

Zeitschrift: Das Schweizerische Rote Kreuz
Herausgeber: Schweizerisches Rotes Kreuz
Band: 80 (1971)
Heft: 6

Artikel: 300 Liter Suppe
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-974527>

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: 14.03.2025

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

300 Liter Suppe

Zum erstenmal kam die mobile Küche des Schweizerischen Roten Kreuzes bei der Heimführung der 550 Tschechenkinder zum Einsatz. Die Reise von Bern nach Prag dauerte 30 Stunden, 600 Personen waren zu verköstigen. Darauf folgte für die mobile Küche ein langer «Winterschlaf», der kürzlich unterbrochen wurde für eine Übung in der Materialzentrale. Die Übung bestand einerseits darin, alle Elemente der Küche zusammenzusetzen, anderseits sollte eine Mahlzeit für hundert Personen zubereitet werden. Die Küche ist so konstruiert, dass sie in einem grossen Gepäckwagen der Eisenbahn aufgestellt werden kann. Sie enthält zwei Kessel, die je 150 Liter fassen, 2 Propan-gaskocher, die man auch mit Holz oder Kohle betreiben kann, ein Wasserreservoir für 1000 Liter, ein Abwaschbecken mit Abfluss, einen Arbeitstisch für den Koch, einen Abstelltisch für das Servierpersonal, Kisten mit Geschirr und Besteck sowie das notwendige Reinigungsmaterial.

Für die Übung stand auf dem Menü: Suppe (76 Liter), Kartoffelstock (30 kg), Fleischkügelchen in Sauce (20 Kilo), Tomatensalat (17 Kilo) und Tee (50 Liter). Die ganze Mahlzeit wurde in zwei Stunden und 15 Minuten zubereitet.

Aufnahmen: ebb.

