

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 49 (1976)

Heft: 9

Rubrik: Tonbildschau : Kochen in Kochkisten

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: 14.03.2025

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

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 / Verschiessen 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