

# Über neuzeitliche Kochgeräte

Autor(en): **Mühlemann**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **22 (1949)**

Heft 12

PDF erstellt am: **10.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-516961>

## **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.

10 Rp. gewährt. Es fragt sich, ob es nicht zweckmäßiger gewesen wäre, für die in Ziffer 140VR genannten Fälle gerade in Ziffer 12 die Zuschläge festzulegen. Diese Lösung wäre sicher rationeller als die Behandlung der vielen Einzelgesuche; die sich bei jeder Schematisierung ergebenden Bevor- und Benachteiligungen wären sicher nicht größer, als bei individueller Behandlung gemäß Ziffer 140 VR.

Ich hoffe, daß meine Ausführungen dazu beitragen werden, diese Probleme einer nochmaligen Überprüfung zu unterziehen.

## Über neuzeitliche Kochgeräte

Von Oberstlt. M ü h l e m a n n, Instr.Of., Thun

An dieser Stelle ist schon erwähnt worden, daß die Zeit unserer schwerfälligen und langsamen pferdebespannten Fahrküche vorbei sei. Daß auch, für die meisten Einheiten der Armee, eine Anhängerküche unzweckmäßig sei, ist mehrmals von höchster Stelle erkannt und betont worden. Seit Jahrzehnten aber haben sich unsere Kochkisten bewährt, was nicht sagen will, daß diese in ihrer heutigen Konstruktion vollkommen seien. Nie ist etwas vollkommen. Seit geraumer Zeit stellten sich daher folgende Fragen:

Wie kann das Kochkistekochen vereinfacht werden?

Wie ist eine bessere Tarnung (Rauchentwicklung) möglich?

Bestehen Möglichkeiten, die Kochkiste, hauptsächlich das Futteral, leichter zu gestalten?

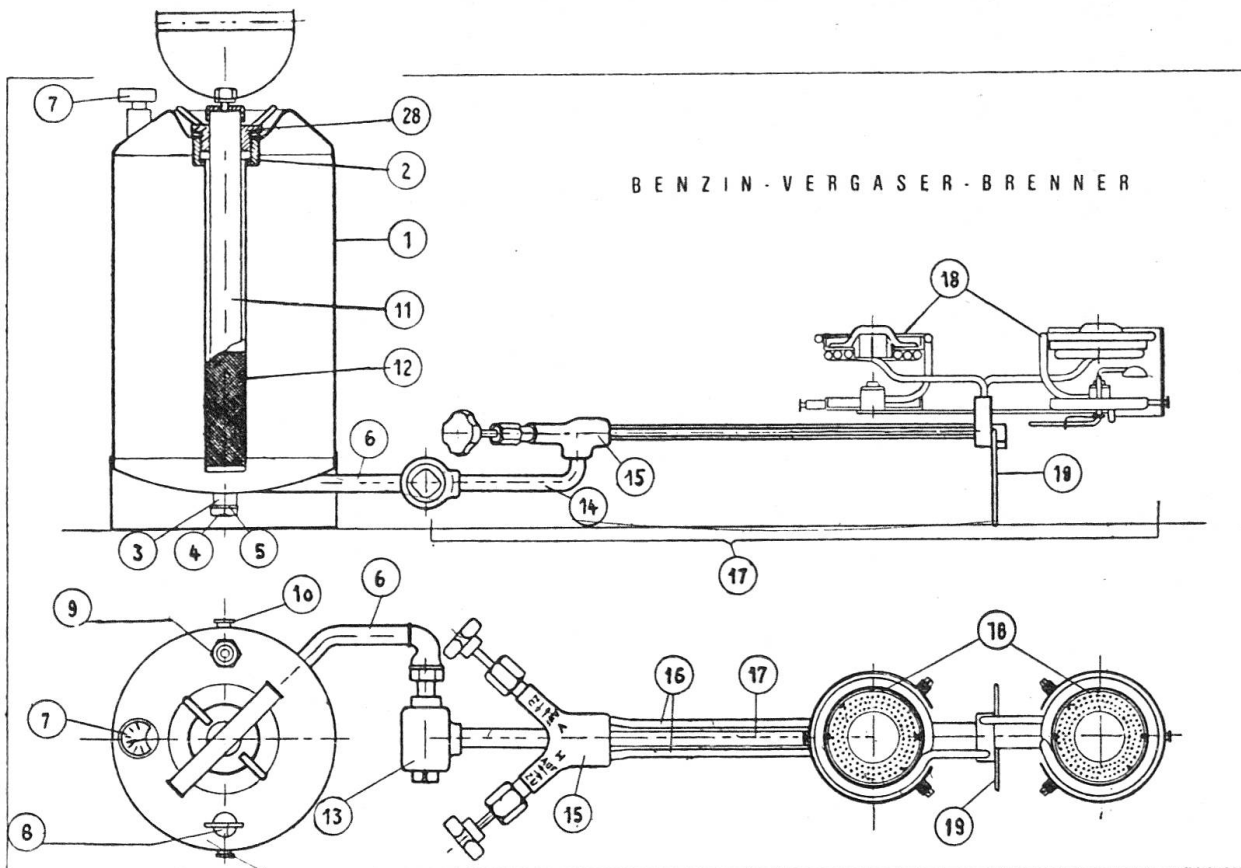
Können wir sie vielleicht mit einem größern Deckel versehen? Kann der Kochprozeß beschleunigt werden? usw.

Im Hinblick auf die gewaltigen Neuerungen auf allen Gebieten der Technik kommt man zu einer, wenigstens gefühlsmäßigen Bejahung dieser Fragen. Wie, wenn man sich vom ganzen Prinzip unserer heutigen Kochkisten abwenden, etwas ganz Neues schaffen würde? Hauptsächlich aus finanziellen Gründen dürfen wir in unserem Lande an ein solches Über-Bord-werfen gar nicht denken. So und so viele Millionen sind im heutigen Kochkistenmaterial investiert. Es könnte sich also nur darum handeln, nach und nach neues Korpsmaterial einzuführen, in dem Sinn, daß ohnehin zu ersetzendes Material anders konstruiert würde.

Auf diese Weise werden nun unbrauchbar gewordene Futteraldeckel durch solche ganz anderer Konstruktion ersetzt; dies weil die filz- und blechgefütterten Deckel bei Reparaturarbeiten große Summen verschlungen haben. So hat die eidg. Konstruktionswerkstätte einen Deckel entwickelt, der aus einem Leichtmetallguß besteht. Theoretische Versuche in der K+W und praktische Durchführungen in den UOS für Küchenchefs haben ergeben, daß der neue Deckel, der bedeutend billiger ist, die Wärme ebensogut konserviert wie der ehemalige. Mit der Zeit soll es möglich sein, die Kochkistenfutterale ganz aus Leichtmetall herzustellen, was zur Folge haben wird, daß die Futterale endlich auch als Wasserbehälter verwendet werden dürfen. Dies wird im Gebirge, wo ohnehin Wassergefäße knapp sind, große Vorteile bieten.

Eine Annehmlichkeit der Kochkiste liegt darin, daß dezentralisiert gekocht werden kann. Dies ist speziell über der Waldgrenze erforderlich, wo nur für kleine Detachements gekocht wird. Gibt es Mittel, um den lästigen Holznachschub einzudämmen und gleichzeitig Rauchentwicklung zu vermeiden? Amerikanische Geräte brachten uns auf die Idee, für unsere Bedürfnisse ebenfalls einen Benzin-Vergaser-Brenner zu konstruieren. Mit Hilfe einer Aargauerfirma ist es gelungen, einen solchen Brenner, der an Platz von Holz unter die Kochkiste gestellt werden kann, herzustellen. Heute sind wir soweit, daß dieser Brenner in einer kleinern Versuchsserie vorliegt, gegenwärtig in den UOS für Küchenchefs zum Einsatz gelangt und nächstes Frühjahr in Schulen und Kursen zu weiteren praktischen Versuchen in Betrieb kommen soll.

An Stelle langer Erklärungen muß die untenstehende Konstruktionszeichnung treten. Dazu noch folgendes: Das komplette Gerät weist ein Gewicht von 9,5 kg auf, besitzt einen Benzintank mit 6 l Fassungsvermögen und braucht pro Stunde ca. 1 Liter Brennstoff. Es wurde in Höhen von über 3400 m ü. Meer ausprobiert und hat sich auch bei tiefen Außentemperaturen bewährt.



- |                              |                        |                        |
|------------------------------|------------------------|------------------------|
| 1 Brennstoffbehälter 6 Liter | 11 Handpumpe           | 16 Brennstoffzuleitung |
| 2 Einfüllstutzen             | 13 Gelenkhahn          | 17 Brennerarme         |
| 6 Anschlußrohr               | 14 Verbindungsrohr     | 18 2 Brennererelemente |
| 7 Manometer (2 Atü)          | 15 Brennerregulierhahn | 19 Stütze              |

Parallelversuche haben folgende Ergebnisse gezeitigt:

Einzelkochkiste zu 25 l, Inhalt 15 l:	Tannenholz	Benzinbrenner
Zeit bis zum Sieden	27 Min.	20 Min.
Nach Beigabe von Gefrierfleisch kocht die Ware nach Vorkochen des Fleisches	8 „	3 „
Nach Beigabe von Gemüse kocht Ware nach Verpacken in Kochkistenfutteral	10 „	10 „
	1 „	1 „
	50 Min.	36 Min.
Garkochdauer	3,5 Stunden	3,5 Stunden
Brennstoffverbrauch für oben erwähnten Prozeß	7 kg	740 gr
Preisvergleich (Holzpreis 1949/zollfreies Benzin)	87 Rp.	30 Rp.

Daraus darf gefolgert werden, daß mit dem Benzinbrenner mindestens so rasch und sicher und mindestens so billig gekocht werden kann, wie mit Holz. Die Erhitzung des Rostes ist so groß, daß der Garkochprozeß gleichermaßen funktioniert, wie wenn der Rost mit Holz erglüht worden wäre. — Wenn die Großversuche halten, was unsere Vorversuche versprochen haben, so wird es möglich sein, mit der Zeit beispielsweise dem Geb.Bat. einige solche Geräte zur Verfügung zu stellen. Es wäre dann Sache des Qm. zu verfügen, welche Einheiten oder Detachements vorteilhaft mit dem Brenner kochen dürfen, und welche Gruppen nach wie vor Holz zu verwenden haben. Denn: trotzdem der Brenner sehr wenig flüssige Brennstoffe verzehrt, haben wir vorerst das Brennmaterial zu benützen, das unserem eigenen Boden erwächst.

In etwas anderer Richtung verlaufen folgende Versuche, die kürzlich angebahnt worden sind: Von einer Privatfirma wird an einem Kochkistenfutteral geübt, das bedeutend leichter werden soll, als sogar ein Leichtmetallguß. Eine andere Privatfirma schickt sich gegenwärtig an, eine heutige Kochkiste in einen Dampfdruckbrenner umzubauen, was ermöglichen würde, in ganz kurzer Zeit das fertige Kochgut bereit zu haben. In diesem Fall könnte das heute bestehende Futteral einfacher gebaut und zu einem Wärmespeicher degradiert werden.

Man hat sich auch schon mit dem Gedanken befaßt, die Kochkiste derart zu vervollkommen, daß aus einem Dampfreservoir der Dampf direkt in das Kochgut „hineingejagt“ würde, um damit abermals Zeit zu gewinnen. Doch dies ist wohl, wenigstens für unsere bescheidenen schweizerischen Verhältnisse, eher Zukunftsmusik und gehört zum Kapitel: „Fernkochen mit Radar“, wie es in den USA. ausprobiert worden ist.

## Einrücken mit Dienst-Motorfahrzeugen

In der letzten Nummer haben wir die wichtigsten, immer wiederkehrenden Revisionsbemerkungen zusammengestellt. Unter Punkt 4 (Seite 250) haben wir erwähnt, daß Motorradfahrer, die mit ihren eigenen Motorrädern per Straße einrücken, gegen Rückgabe des betreffenden Abschnittes des Aufgebotes die Billett-