

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

**Band:** 49 (1976)

**Heft:** 8

**Rubrik:** Tonbildschau : Benzinvergaserbrenner

### **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:** 17.11.2024

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

## Benzinvergaserbrenner

Umfang 80 Dias



*Verweis auf das Reglement Truppenhaushalt 60.1*

TH, Ziff 42	Kontrolle und Reinigung
TH, Anhang I B	Seite 13 / 14: Materialkenntnis
TH, Anhang II B	Seite 16: 1. Merkquanten 3. Merkzeiten
TH, Ziff 105, 106	Hygiene
TH, Ziff 263	Reinigungsmittel
TH, Ziff 264	Brennmaterial
	Magazinierung:
TH 286 — 288, 290	– Grundsätzliches
TH 295, 295, 297	– feldmässig / Biwak
TH 299	– Verlad während Verschiebungen
TH 329	<i>Kochen in Kochkisten</i>
TH 330	– Vorteile
TH 331	– Besonderheiten
TH 332	– Arbeitsablauf
TH 333	– fachtechnische Hinweise, restliche Ziffern siehe Tonbildschau Kochen in Kochkisten

*Benzinvergaserbrenner in der Tonbildschau*

(Nummern beziehen sich auf die entsprechenden Dias) BVB = Benzinvergaserbrenner

1 / 2	Titel
3 / 4	Zugküchenausrüstung, Vorteile des BVB
5	Auslegeordnung, Vollständigkeitskontrolle
6	<i>Betriebsanleitung</i> (auch der Four [Qm?] sollte den BVB bedienen können)
7	– BVB aus der Kiste heben
8	– Brennerarm nach unten klappen
9	– Bodenschraube kontrollieren, notfalls anziehen
10	– Kontrolle, ob Brennstoffhahn geschlossen
11	– Druck ablassen (hellglänzende Schraube des Brennstoffstandmessers öffnen . . . am Sicherheitsventil aus Messing unter keinen Umständen manipulieren)
12	– Brennstoffstand messen (Fassungsvermögen ca. 8,5 l)
15	– nur zu 2 / 3 (max. 6 l) auffüllen

- 14 / 15 – wenn Reinbenzin nachgefüllt werden muss, wird die Pumpe entfernt (Pumpengriff gegen Verschlusszapfen des Brennstoffbehälters pressen)
- 16 / 17 – nur Reinbenzin (wasserklar oder leicht gelblich) nachfüllen
- 18 – bei richtigem Funktionieren verbraucht der BVB 2 l/Std. oder ca. 20 l/Tag für drei Mahlzeiten für 100 Mann
- 19 / 20 – nach Eingiessen wird der Verschlusszapfen und der Brennstoffstandmesser eingeschraubt
- 21 / 22 – Pumpen, damit der Behälter unter Druck gesetzt wird (rote Marke des Manometers beachten)
- 23 – BVB betriebsbereit, vor dem Feuerentfachen aber unbedingt Benzinkanister schliessen
- 24 *Vorwärmen und Anzünden*
- 25 – Brennstoffablenker über die Düse schieben
- 26 – Brennstoffhahn des entsprechenden Brennelementes öffnen und herausströmendes Reinbenzin in den Vorwärmeteller leiten
- 27 – ist dieser zu einem Viertel gefüllt, Brennstoffzufuhr abstellen
- 28 / 29 – anzünden des Brennstoffs im Vorwärmeteller (Brennerelemente nun vorgewärmt)
- 30 – BVB definitiv in Gang setzen, Brennstoffhahn öffnen, entstehendes Gas über dem Verteilersieb sofort entzünden
- 31 – blau brennende Flammen (gute Tarnung), allerdings nicht regulierbar
- 32 – zum Kochen nur Kochkistenkessel und Bratpfanne verwenden
- 33 / 34 Kochraum: das *Wo* spielt fast keine Rolle, wesentlich ist eine gute Durchlüftung
- 35 *Löschen*
- 36 – Brennstoffhähnen schliessen, Flammen vollständig ausbrennen lassen, notfalls ausblasen
- 37
- 38 – braucht man den BVB nicht nach kurzer Zeit wieder, so lässt man den Druck ab
- 39 – Kontrolle, ob Brennstoffhähnen geschlossen, Brennstoffstandmesser angezogen
- 40 – eventuell auftanken und dann, wenn Brennerelemente erkaltet sind, versorgen
- 41 *Parkdienste*
- 42 *Tagesparkdienst*
- 43 – Demontage gemäss Tafel im Innern der Parkdienstkiste  
Reinigung mit Reinbenzin
- 44 – Düsen: Düsenfilter / Düsenöffnungen speziell gut reinigen, bzw. ausblasen
- 45 / 46 – russige oder rostige Teile mit Kupferdrahtbürste behandeln
- 47 – eventuell Ersatzdichtung einsetzen
- 48 – 50 – zusammensetzen des Brenners, äusserliche Reinigung
- 51 *Funktionskontrolle* (auch nach dem Fassen im Zeughaus)
- 52 – Dichtungskontrolle (Finger auf Düsenöffnung)
- 53 – Durchflusskontrolle (Reinbenzinstrahl 1 m hoch?)
- 54 – Trockenreiben der Brennerelemente
- 55 *Tagesparkdienst*
- Reinigung
- Funktionskontrolle
- 56 – Einfetten mit Vaseline
- 57 – Auffüllen:
- 58 – Druck ablassen
- 59 – Pumpe herausziehen
- 60 – Reinbenzin eingiessen

- 61 / 62      *Grossparkdienst, alle zwei Monate*
- 63            *Sicherheitsvorschriften*
- Es ist verboten*
- 64            – andere Betriebsstoffe als *Reinbenzin* zu verwenden
- 65            – während der Wartung oder des Betriebes von BVB zu *rauchen*
- 66            – den BVB näher als *20 m von offenem Feuer* aufzutanken oder zu entleeren
- 67            – Verschlüsse oder Schrauben zu öffnen, wenn der BVB in Betrieb ist
- 68            – den Tages- oder Grossparkdienst in Räumen durchzuführen
- 69            – den BVB in einem geschlossenen oder nicht sehr gut durchlüfteten Raum zu betreiben
- 70            – unter stabilen Kochkesseln mit BVB zu feuern (Brände, Explosionen)
- 71            – BVB zu Heizzwecken zu brauchen
- 72            – BVB unnötiger Hitze auszusetzen (Überdruck)
- 73            – den BVB auf einer brennbaren Unterlage in Brand zu setzen
- 74            – mit dem BVB auf Fahrzeugen irgendwelcher Art zu kochen
- 75            – die Brennelemente mit Wasser oder Schnee zu löschen oder auf diese Weise abzukühlen
- 76            – BVB in Küchen oder Lebensmittelmagazinen zu lagern
- 77            Instruktion über BVB durch Küchenchef
- 78 / 79 / 80    Kontrollen / Schlusswort: «... ein treuer Helfer des Küchenpersonals bleibt der BVB nur bei nötiger Pflege»

## Humor in Uniform

Bald werden wieder die ersten Besuchstage in den Rekrutenschulen durchgeführt. Was Napoleon bei einer Truppeninspektion zustiess, schildert folgende Begebenheit:

Wenn Napoleon ein Regiment inspizierte, war eine sehr genaue Technik ausgearbeitet worden. Ein Adjutant musste sich darüber unterrichten lassen, ob es altgediente Soldaten im Regiment gab, wie einer dieser Männer hiess, wo er zu Hause war, ob und wo er gekämpft, welche Wunden er davongetragen, ob er noch Eltern, ob er Kinder hatte. Der Mann wurde in die erste Reihe gestellt, aus einiger Entfernung zeigte der Adjutant ihn dem Kaiser, und dann schritt Napoleon, die rechte Hand zwischen den Knöpfen der Weste, die linke auf dem Degenknauf, langsam die Front ab und musterte die Soldaten mit Feldherrnblick.

Vor dem Mann, den man ihm von weitem gezeigt hatte, blieb er stehn, dachte nur sekundenlang nach und sagte dann:

«Sieht man dich endlich wieder? Du bist doch Jean Dubois aus Montélimar, nicht wahr? Erinnerst du dich noch an Marengo? Und die Wunde von Lodi? Ganz ausgeheilt, hoffentlich! Und dein alter Vater? Immer noch frisch? Und was machen die Kinder? Was? Du hast noch nicht das Ehrenkreuz? Da hast du mein eigenes!»

Doch da erwidert der Soldat:

«Das ist ein Irrtum, Sire. Ich bin nicht Jean Dubois aus Montélimar. Ich bin Prospère Dupont aus Argenteuil. Bei Marengo war ich nicht dabei, und bei Lodi wurde ich nicht verwundet. Mein Vater ist vor zwanzig Jahren gestorben, Kinder habe ich auch nicht. Aber wenn Eure Majestät geruhen wollen, bei meinem Nebenmann haltzumachen — auf den trifft alles zu, was Eure Majestät mir gesagt haben.»

Ob das Regiment gelacht hat, wird nicht berichtet. Napoleon selbst dürfte nicht gelacht haben, und auch sein Adjutant hatte wohl keinen Grund zum Lachen gehabt.