

**Zeitschrift:** Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen  
**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband  
**Band:** 25 (1952)  
**Heft:** 2

## Titelseiten

### 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:** 16.03.2025

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

# 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),