folgen, da auch bei uns noch vielfach das hier erwähnte „Stimmungsmoment" da und dort anzutreffen ist. Wir geben die Ansprache gekürzt wieder:

Truppe und Verwaltung! Zwischen ihnen besteht — ich verrate damit kein Geheimnis — in mancher Hinsicht ein gewisses, wie ich aber gleich betonen möchte, natürliches und daher gesundes Spannungsverhältnis. Es geht zum Teil auf frühere, in den Anfangszeiten der Militärverwaltung bestehende Gegensätze zurück, was für den Soziologen und Psychologen ein interessantes Beispiel dafür abgibt, wie geschichtlich erledigte Tatbestände im Unterbewusstsein von Menschengruppen als Stimmungsmomente fortleben können, wenn diesen auch längst jeder wirkliche Grund entzogen ist. Zur näheren Erklärung ein kurzer Rückblick auf die Entstehung der Militärverwaltung.

In den Söldnerheeren des XVII. Jahrhunderts, die den Übergang von den Lehensaufgeboten der Feudalzeit zu den stehenden Heeren des Absolutismus bildeten, lagen das Kommando einer Truppe und ihre Verwaltung in einer Hand. Die Söldnerführer, deren bedeutendster einer Wallenstein war, waren