

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 28 (1955)

Heft: 11

Rubrik: Kurznachrichten für Verpflegungsfunktionäre und Rechnungsführer

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: 16.04.2026

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

Artikel 22 der Eidgenössischen Lebensmittelverordnung schreibt vor, dass Gefässe, welche bestimmungsgemäss zur Aufbewahrung von Lebensmitteln dienen (z. B. Flaschen für Wein, Bier, Limonade, Mineralwasser) nicht für die Abgabe von gesundheitsschädlichen Stoffen wie Mineralsäuren, Desinfektionsflüssigkeiten, Petroleum usw. abgegeben werden dürfen.

Während des Aktivdienstes wurden der Truppe die Vorschriften der Lebensmittelverordnung in Erinnerung gerufen. Leider werden diese Bestimmungen vielfach nicht beachtet. Gerade im Militärdienst sollten sich die zuständigen Organe dafür einsetzen, dass das erwähnte Verbot nicht übertreten wird. Wie leicht entstehen doch aus Unkenntnis oder Gleichgültigkeit Unglücksfälle! Die Tageszeitungen berichten immer wieder über solche Fälle, die — wenn sie nicht unmittelbar zum Tode führen — bestimmt viel Kummer und Sorgen, seelische und materielle Not bringen. Ein Unglück ist schnell geschehen, besonders wenn unerwartet und in dunkler Nacht gepackt und aufgebrochen werden muss.

Für den Transport von flüssigen Brennstoffen sind vor allem Metallkännchen oder die in jeder Drogerie erhältlichen grünen, eckigen und mit dem bekannten «GIFT»-Merkmal (Totenkopf mit gekreuzten Knochen) bezeichneten Gefässe zu verwenden.

In diesem lesenswerten Artikel wird auch darauf hingewiesen, dass Magen- und Darmbeschwerden wohl immer, sei es begründet oder nicht, dem Fleische zugeschrieben werden. In diesem Zusammenhang muss wieder einmal darauf hingewiesen werden, dass sowohl die Lagerung wie auch der Transport von Lebensmitteln in *verzinkten* (galvanisierten) Gefässen zu Darm- und Magenstörungen führen können. Zink- oder verzinkte (galvanisierte) Gefässe eignen sich *nicht* zur Aufbewahrung und zum Transport von Lebensmitteln. Hie und da muss man feststellen, dass solche Gefässe auch in der Militärküche Verwendung finden. Saure Speisen vermögen soviel *Zink, Messing oder Kupfer* aufzulösen, dass leichtere Störungen (Erbrechen) oder gar schwere Magenätzungen entstehen können. Die Verwendung von *mangelhaft verzinnnten Kupfergefässen* führt oft zu schweren Folgen. *Blei* ist sehr gefährlich, weil es sich im Körper ablagert und die gefürchteten Bleikoliken erzeugt.

Kurznachrichten für Verpflegungsfunktionäre und Rechnungsführer

150. Geburtstag der «Gulaschkanone»

«Mit Ausnahme der bei Artillerie- und Fliegerabwehreinheiten noch vorhandenen Anhängerküchen ist die sagenumwobene Fahrküche aus dem militärischen Leben verschwunden. Die Kochkiste hat infolge ihrer grossen Vorteile in sämtlichen Einheiten unserer Armee Einzug gehalten...», lesen wir im Artikel über «Die Kochkiste» von Hptm. Müller E. in Nr. 5/1955 der Zeitschrift «Der Fourier». Wir möchten daher der scheidenden «Gulaschkanone» einige Zeilen widmen:

Zu jenen Erfindungen, von denen zumeist geglaubt wird, sie gehörten der allerjüngsten Vergangenheit an, gehört die Feldküche — ziemlich allgemein bekannt unter dem Namen «Gulaschkanone». Dabei kann diese zweifellos mit Recht beliebte Erfindung heute auf ein Alter von 150 Jahren zurückblicken. Sie wurde laut «Neuheiten und Erfindungen», Gümligen-Bern, im Jahre 1805 von dem «Bayerischen Werklichen Rat» Anton Baumgartner gemacht, der seinen «fahrenden Küchenwagen» in der Absicht konstruierte, «für das Bedürfnis der Menschen geniessbare Lebensmittel dahin zu führen, wo selbe auf dem gewöhnlichen Wege bis jetzt nicht hingebracht werden konnten». Seine

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.