

# Tonbildschau : Kochen in Kochkisten

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **49 (1976)**

Heft 9

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.

## Kochen in Kochkisten

Umfang 80 Dias

Zu beziehen bei:

OKK, Sektion Verpflegungs- und Magazinwesen, 3000 Bern 25, ☎ 031 67 42 72



*Verweis auf das Reglement Truppenhaushalt 60.1*

Anhang II      Seite 16: Gebräuchliche Masse und Gewichte in Kasernen- und Feldküchen  
TH 112          Aufteilung der Tagesverpflegung  
TH 117 – 121    Die Mahlzeiten

*Kochen in Kochkisten*

TH 128          Arbeitsorganisation  
TH 129          Arbeitsplan  
TH 130          Bestellzettel / Mise en place  
TH 137          Abgabe der Verpflegung  
TH 138          Verantwortlichkeiten  
TH 139          Bereitstellung in Feldverhältnissen

Als Vorbereitung eignet sich vorzüglich die Tonbildschau «Benzinvergaserbrenner», deren Text wir in der Augustnummer dieser Zeitschrift vorgestellt haben.

Ab 1. 1. 1977 wird der neue Notkocher in der Armee eingeführt. Nähere Angaben (auch via Tonbildschau) werden folgen.

*Und nun wieder die Tonbildschau in Stichwörtern:*

- 1 / 2      Titel
- 3        Bestandteile der Kochkiste
- 4        Verweis auf den roten Teil des Kochrezeptbüchleins (ein Improvisieren beim Kochkistekochen führt unweigerlich zum Misserfolg)
- 5        Richtiges Mengenverhältnis Lebensmittel / Wasser
- 6 / 7    Feuerart, Vorteile des Reinbenzins:
  - unabhängig von der Witterung und dem Standort
  - rasche Betriebsbereitschaft
  - bessere Tarnmöglichkeit
  - wesentlich billiger als Holz
  - kein Holznachschub, vor allem im Hochgebirge
- 8 / 9    a) *Mise en place*:
  - 10 / 11    – des Materials (der Brenner) – Standort (Natur- oder Steinboden)
  - 12        – der Gerätschaften, wie Kessel, Lappen, Kellen usw.
  - 13        – der Lebensmittel (nicht auf dem Boden!)
  - 14        – Gesamtübersicht der Mise en place

- 15 b) *Vorkochen* (Entfachen des Feuers bis Abpacken in die Futterale)
- 16 – je nach Gericht 3 verschiedene Zubereitungen:  
 I Aufkochen oder  
 II Aufkochen und Weiterkochen oder  
 III zwischen Aufkochen und Weiterkochen nach Anbraten  
 – schliesslich gehören dazu: Abschmecken und Verpacken
- 17 – 19 – Vorgang I: Aufkochen (Kakao)
- 20 – 22 – Vorgang II: Aufkochen und Weiterkochen (Pot-au-feu)
- 23 – 25 – Vorgang III: am Beispiel eines Ragouts
- 26 / 27 – Abschmecken der Speisen / Verschliessen des Kessels
- 28 – 32 – Verpacken von Rost und Kochkessel im Futteral (ausserordentlich rasch, damit der Rost heiss bleibt und das Kochen der Speisen nicht unterbrochen wird)
- 33 – Anschrift der Kochkisten mit Kreide oder Etikettieren
- 34 – Tabelle: je nach Gericht werden für das Vorkochen 20 – 80 Minuten benötigt
- 35 c) *Garkochen*
- 36 – Tabelle der Dauer hängt von der Art der Speise ab, Ragout oder Pot-au-feu z. B. 4 Stunden; Reis, Teigwaren oder Kartoffeln nur 1 Stunde
- 37 – Verladen auf Jeep-Anhänger
- 38 – gebastetes Pferd
- 39 / 40 – Mannschaftstransport (an Traggriffen oder auf Tragräh)
- 41 – Tabelle über Kochkiste als Wärmespeicher  
 das Kochgut weist folgende Wärme auf:  
 nach 6 Stunden 80°  
 nach 12 Stunden 60°  
 nach 18 Stunden 40°
- 42 – 44 – Verpflegungsverteilung (bei Vpf Abgabe Kochkessel aus der Kiste heben)
- 45 *Tips fürs Kochkistekochen*
- 46 / 47 – Fettbüchse als Trichter
- 48 – sauberer Karton oder Papier als Trichter für trockenes Kochgut
- 49 – vor dem Öffnen des Kessels einen trockenen Lappen über den Deckel legen, um Verbrennungen zu vermeiden
- 50 / 51 / 52 – Abschütten mit dem Spietzsieb, Lochschöpfer, evtl. Deckel
- Verwendung der Bratpfanne*
- 53 – Anbraten von Fleisch
- 54 – Andünsten von Gemüse
- 55 – Anziehen von Zwiebeln
- 56 – Backen von Bratkartoffeln, Fetzelschnitten in Friture
- 57 / 58 – Wegnehmen der Bratpfanne mit:  
 trockenem Lappen oder Rührsheit (bei leichtem Inhalt)
- 59 *Doppelrost* (zwei Roste werden aufeinandergestellt) für das Zubereiten von Gerichten bei schwacher Hitze, wie z. B. Würsten, Milchsaucen, Crèmen
- 60 – 65 *Verwendung des Futterals*  
 – als Arbeitstisch mit Schneidebrett  
 – zum Transport von Speisen (neues Modell), Vorwärmen mit heissem Wasser  
 – zum Anlegen von Wasserreserven (neues Modell)  
 – Käseschnitten, Schnitzel usw. schichtweise mit Alufolie abdecken  
 – als Abwaschtrog im Felde

66 – 73

*Tadellose Sauberkeit*

- Vollständigkeitskontrolle
- Park der schmutzigen Kochkisten
- Reinigung der Futterale
- Reinigung der Kochkessel
- Reinigung der Bratpfanne (nach Reinigung unbedingt einölen)
- Sauberkeitskontrolle
- richtige Magazinierung

74

*Materialmagazin:*

auf Durchlüftung der Kochkessel achten, Deckel vollständig geöffnet

75

improvisierte Feldküche

76

eine Küche im Wald

77

Manöverküche

78

Küche im Zelt und

79

Unterstand

80

Das Schlusswort: Sorgen auch Sie dafür, dass die Kochkiste zweckmässig eingesetzt und behandelt wird.

Wesentliche Vorteile:

- Unabhängigkeit in der Standortwahl
- gute Tarnungsmöglichkeiten
- rasche Betriebsbereitschaft
- kurze Vorkochzeiten
- Warmhalten der Speisen während mehrerer Stunden
- AC-Schutz bei geschlossenen Kochkisten



Bei der Verpflegung im Felde leisten Kochkisten mit Benzinvergaser-Feuerung gute Dienste