

Zeitschrift: Allgemeine schweizerische Militärzeitung = Journal militaire suisse =
Gazetta militare svizzera

Band: 68=88 (1922)

Heft: 26

Artikel: Die elektrische Küche in Militärbetrieben

Autor: Stammbach, W.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-2511>

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: 25.11.2024

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

Division—Brigade-M. K.: O. H. L.-Geräte oder Gerät der Div.-Fernsprecher-Abtl.

Sonstige Verbindungen: Gerät der Truppe.

Kartenmäßige Festlegung der voraussichtlich für Blinkstationen geeigneten Punkte bereits vor dem Angriff.

4. *Brieftauben.*

Verwendung bei Kampftruppen hängt von der Möglichkeit des Nachschubes und der Verbindung zwischen den rückwärtigen Schlägen und den Divisions-Schlägen ab. Das wird nur bei Beginn der Offensive der Fall sein.

Später kommt in der Hauptsache nur noch Verwendung bei den Gen.-Kdos. und Div.-Stäben und den Ihnen zugeteilten Verbindungsoffizieren usw., sowie nach den Aufstiegstellen der Bataillone in Frage.

In jedem Falle empfiehlt es sich, bei den Gen.-Kdos. und den Div.-Stäben zur Beförderung der Tauben Wagen mit großen Körben mitzunehmen; bis zu $\frac{4}{5}$ des Bestandes der Schläge sind auf diese Weise mitzuführen. Weiterer Ersatz der Tauben auch durch Flugzeuge; Mitgabe der Ständerhülsen nicht vergessen!

Von den eingehenden Brieftaubenmeldungen sind die wichtigsten durch einen hierfür zu bestimmenden Offizier auszuschneiden und unverzüglich weiterzugeben. Bei Beförderung mit Fernsprecher sind diese Meldungen wie Ia Gespräche zu behandeln.

Von seiten des A. O. K.:

Unterschrift.

Die elektrische Küche in Militärbetrieben.

Von Hauptmann *W. Stambach*, Quartiermeister I.-R. 24, Zug.

Wenn im Nachstehenden untersucht werden soll, ob und in welchem Maßstabe sich die elektrische Küche auch zur Einführung in Militärbetrieben eignet, so braucht nicht erst betont zu werden, daß es sich hier nur um stationäre Küchenbetriebe handeln kann. Die Küchen der kombattanten Truppe, sowie andere ambulante Küchen scheiden bei dieser Untersuchung vollständig aus, da die elektrische Küche auf den Anschluß an eine Zentrale angewiesen ist.

Unter den stationären Küchen in Militärbetrieben, die für die Aufnahme des elektrischen Betriebes prädestiniert erscheinen, sind in erster Linie die Festungen zu erwähnen. Hier ist der Anschluß an ein gut durchgebildetes und leistungsfähiges Leitungsnetz stets gegeben, da in jeder Festung elektrische Energie für militärische Zwecke, insbesondere für Scheinwerfer in reichlichem Ausmaße zur Verfügung stehen muß. Der Einführung der elektrischen Küche stehen also keinerlei örtliche Schwierigkeiten im Wege. Auch der Anschlußwert der vorhandenen Installation sowie die vorhandenen Leitungen dürften stets ausreichend sein, da die Kochzeit sich leicht so legen läßt, daß sie sich nicht mit der Zeit der Stromabgabe für andere Zwecke überdeckt.

Kann auf diese Weise durch Einführung der elektrischen Küche eine Verbesserung der wirtschaftlichen Ausnützung der für

die Stromversorgung der Festung eingerichteten elektrischen Anlage erzielt werden, so ist ein weiterer Vorteil gerade in dem genannten Spezialfall von nicht geringerer Bedeutung. Es ist dies der Umstand, daß durch die elektrische Küche die durch Antransport des Brennmaterials entstehende Arbeit und Kosten vermieden werden. Wenn man in Betracht zieht, daß gerade in unseren Gebirgsfestungen jede Ladung Holz und jedes Kilo Kohle meist unter Ueberwindung beträchtlicher Höhendifferenzen herbeigeschafft werden muß, so ist der Vorteil des Abwälzens dieser Arbeit auf die elektrische Leitung durchaus nicht zu vernachlässigen.

Weitere stationäre Küchenbetriebe, welche für die Einführung der elektrischen Küche gegebenenfalls in Betracht kommen können, sind die Kantinenküchen von stationären Waffenplätzen und Kasernen. Die Anzahl derartiger Betriebe ist immerhin so groß, daß es gerechtfertigt erscheinen dürfte, zu untersuchen, ob sich nicht solche darunter befinden, bei denen die Einführung der elektrischen Küche Vorteile bieten würde. Im allgemeinen kann hierbei vorausgesetzt werden, daß auch für die Militärküchen die gleichen Faktoren maßgebend sind, wie für gastgewerbliche oder industrielle Kantinenbetriebe und für die Hotelküchen. Wie bei diesen sind die örtlichen Verhältnisse ausschlaggebend. In nachstehenden Ausführungen sollen die Faktoren kurz zusammengefaßt werden, welche bei der Untersuchung über die Wirtschaftlichkeit der elektrischen Küche in Militärkantinen zu beachten sind.

Ausgangspunkt für derartige Untersuchungen bildet am zweckmäßigsten die Preisskala für das bisher verwendete Feuerungsmittel, also meist Kohlen oder Holz, in Ausnahmefällen vielleicht auch Gas. Dieser Preisskala sind die vom Stromlieferanten verlangten Kilowattstundenpreise gegenüber zu stellen. Für jede einzelne Kücheneinrichtung gibt es einen bestimmten Gleichwert, welcher ausdrückt, wieviele Kilowattstunden aufgewendet werden müssen, um das Gleiche zu erreichen wie mit einem Kilogramm Kohle oder einem Kubikmeter Gas. Der Gleichwert verändert sich naturgemäß mit dem Wirkungsgrade der einzelnen Kücheneinrichtungen. Seine Aufstellung gemäß den in jedem Einzelfalle in Betracht kommenden Verhältnissen bleibt dem Fachmanne überlassen.

Allgemein soll indessen darauf verwiesen werden, daß die vollständige oder gegebenenfalls teilweise Einführung der elektrischen Küche erfahrungsgemäß immer dort in Betracht gezogen werden sollte, wo die Elektrizitätswerke billigen Nachtstrom zur Verfügung stellen. Da der Nachtstrom nur Nachts abgegeben wird, so können mit demselben nicht alle Küchenprozesse durchgeführt werden. Es gilt dies vor allem für Brat- und Röstprozesse; bei Back- und Kochprozessen kann je nach der Art des Back- oder Kochgutes die Verwendung von Nachtstrom in Frage kommen. Warmwasserbereitungsanlagen sind stets für Nachtstromverwendung prädestiniert.

Welche Küchenprozesse kommen nun hauptsächlich für Militärkantinen in Betracht? Back-, Brat- und Röstprozesse sind zumeist in der Minderheit. In der Hauptsache handelt es sich um Suppen- und Gemüseküche, bei welchen die Fleischzubereitung meistens mitläuft. Hier ist das Aufstellen von elektrisch geheizten Selbstkocherkesseln zu empfehlen, bei welchen der Speiseinhalt einen ganzen Tag lang und noch mehr ohne Stromzufuhr so heiß bleibt, daß er als dampfendes Gericht gefaßt werden kann. Der Kochinhalt wird am Spätnachmittag oder am Abend in den Kessel getan. Bei Eintritt der für den Nachtstrombezug freigegebenen Zeit, meist abends 22 Uhr, wird der Strom durch den vom Werk installierten Zeitschalter automatisch eingeschaltet und der Inhalt während der Nacht gargekocht. Durch geeignete Auswahl der Belastung kann erreicht werden, daß der Kochinhalt in den ersten Morgenstunden, wenn der Zeitschalter den Strom automatisch wieder ausschaltet, gerade fertiggekocht ist. Da der Inhalt über einen Tag heiß bleibt, kann er zu einer beliebigen Zeit abgegeben werden.

Die elektrische Warmwasserbereitung, die sich mit Nachtstrom besonders wirtschaftlich gestaltet, kann der Militärkantine große Dienste leisten und zwar gleichgültig, ob das Kochen im übrigen elektrisch erfolgt oder nicht. Zum Aufwaschen ist warmes Wasser immer notwendig. Eine elektrische Warmwasserversorgungsanlage kann aber auch mit Vorteil bei der Suppen- und Gemüseküche dadurch ausgenützt werden, daß man die Speisen nicht mit kaltem Wasser aufsetzt, sondern mit heißem aus der Warmwasserversorgungsanlage. Bei den großen Mengen, um die es sich in Militärkantinen handelt, kann auf diese Weise ein sehr beträchtliches Quantum auf elektrischem Wege billig erzeugter Kalorien der Küche nutzbar gemacht werden, auch wenn diese selbst nicht elektrisch betrieben wird.

Die vorstehenden Angaben sollen und können naturgemäß keinen Anspruch auf Vollständigkeit machen. Sie zeigen aber immerhin, daß durch die Elektrifikation von Militärküchen eine Erhöhung der Wirtschaftlichkeit derselben, je nach den herrschenden Verhältnissen sehr wohl möglich ist. Zweck dieser Zeilen ist es, auf diese Tatsache hinzuweisen und ein näheres Studium dieser Frage seitens der kompetenten Stellen anzuregen. Sollte es sich hierbei ergeben, daß die elektrische Küche der Kohlenküche wirtschaftlich nicht überlegen, sondern nur ungefähr gleichwertig ist, so sollte man ihre Einführung vielleicht doch aus nationalen Gründen in Erwägung ziehen.

Jeder Centime, der für ausländische Kohle bezahlt werden muß, bedeutet eine Einbuße am Nationalvermögen. Wenn bei den Debatten über Einführung der Elektrifikation auf den SBB die Frage „Fahren wir mit Elektrizität billiger als mit Kohle?“ gegenüber der Tatsache in den Hintergrund gedrängt wurde, daß der Gegen-

wert für die schwarze Kohle ins Ausland wandert, hingegen derjenige für die weiße Kohle dem Nationalvermögen erhalten bleibt, so konnte sich jeder national Denkende damit einverstanden erklären. Gilt dieses gleiche Argument nicht auch im gleichen oder ähnlichen Maße für die elektrische Küche in Militärbetrieben?

Betrachtungen über Ausbildung aus den letzten Regimentswiederholungskursen.

• Von Lt. *Max Sutter*, Füs.-Kp. 1/56, Genf.

Wenn wir auf die beiden Wiederholungskurse zurückblicken, die dem Aktivdienst gefolgt sind, und unsere geleistete Arbeit nochmals recht unter die Lupe nehmen, so muß der eine oder andere doch gewisse Bedenken haben. Gewiß hat jeder nach bestem Wissen und Können geleistet, was ihm zu Gebote stand; das ist bei einem Offizier ohne weiteres Voraussetzung. Ob aber die geleistete Arbeit wirklich die Früchte zeitigen wird, welche man erwartet, das steht zu untersuchen. Nach meiner Ansicht wurde eigentlich mehr quantitative als qualitative Arbeit geleistet. Vom ersten Tage an mußte der Offizier als Lehrer auftreten und in aller Hast und Kürze die Drill- und Exerzierbewegungen auffrischen, um seinen Zug in zwei bis drei Tagen als wieder ausgebildete Unterabteilung in die Einheit (Kompagnie) einstellen zu können. Er müßte ein wahres Genie gewesen sein, wenn er das gekonnt hätte, und ich bin überzeugt, daß jeder meiner Kameraden die Ueberzeugung in sich hat, nur halbe Arbeit vollbracht zu haben.

Betrachten wir als Beispiel nur den Gewehrgriff: Dieser ist eine Drillbewegung, und daß es dabei auf die Gleichzeitigkeit und Exaktheit ankommt, ist jedem bekannt. In der Zeit, die uns zur Verfügung stand, war es aber ausgeschlossen, im Zug einen Gewehrgriff auszuführen, der das Erzieherische in sich birgt, das wir von dieser Drillbewegung verlangen müssen. Wir brachten es mit dem besten Willen eben nur zu einem Griff, der, wenn alle Gewehre in dem gegebenen Dreizeitenabschnitt miteinander in die gewollte Lage kamen, für das Auge sehr schön ausgesehen hatte.

Dem Befehlenden war aber jede Möglichkeit genommen, die Kontrolle darüber auszuüben, auf was es dabei eigentlich ankommt. Wie schon gesagt, ging dabei das Erzieherische verloren, und der Soldat wurde nicht gezwungen, das zu leisten, was man von ihm verlangte. Beim Soldaten muß das auch die Frage aufgeworfen haben, warum man sich im Wiederholungskurse mit dem Geleisteten zufrieden gab und es gar nicht so verlangte, wie er es in der Rekrutenschule unter aller Strenge und Nachachtung hatte machen