

Mitteilungen des Kommandos UOS für Küchenchefs

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **28 (1955)**

Heft 11

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Konstruktion bestand aus einem «verschlossenen Ofen mit Kessel, Feuerungsraum und Zugkamin, in Form eines Reisewagens auf einem festen Wagengestell aufgehängt». — Diese erste fahrbare Küche hatte, mit Wasser gefüllt, ein Gewicht von annähernd 14 000 kg, war also ein ziemlich mühsam bewegliches Möbel. Die ersten praktischen Versuche führten zu dem «befriedigenden Resultat, dass das Wasser in zwei Stunden zum Kochen gelangte». Zum ersten Mal verwendet wurde diese Urahnin aller Feldküchen gelegentlich einer im Winter 1805 veranstalteten Hofjagd; die als Treiber angestellten Bauern erhielten aus ihr eine warme Verpflegung, die sie ebenso erstaunt wie dankbar entgegennahmen.

Der Artikel in obgenannter Zeitschrift fährt weiter: «Genau 100 Jahre später, im Jahre 1905, veranstaltete die deutsche Heeresleitung einen Wettbewerb «Zur Erlangung einer brauchbaren Armee-Feldküche». Die Firma Magirus in Ulm ging aus dieser Konkurrenz als Sieger mit einem Modell hervor, das im grossen und ganzen noch heute mit geringfügigen Änderungen und Modernisierungen in den meisten Armeen benutzt wird. So kommt es, dass das einzige jemals erfundene humane Kriegsgerät zu gleicher Zeit seinen 150. und seinen 50. Geburtstag zu feiern vermag.» *Hptm. E. Sch.*

Aus der Schweizerischen Verwaltungsoffiziersgesellschaft

Ostschweizerische Verwaltungsoffiziersgesellschaft

Zur diesjährigen Herbstversammlung hatte der Vorstand der OVQG die Mitglieder nach Winterthur eingeladen. *Oberst Schenkel*, Präsident der OVQG, bot den Teilnehmern aller Grade den Willkommensgruss. *Dr. Champion* vom Verbands Ostschweizerischer Landwirtschaftlicher Genossenschaften, Winterthur, schilderte die Entwicklung dieser leistungsfähigen Selbsthilfeorganisation. Aus bescheidenen Anfängen heraus hat sich der VOLG — vielen Rechnungsführern als Lieferant des Apfeltees bekannt — zu einer grossen Organisation mit über 350 angeschlossenen Genossenschaften und einem Jahresumsatz von (1954) 124 000 000 Franken entwickelt. Seit seiner Gründung hat der VOLG für die Erhaltung und Gründung der Bauernwirtschaft in seinem Tätigkeitsgebiet eine grosse und fruchtbare Arbeit geleistet. *Dr. Champion* befasste sich einlässlich mit den Gegenwartsproblemen der VOLG und deren Einzugsgebiete. Anschliessend bot sich Gelegenheit zur Besichtigung der ausgedehnten Lager- und Kellerräume mit den verschiedenen Produktionsanlagen und Ausrüstungen. Auf ein vom VOLG offeriertes, bodenständiges Zvieri folgte dann ein Film über rationalen Güterumschlag. Der VOLG schenkt diesem Problem grosse Aufmerksamkeit. Besonders beachtet wurden die sogenannten «Palettes», die ja auch für die Lieferungen ab A+M verwendet werden. R.

Mitteilungen des Kommandos UOS für Küchenchefs

Berechnungen für Benzinverbrauch mit Ordonnanz-Brennern

Mit gewöhnlichem Wintertreibstoff:

Verbrauch eines Brenners pro Stunde: 1,7 Liter (Angabe K+W Thun 1,67 Liter).

Für die Zubereitung von 3 einfachen Mahlzeiten (<i>Feld- und Kriegsverhältnis</i>) braucht es eine durchschnittliche Betriebszeit von 140 Minuten =	4 Liter (genau 3,962 Liter)	für 25 Mann
	16 Liter	für 100 Mann

Mit Reibbenzin (obligatorisch im Friedensverhältnis):

Verbrauch eines Brenners pro Stunde: 1,9 Liter (Angabe K+W Thun 1,86 Liter).

Für die Zubereitung von 3 einfachen Mahlzeiten (Frühstück, Mittag-, Abendessen) braucht es eine durchschnittliche Betriebszeit von 150 Minuten =	4,8 Liter (genau 4,749 Liter)	für 25 Mann
	19 Liter	für 100 Mann

Diese Zahlen gelten nur für allgemeine Nachschubrechnungen. Wenn immer möglich, soll für das Kochkistenkochen (Les-)Holz verwendet werden — schon zur Schonung des teuren Korpomaterials, d. h. der Benzinvergaserbrenner.