Kochkessel und Kippkochkessel

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **13 (1940)**

Heft 7

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-516506

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://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 ausprobierter 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 Kippkessel 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.