

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 37 (1964)

Heft: 9

Artikel: Truppenhaushalt

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-517669>

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: 15.03.2025

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

Truppenhaushalt

Speisenverteilung – Arbeit der Fassmannschaft

Die Verantwortlichkeit

Während der Fourrier für die Bereitstellung der Speisen in der Küche zuständig ist, fällt die Verantwortung für deren Verteilung gemäss DR dem *Feldweibel* (im Einvernehmen mit dem Fourrier) zu.

Die einzelnen Aufgaben

Im Zusammenhang mit dem Fassen, der Verteilung und der Einnahme der Speisen fallen dem Feldweibel *folgende Aufgaben* zu:

1. Übergabe des Fasszettels an die Küche, jeweils spätestens eine Stunde vor den Mahlzeiten.
2. Meldung von Detachierten an den Fourrier, mit der Angabe, wann und wo diese zu verpflegen sind. Der Fourrier erteilt dementsprechende Weisungen an die Küche.
3. Kommandierung von Fassuof. und Fassmannschaft.
4. Instruktion des Fassuof. und der Fassmannschaft, Kontrolle von deren Arbeit.
Dabei sind namentlich folgende Punkte zu beachten:
 - a) Rechtzeitiges Antreten, Sauberkeit der Leute.
 - b) Geordnete Übernahme der Speisen durch die Fassmannschaft. Der Fassuof. meldet die Fassmannschaft dem Küchenchef.
 - c) Sorgfältige Verteilung der Speisen im Essraum. Die Suppe soll bereits in die Teller verteilt sein, wenn die Truppe sich zu Tisch setzt.
 - d) Geregeltes Nachfassen und Zurückbringen der Speisereste. Dieses hat unter Aufsicht des Fassuof. zu erfolgen. Auf den Tellern verbleibende Speiseresten dürfen keinesfalls in die Fasskessel zurückgeschüttet werden. Brotresten müssen *sauber* in die Küche zurückkommen.
 - e) Strikte Einhaltung von Ruhe und Ordnung im Essraum. Der Fassuof. isst zu diesem Zweck mit der Mannschaft. Postverteilung, Kommandierungen und dergleichen haben nicht während des Essens zu erfolgen.
 - f) Einräumung von genügend Zeit für die Einnahme der Mahlzeiten. (Frühstück 15, Mittag- und Abendessen je mindestens 20 Minuten.)
 - g) Kontrolle des Essraumes nach den Mahlzeiten. Sämtliches Geschirr und evtl. Abfälle haben weggeräumt, die Tische und Böden gereinigt, der Raum gelüftet zu sein.

Merke: auch die bestzubereitete Verpflegung wird sich auf die Stimmung der Truppe nur dann richtig auswirken können, wenn die Mahlzeiten unter geregelten Umständen, in ruhiger Atmosphäre und sauberer Umgebung eingenommen werden.

Massnahmen des Küchenchefs am Vorabend

1. Der Küchenchef ist verpflichtet, das Menu für den folgenden Tag genau zu studieren. Die frühzeitige Kenntnis des Tagesbefehls bestimmt vielleicht den Küchenchef, dem Fourrier Umgestaltungen oder die Erhöhung der Menge des Kochgutes vorzuschlagen.
2. Er verlangt vom Fourrier die notwendigen Lebensmittel für mindestens die jeweils nächste Mahlzeit und bewahrt sie an geeigneter Stelle auf. Der Küchenchef hat dem Fourrier sofort zu melden, wenn irgend eine Ware fehlt, damit weder Hasterei noch Verspätung entsteht.
3. Ein Bestellzettel mit genauer Mengenangabe (auf Grund des Bestandes von Morgen) erleichtert die Arbeit.
4. Gutes «mise en place» ersetzt eine Küchenordonnanz.

5. Zur Erhaltung des wichtigen C - Vitamins sollen Kartoffeln und Gemüse wenn immer möglich erst am Tag der Konsumation gerüstet werden. Frühes Mittagessen und grosse Quantitäten verunmöglichen aber oft dieses Vorhaben, und das Zurüsten muss am Vorabend erfolgen – will der Küchenchef seiner Pflicht, die Speisen rechtzeitig bereitzuhalten, genügen.
6. Wegen der zeitraubenden Arbeit soll Suppengemüse, das für den Mittag bestimmt ist, immer am Vorabend zugerüstet werden.
7. Die Brennmaterialien für den folgenden Tag müssen verbrauchsfertig vorhanden sein. Die Zerkleinerung des Holzes darf also nicht erst während des Kochens geschehen. Um für die Zubereitung des Frühstückes Zeit zu gewinnen, soll das Anfeuerungsmaterial (Papier, Holzspäne usw.) neben oder wenn möglich schon in den Herd gelegt werden.
8. Der Küchenchef verlässt am Abend die Küche nie, ohne sich überzeugt zu haben, dass alle Instandstellungs- und Reinigungsarbeiten, seinen Weisungen gemäss, von den Küchenordnungen ausgeführt worden sind. Dazu gehört auch die Kontrolle des Geschirrs.

Ordnung in- und ausserhalb der Küche

1. Die Kochstellen (Kasernen-, Privat-, Fahrküchen, Kochkisten) sind stets sauber und in guter Ordnung zu halten.
2. Tische, Bänke und Küchenböden sind nach Beendigung der Arbeit sofort zu reinigen.
3. Sämtliche Fass- und Verteilungsgeschirre sind nach Gebrauch gründlich zu reinigen und ordentlich zu versorgen.
4. Brennmaterial und Küchenabfälle sind ausserhalb der Küche aufzubewahren. Die Aufbewahrungsstellen sind mehrmals täglich durch den Küchenchef auf Ordnung und Reinlichkeit zu kontrollieren.
5. Schürzen und Geschirrtücher müssen stets sauber sein, sie sind wöchentlich 2 – 3 mal zu ersetzen. Mit den Geschirrtüchern dürfen weder Fussböden noch Kochherde gereinigt werden, dazu sind Putzlappen zu verwenden.
6. In der Küche dürfen keine persönlichen Gegenstände wie Bajonette, Karabiner, Wäschesäcklein, ankommende Post oder sogar Rasierzeug, Raucherwaren usw. aufbewahrt werden.
7. In Schränken und Schubladen ist stets tadellose Ordnung zu halten. Sie sind zu kontrollieren, um zu verhüten, dass Speiseresten tagelang liegenbleiben und verderben.
8. Küche und Umgebung sind keine Lebensmittelmagazine.
Der Fourier hat dem Küchenchef nur Verpflegungsartikel für den laufenden Tag und das Frühstück des folgenden Tages abzugeben.
9. Mit Licht, Wasser und Brennmaterial ist sparsam umzugehen.
10. Die Abwascheinrichtung ist nach jedem Gebrauch gründlich zu reinigen und mit frischem Wasser aufzufüllen. Dadurch wird vermieden, dass sich Fettresten aus Fasskesseln, Schüsseln und Tellern an den Wänden ansetzen können.
11. In der Küche soll auch ein gut sichtbares Anschlagbrett vorhanden sein. Dieses soll enthalten:
 - a) Verpflegungsplan
 - b) Verpflegungsbestand
 - c) Zugs- und Zimmerbestände
 - d) Tagesbefehl
 - e) Fasszettel
 Diese Anschläge sind ordentlich zu befestigen (keine Fettflecken).
12. Die Küche und das ungebrauchte Küchenmaterial soll stets, auch während der Arbeit, inspektionsbereit sein.

Weisungen für die Küchenordonnanzen

1. Die Küchenordonnanzen haben normalerweise 1 Stunde vor dem Frühstück in der Küche anzutreten.
Bei deren Anmeldung kontrolliert sie der Küchenchef auf gepflegtes Äusseres und orientiert sie über folgende Punkte:
 - a) *Tenue*: Ex.-Mütze, Überkleider, Holzschuhe, evtl. blaue oder weisse Küchenschürzen.
 - b) Bei Abwesenheit des Küchenchefs haben die Küchenordonnanzen die Küche ihren Vorgesetzten zu melden.
 - c) Das Holz ist durch die Küchenordonnanzen zu spalten und sofort aufgeschichtet zu deponieren. Holzabfälle sind an Stelle von Holz und Kohle zu verbrennen.
 - d) Im Kohlenbehälter sind die Kohlen rückwärts zu schaufeln. Es dürfen keine Holzabfälle oder Papierresten mit Kohlen vermischt werden.
 - e) Küchenabfälle sind in die dazu bestimmten Behälter zu verbringen und diese mit einem Deckel zu schliessen. Die Behälter sind täglich mehrmals auf Reinlichkeit zu kontrollieren.
 - f) Speiseresten aus Schüsseln, Kesseln und Kochkesseln müssen sorgfältig aufbewahrt werden und sollen für die nächste Mahlzeit Verwendung finden.
 - g) Resten in Tellern und Tassen sind vor dem Abwaschen in ein Geschirr zu verbringen, damit das Abwaschwasser nicht vorzeitig verschmutzt wird.
 - h) Sämtliches Küchenmaterial muss schonend behandelt werden und darf hauptsächlich beim Abwaschen nicht herumgeworfen werden.
 - i) Dem Abwaschwasser ist ein geeignetes Reinigungsmittel beizufügen, um die Fettresten am Geschirr gründlich zu lösen.
 - k) Der Fussboden ist mit heissem Schmierseifenwasser und Putzsand möglichst nach jeder Mahlzeit, bestimmt aber am Abend, zu reinigen.
 - l) Ablaufdeckel dürfen nicht entfernt werden. Grössere und feste Gegenstände, die nicht durch die Löcher der Abläufe passieren, sind zusammenzuwischen.
 - m) Papierabfälle sind in einer Kiste oder in einem Behälter aufzubewahren.
2. Das Rüsten der Gemüse und Kartoffeln erfolgt unter Kontrolle des Küchenchefs, der für sparsame Zurüstung verantwortlich ist. Alle Rüstabfälle sind sofort in den Schweinefutterbehälter zu verbringen.
3. Vorgeschälte Kartoffeln dürfen nicht in fliessendes Wasser gelegt werden. Sie sind nach dem Schälen zu waschen und nachher in reinem Wasser zu belassen.
4. Das Anfeuerungsmaterial ist am Vorabend bereitzulegen.

Aufbewahrung und Verwendung von Speiseresten

1. Durch gewissenhafte Vorbereitung und durch genaue Berechnung des wirklichen Bedarfes für die einzelnen Speisen kann der Küchenchef viel dazu beitragen, dass nur kleine Speiseresten verbleiben.
2. Die Organe des Küchendienstes sind verantwortlich dafür, dass auch solche Resten für die Ernährung der Mannschaft nicht verloren gehen. Es sei daher jedermanns Sorge, die Speiseresten so sauber zu halten, dass eine Verwendung möglich bleibt.
 - a) Der einzelne Mann ist verpflichtet, nur soviel herauszuschöpfen, als er essen mag. Allfällige Resten von Tellern sind gesondert an die Küche zurückzugeben. Solche Resten können nur als Schweinefutter verwendet werden.
 - b) Resten aus Schüsseln, Kesseln und Kochkessi dagegen müssen unbedingt nutzbringende Verwendung finden, sei es, dass sie sorgfältig aufbewahrt, oder durch Vermittlung von Quartiermeister oder Fourier an Bedürftige abgegeben werden, sofern eine Aufbewahrung nicht in Frage kommen kann.

- c) Brot- und Brotkonservenresten sind wegen der Gefahr der Schimmelbildung möglichst ausserhalb der feuchten Küchen aufzubewahren.
Resten von Brotkonserven eignen sich als Einlage in Rhabarber- und Apfelkompott, zerstampft als Paniermehl.
Brotresten sollen in Brotsuppen, Hackbraten, Hackbeefsteaks, Fleischkugeln, Apfelrösti, Apfelmus, Rhabarberkompott, Verwendung finden.
- d) Fleischresten eignen sich zur Zubereitung von Hackfleisch, als Beilage zu Reis oder Teigwaren, zur Anreicherung von Speisen.
- e) Dem Fleisch angewachsenes *Fett* wird weggeschnitten, gehackt und an Stelle von Speisefett zum Dämpfen der Zwiebeln, zu Gemüsen, Reis, Teigwaren usw., verwendet.
- f) Von einer Mahlzeit übrig gebliebener Salat (Kopf-, Endivien- oder Kartoffelsalat) darf nicht mehr zu Speisezwecken verwendet werden (Vergiftungsgefahr).
- g) Abfälle, die durch das Zurüsten der Gemüse entstehen, sind sofort aus der Küche zu entfernen und kommen als Schweinefutter in Frage.
- h) Resten von Getränken (Schokolade, Kaffee, Tee) gehören nicht in den Futterkübel. Falls sie nicht durch das Küchenpersonal Verwendung finden, soll der Fourier dafür sorgen, dass sie gleichentags der Truppe, dem Krankenzimmer, der Wache usw., als Zwischenverpflegung zur Verfügung gestellt werden.
- i) Schweinefutter darf nur vom Fourier verkauft werden (zugunsten Truppenkasse).

3. Aufbewahrung der Resten

Wenn immer möglich sollen die Speiseresten nicht in der Küche aufbewahrt werden. Je nach der Jahreszeit und nach der Art der Resten ist kürzere oder längere Aufbewahrung möglich. Der Küchenchef hat sogleich zu prüfen, wann und wie die Resten zweckmässig verwendet werden können. Die Aufbewahrung muss hygienisch einwandfrei sein. (Schutz vor Staub und Fliegen usw. durch Zudecken mit sauberen Tüchern.) Es empfiehlt sich allenfalls, die Resten in kaltes Wasser zu stellen oder einem Kantinier, Metzger usw. in den Kühlraum zu geben.

Vor Verwendung der Resten ist stets eine Qualitätsprobe durchzuführen.

(Geruchs- und Geschmackprobe). Es ist ratsam, Speiseresten separat aufzukochen und erst anschliessend mit den übrigen Speisen zu vermengen.

Was jeder Küchenchef wissen muss

Jeder Küchenchef muss wissen, was ihm gemäss Etat an Kochkisten, Oberlasten, Speiseträgern und Benzinvergaser zusteht.

Er muss wissen, dass ihm beim Einrücken das Reinbenzin für die Benzinvergaser vom Zeughaus geliefert wird.

Er muss wissen, dass eine Kochkiste mit 25 Liter Inhalt höchstens 24 l (kg), eine solche mit 15 Liter Inhalt höchstens 14 l (kg) Kochgut fassen kann und das Gewicht der gefüllten Kochkisten 50 — 60 bzw. 35 — 40 kg beträgt.

Er muss wissen, dass man beim Abkochen im Einzelkochgeschirr für eine Gruppe von 8 Mann mit

- 4 Kochgeschirren für die Speisen
- 2 Kochgeschirren für das warme Wasser
- 2 Kochgeschirren als Reserve

rechnen muss und dass man je nach Gelände verschiedene Arten von Kochstellen errichten kann: Hufeisenform, Grabenfeuer, Blockfeuer und Feuerstelle am Hang.

Er muss auch wissen, dass die Gamelle 2 Liter und der Deckel dazu einen halben Liter Inhalt aufweisen.