

Richtlinien für die Erstellung von Militärküchen und Magazinen in Gemeinden

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **41 (1968)**

Heft 11

PDF erstellt am: **06.08.2024**

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.

Richtlinien für die Erstellung von Militärküchen und Magazinen in Gemeinden

(zusammengestellt von Fachinstruktoren der UOS für Küchenchefs in Thun)

Die Hinweise beziehen sich auf einen Vpf.-Bestand bis ca. 200 Mann.

1. Küche

- 1.1 *Bodenfläche* pro Einheitsküche mindestens 20 m².
- 1.2 *Bodenbelag*. Zementüberzug mit Gleitschutz. Um das Reissen der Böden zu verhindern, werden mit Vorteil Zinkschienen eingelegt. Plättliböden sind nicht zu empfehlen, weil zu glatt und schwer sauber zu halten sind.
- 1.3 *Abläufe* mit Rost, Tauchbogen und Schlammsammler versehen. Ablaufröhren genügend gross dimensioniert. Bei langen Leitungen eventuell Einbau von Kontrollschächten.
- 1.4 *Wände* bis auf die Höhe von 150 – 180 cm roher Zementverputz oder gekachelte, darüber geweißelt.
- 1.5 *Beleuchtung*. Über den Arbeitsstätten am besten Röhrenlampen. Elektrische Stecker 220 V mit Erdung für Kabellampe.
- 1.6 *Ventilation*. Ventilationskamin oder Ventilator wird empfohlen.
- 1.7 *Kochherde*. Für eine vollständige Hauptmahlzeit brauchen wir je 1 Kessi für Suppe, Fleisch, Kartoffeln, Gemüse, das heisst 4 Kessi.
Dies ergibt pro Einheitsküche: 1 Kessi zu 80 – 100 l
2 Kessi zu 100 – 120 l
1 Kessi zu 120 – 150 l
Ist aus Platzgründen in der Küche nur das Aufstellen von 3 Kessi möglich, kann das vierte unter einem Vordach vor der Küche aufgestellt werden.
Zusätzlicher Waschherd für die Warmwassereubereitung oder 1 Kessi mit Wassermantel ist zu empfehlen.
Das kleinste Kessi, mit möglichst flachem Boden, für Anbraten, Friture usw., soll aus Eisen bestehen oder einen Eisenboden und rostfreie Seitenwände aufweisen. Für die andern Kessi ist rostfreies Material auch in bezug auf den Unterhalt von Vorteil.
- 1.8 *Elektroküchen*. Für Elektroküchen gelten sinngemäss die gleichen Angaben.
Eine komplette Elektrobatterie besteht aus 1 Bratpfanne (Bodenfläche ca. 100 × 60) und 3 Kippkessel oder 1 Bratpfanne, 1 Druckkessel und 1 Kipp- oder Standkessel normaler Ausführung.
Durchgehender Schacht mit Rostgitter vor der ganzen Kesselgruppe. Grösste Tiefe beim Ablauf mindestens 30 cm.
Bei Elektroküchen ist eine gute Ventilation, evtl. mit Luftheizung, sehr wichtig. Durch die starke Dampfbildung entstehen sonst rasch Gebäudeschäden.
- 1.9 *Tische*. Bei freistehenden Tischen ist das Gestell aus verzinktem Eisen zu konstruieren und durch aufgeschweisste Viereckplatten an der Tischplatte zu befestigen. Wenn nötig ist als Unterblatt ein verzinkter Eisenrost anzubringen (zusätzliche Abstellfläche), Tische entlang von Wänden, werden auf in der Wand eingelassenen Konsolen montiert. Für die Tischplatten ist 6 – 7 cm dickes Hartholz zu verwenden. Am besten Ahorn oder Buche gedämpft. Aufgeschraubte Rückwände ca. 25 – 30 cm hoch, sind für Wandtische zu empfehlen. An diesen Rückwänden sind Messerhalter anzubringen (Einsteckleisten). Wird der Tisch mit Schubladen versehen, ist für Züge und Schubladen rostfreies Material zu verwenden. Es sollten mindestens 2 Tische von ca. 2 m Länge vorhanden sein. Normalhöhe für Arbeitstische 90 cm.
- 1.10 *Sitzgelegenheiten*. Solide Bänke oder Küchentaburets mit verzinktem Eisengestell.

- 1.11 *Tablare und Schränke.* Für Suppenkessel, Gemüseschüsseln und anderes Küchenmaterial sind genügend Tablare von ca. 40 cm Tiefe zu erstellen. Ist Platz vorhanden, ist ein Doppelschrank mit Tablaren wünschbar.
- 1.12 *Aufhängevorrichtungen.* Für grosse Suppenschöpfer und Rührscheiter verzinkte Eisen-gabeln oder Flacheisen mit ausgesägten Haltepunkten. Für kleinere Suppenkellen usw. verzinkte Eisenleisten. Rückwand mit Holz verkleidet.
Zum Aufhängen der Küchentüchli eignet sich eine Vorrichtung aus rostfreiem Draht 1,5 – 2 m lang, 3 – 4 Drähte nebeneinander, an geeigneter Stelle.
- 1.13 *Anschlagbrett* aus weichem Holz oder Pavatex. Grösse ca. 100 × 60 cm.
- 1.14 *Abwaschanlage.* Abwaschanlagen werden vorteilhaft in der Nähe des Heisswasserherdes montiert. 1 Wasch- und 1 Spültrog von ca. 80 × 60 × 35 cm, Tröge nebeneinander, links und rechts je ein Abstellbrett für das Geschirr. Kaltwasserzufuhr und wenn möglich Heisswasseranschluss. Ausführung in Chromstahl wird empfohlen und ist auf lange Sicht am billigsten. Unter dem Trog ist starker rostfreier Stahldraht oder verzinkte Eisenleisten zum Aufhängen der Abwasch- und Putzlappen zu montieren.
- 1.15 *Gemüsewaschtrog* in der Küche oder in einem Nebenraum. Wenn möglich aus rostfreiem Stahl, einfacher oder Doppeltrog. Gleiche Masse wie Abwaschröge.
Wird ein Zementtrog erstellt, sind die Oberkanten durch verzinkte Metalleisten zu schützen. Masse im Licht ca. 160 × 70 × 55 cm.
- 1.16 *Lavabo.* Wird ein solches vorgesehen, ist es als Ausgusslavabo zu montieren. Daneben Seifenschale und Haken für das Handtuch.
- 1.17 *Garderobe.* An geeigneter Stelle ausserhalb der Küche (zum Beispiel Gang oder Nebenraum) ist ein Garderobehalter, evtl. Schrank, für die Kleider der Küchenmannschaft anzubringen.

2. Magazine

- 2.1 *Allgemeines.* Um einen geordneten, den Vorschriften entsprechenden Küchenbetrieb zu gewährleisten, gehören zu jeder Küche 1 Lebensmittel- und 1 Grüngemüsemagazin, sowie ein Abstellraum für Kochkisten, Benzinvergaser und Reinbenzin.
- 2.2 *Lebensmittelmagazin.* Standort in der Nähe der Küche, wenn möglich nicht direkt von der Küche zugänglich (Dampf). Anforderungen: abschliessbares, luftiges Lokal, trocken und gut ventilierbar, Fenster nicht der direkten Sonnenbestrahlung ausgesetzt, mit Fliegengitter. An den Wänden Tablare von 60 cm Tiefe, Zwischenraum ca. 70 cm. Unterstes Tablar 25 cm ab Boden. Bretterdicke 3 cm. Evtl. Tablare verstellbar. Bei gemauerten Räumen Rückwand aus Lattenrost wegen der Mauerfeuchtigkeit. Evtl. Brotschrank mit Fliegengitter. Anschlagbrett ca. 80 × 60 cm. Dezimalwaage.
- 2.3 *Grüngemüsemagazin.* Standort in der Nähe der Küche, evtl. direkt von der Küche zugänglich. Anforderungen: lüftbarer Raum, wenn möglich Keller mit Naturboden, Fläche 10 × 12 m². Feste Roste für Säcke und Harassen. Breite ca. 60 × 70 cm, 25 cm über Boden. Bei geeigneten Räumen starker Tisch für Laibkäse oder entsprechende Bankung. Evtl. Aufhängevorrichtung für Fleisch. Fenster Fliegengitter.
- 2.4 *Materialmagazin.* Standort wie 2.3, Fläche ca. 10 m². An einer Wand ein starkes Tablar ca. 70 cm tief, für kleineres Material. In diesem Magazin sind Kochkisten, Benzinvergaser und Reinbenzin zu deponieren. Es muss deshalb durch eine feste Wand von den andern getrennt werden.
- 2.5 *Ausserhalb der Küche sind vorzusehen:* Platz für Kochkistenkochen, wenn möglich gedeckt, ca. 2,5 × 1,5 m, Naturboden, Pflasterung oder Beton, Platz für Deponierung des Holzvorrates und Platz für das Aufstellen der Schweinefutterkessel. Letzterer sollte etwas abseits gelegen und nicht der direkten Sonnenbestrahlung ausgesetzt sein (Gärung des Inhalts und Fliegenplage).

Anmerkung der Redaktion

Auf Antrag der Zentraltechnischen Kommission hat die 49. Delegiertenversammlung des Schweizerischen Fourierverbandes am 9. Juni 1967 u. a. im Rahmentätigkeitsprogramm für die Jahre 1968 / 69 folgendes Problem aufgenommen:

- Rekognoszierung permanenter Unterkunftsküchen
- Gemeindebehörden für die Bereitstellung zweckmässiger Küchen veranlassen
 - Rekognoszierung eventuell in Zusammenarbeit mit dem Verband Schweizerischer Militärküchenchefs in den Sektionen.

Die vorstehend publizierten Richtlinien sollen deshalb jedem Rechnungsführer als anerkannte Grundlage dienen. Sie sollen ihm auch dort behilflich sein, wo er als Bürger oder Behördemitglied mit seinen Kenntnissen guten Einfluss ausüben kann.

In eigener Sache

In der diesjährigen Januar-Nummer haben wir unsere Leser über die künftige Klassifizierung der fachtechnischen Beiträge orientiert. Die Redaktion hofft nach wie vor, dass diese Neuerung ihren guten Anklang gefunden hat. Alle diejenigen Leser, welche im Zusammenhang mit der nachstehend in Erinnerung gerufenen Klassifizierung noch weitere Vorschläge machen können, sind gebeten, diese der Redaktion bis Ende November bekanntzugeben. Letztere wird sich bemühen, die eingehenden Anregungen näher zu prüfen und soweit das möglich ist, zu verwirklichen.



Inhaltsverzeichnis

- | | | | |
|---|-------------------------------|----|--|
| 1 | Rechnungswesen | 9 | Feldpost |
| 2 | Sold | 10 | Ausrüstung, Material, Putzerdienst |
| 3 | Verpflegung | 11 | Reglemente, Bürobedürfnisse, top. Karten |
| 4 | Unterkunft | 12 | Schäden |
| 5 | Reisen und Transporte | 13 | Vorschriften, Verfügungen |
| 6 | Sanitätsdienst | 14 | Preislisten |
| 7 | Armeetiere | 15 | Verschiedenes |
| 8 | Motorfahrzeuge, Betriebsstoff | | |

Die Redaktion