

Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **25 (1952)**

Heft 2

PDF erstellt am: **11.07.2024**

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.

DER FOURIER

Offizielles Organ des Schweiz. Fourierverbandes und des Verbandes Schweiz. Fouriergehilfen

Kochen in Kochkisten im WK. 1952

In diesem Jahr werden zum ersten Mal eine grosse Zahl von Einheiten statt in der altgewohnten Fahrküche in Kochkisten zu kochen haben.

Wir erachten es daher als nützlich, wenn über das Kochkistenkochen einiges wiederholt wird, was dem ungewohnten Küchenchef und evtl. auch dem Fourier dienen könnte. Küchenchefs, die von „Kindsbeinen an“ nichts anderes kennen als das Kochen in Kochkisten, anerkennen immer wieder, dass diese Art der Verpflegungszubereitung viele Vorteile bietet, die man beim Kochen in Fahrküchen nicht kennt (z. B. die Möglichkeit, in Kochkisten mehr als 2 Speisen herrichten zu können). Freilich verlangt das Kochkistenkochen vor allem vom ungeübten Chef mehr Vorsorge und Aufmerksamkeit, als vielleicht das Kochen in den bisher gewohnten Utensilien. Es möchte daher Folgendes beachtet werden:

1. Material

Kochkisten zu 25 l	Gewicht (m. Bratpfanne) gefüllt 50—60 kg
Kochkisten zu 15 l	Gewicht (m. Bratpfanne) gefüllt 35—40 kg

Jede Kochkiste enthält einen Kessel, einen Rost und jede zweite Kochkiste dazu eine Bratpfanne. Nach jedem Gebrauch sind die Kochkisten (Futterale) sowie das Innere der Kessel gründlich zu reinigen und auszutrocknen, um jeglichen Rostansatz zu vermeiden. Spezieller Wartung bedarf der Kochkesseldeckel (Verschluss), der immer die Nummer des betr. Kessels tragen muss. Der Rostansatz bei den Kesseln soll etwa alle 3 Wochen entfernt werden. Die Isolierkiste ist nicht wasserdicht. Daher darf das Innere niemals mit Flüssigkeit in Berührung kommen. Schäden, welche aus Nichtbefolgung dieser Vorschrift entstehen, hat die Truppe zu bezahlen. Die gereinigten leeren Kochkisten mit den Kesseln und Rosten werden immer mit geöffneten Deckeln aufbewahrt. Kochkisten, welche richtig behandelt werden, bleiben Jahre lang felddüchtig.

2. Allgemeine Bemerkungen zum Kochen in den Selbstkocherkisten

Wie es schon bei den Fahrküchen geboten war, soll zur Schonung des Materials solange wie möglich in privaten Kesseln gekocht werden. Bis sich der Küchenchef und sein Personal aber einigermaßen sicher fühlen, soll besonders in diesem Jahr in den Wiederholungskursen (dies gilt auch für den Beginn der Rekrutenschulen),