

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

Band: 68 (1995)

Heft: 8

Rubrik: Blick in den Kochtopf

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.11.2024

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

ohne Herzinfarkt überlebt hatten, desto geringer wirkte sich auch der genetische Faktor aus. Eineiige Zwillinge eignen sich besonders gut für solche Untersuchungen, da sie genau die gleichen Gene besitzen. Bei zweieiigen Zwillingen war der genetische Risikofaktor denn

auch deutlich geringer. Allerdings ist er individuell sehr verschieden. Besser kalkulierbar sind die bekannten Risikofaktoren Rauchen, Bluthochdruck und Übergewicht. Wer sie ausschaltet, kann das genetische Risiko weitgehend ausgleichen.

In den Genen liegen jedoch nicht nur Risiko-, sondern auch Schutzfaktoren. So lag das Risiko von Männern, deren Zwillingenbrüder erst mit 86 Jahren oder später an einem Herzinfarkt gestorben waren, sogar leicht unter dem Durchschnitt der Gesamtbevölkerung. ■

Blick in den Kochtopf

«Der Fourier», Ausgabe Nr. 5, Mai 1995

Blick in den Kochtopf – Die Kochkiste

Ich komme zurück auf den oben erwähnten Artikel über die Kochkiste, wobei Sie am Ende des Artikels auf das Reglement 60.6, Kapitel 7, ab Seite 211 der Kochrezepte, verweisen.

Mit Interesse habe ich die Dokumentation gelesen und dabei feststellen müssen, dass es sich um eine «Kochkiste» aus dem zivilen Bereich handelt. Solche Kochkisten, auch «Wärmekisten» genannt, wurden während des zweiten Weltkrieges in vielen Varianten erstellt und konstruiert, um vor allem Brennmaterial und Strom während des Kochprozesses zu sparen. Die Armeekochkiste ist jedoch nicht mit der «Zivilkochkiste» zu vergleichen.

Die Militärbibliothek in Bern konnte mir auf Verlangen ein Reglement der österreichischen Armee aus dem Jahre 1895 über «Die Verwendung der Kochkisten», zur Verfügung stellen. In diesem Reglement waren verschiedene Abbildungen der Kochkisten in allen Details zu ersehen.

In der Folge muss die schweizerische Industrie damals eine Kochkiste für die Armee abgeändert und für unsere Verhältnisse entwickelt haben. Denn bereits an der Landesausstellung im Jahre 1914 in Bern waren die Kochki-

sten auf einem Pferd gebastet, dem Publikum demonstriert worden. Leider wurde mir die entsprechende Abbildung nicht mehr zugestellt.

Die beiliegende «Anleitung für die Verwendung der Kochkisten» aus dem Jahre 1914 und eine Abbildung einer Küche aus dem ersten Weltkrieg beweisen, dass die Truppe bereits, vorallem für die Infanterie, vor dem ersten Weltkrieg mit Kochkisten teilweise ausgerüstet war.

Seit der ersten Fabrikation der Kochkisten sind die äusseren Formen und Masse bis heute nicht geändert worden, galt es doch damals vorwiegend, die Kochkisten auf den Saumtieren zu basten und zu transportieren.

Geändert wurde jedoch mit den Jahren das Material der Kochkisten. So waren früher die Kochkessel aus Aluminium oder sogar verzinkt, sind sie heute aus Chromstahl hergestellt.

Das Futteral ist aussen nach wie vor aus Speerholz. Der verzinkte Einsatz wurde mit der Zeit auch durch rostfreies Material ersetzt. Der Deckel des Futterals war früher mit einer Filzabdichtung versehen, gegenüber heute mit einem Gummiring als Verschluss und Abdichtung.

Die alten Kochkisten waren sehr

rostanfällig und mussten dauernd gereinigt und vorallem immer auf Sauberkeit kontrolliert werden.

Die Ketten an den alten Kochkisten-Futteralen dienten zur Befestigung der Kochkisten an den Bastsätteln der Saumtiere. Da heute die Kochkisten auf den Fahrzeugen transportiert werden, wurden die Ketten entfernt.

Wie der «Kochanleitung von 1914» entnommen werden kann, besass die Truppenküche damals noch keine Bratpfannen zum Anbraten des Fleisches. Dieses wurde für die Zubereitung von Ragout oder Gulasch in den Kochkesseln angebraten.

Entsprechend der modernen Zeit hat auch die Feuerung unter den Kochkesseln geändert. Bis zur Entwicklung und Einführung der Benzinvergaser-Brennern in den sechziger Jahren musste unter den Kochkesseln mit Holz gefeuert werden. Die jeweils entstandene ständige Rauchentwicklung erschwerte der Küchenmannschaft das Kochen je nach Lage und Witterungsverhältnissen ausserordentlich. Zudem wurden die Kochkessel ständig stark verrusst und mussten jeweils vor Abgabe an die E+Z mit grossen Umständen gereinigt werden. Mit der heutigen Feuerung sind alle diese Nachteile behoben.

Hans Rickenbacher, Adj Uof
pens Instr Vsg Trp