

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 13 (1940)

**Heft:** 7

  

**Artikel:** Kochkessel und Kippkochkessel

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-516506>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 28.12.2025

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

Es scheint möglich zu sein, mit dieser Tagesportion die wesentlichen Postulate der Ernährungslehre zu erfüllen. Das ist sicher nicht der Fall, wenn nicht alle Möglichkeiten ausgenützt und wenn die Speisen nicht kunstgerecht zubereitet werden. Ob sie die für unsere Verhältnisse überhaupt bestmögliche ist, muss die weitere Forschung und Erfahrung zeigen.

## 7. Postulate.

Die Aufgabe, die Ernährung des Soldaten optimal zu machen, umfasst vier Gebiete:

a) Schaffung einer Institution, die aktuelle Probleme der Verpflegung der Armee bearbeitet und imstande ist, die grosse in der wissenschaftlichen Literatur schon vorhandene Erfahrung, soweit sie für die schweizerische Armee in Frage kommt, zu benützen.

b) Zusammenfassung und Koordinierung der Arbeit derjenigen schweizerischen Institute, die sich direkt oder indirekt mit Ernährungsfragen befassen (medizinische, chemische, landwirtschaftliche und technische), um vorsorgliche Massnahmen zu veranlassen, dass trotz einer eventuellen Verschlechterung der Ernährungslage Zivilbevölkerung und Armee keinen Mangel leiden.

c) Spezielle Beratung der für die Ernährung der Truppe direkt Verantwortlichen (Oberkriegskommissariat, Verpflegungstruppe). Vorschläge für die Einführung neuer, wissenschaftlich begründeter und praktisch ausprobiert Verpflegungsmethoden.

d) Instruktion der Truppenärzte, damit sie beurteilen können, ob die Mannschaftskost unter den gegebenen Bedingungen die richtige ist.

## Kochkessel und Kippkochkessel.

Schon seit der ersten Mobilisation anfangs September 1939 hat man immer wieder vernommen, die Feldküchen und Kochkisten möchten geschont werden. Daraufhin sind Kochkessel verschiedener Systeme auf den Markt gebracht worden. Auch die Firma **Haller in Zürich-Altstetten** wurde Armeelieferant und verfertigte mehr als 150 Stück solcher Kochkessel, die zum Teil von den Kompagnien selbst angeschafft wurden. Die von dieser Firma fabrizierten Koch- und Kippkochkessel sind sehr beliebt geworden, sodass immer noch Bestellungen eingehen. Die Firma empfiehlt sich auch für die Reparatur defekter Feldküchenkessel, Einsetzen neuer Böden etc., sowie für die Lieferung von Bratpfannen für die Feldküchen.