

- 6660/Eln. – 1950. számú körrendelet. Csapatzászlók kivitelezésének módosítása. *Honvédségi Közlöny*, 6. (LXXVII.) évfolyam, 23. sz. Budapest, 1950. szeptember 19.
- 6661/Eln. – 1950. számú körrendelet. Csapatzászló átvételi ünnepség rendezése. *Honvédségi Közlöny*, 6. (LXXVII.) évfolyam, 23. sz. Budapest, 1950. szeptember 19.
- 42/1957 HM számú utasítás. A csapatzászlók új címerrel való ellátásáról. *Honvédségi Közlöny*, évfolyam nélkül, 12. sz. Budapest, 1957. október 17.
- A Honvédelmi Miniszter 87/1976. (HK 32.) HM számú utasítása egységes csapatzászló rendszeresítéséről. *Honvédségi Közlöny*, évfolyam nélkül, 32. sz. 1976. december 29.
- A Magyar Népköztársaság Elnöki Tanácsának 31/1976 számú rendelete. A csapatzászlók adományozásáról. *Honvédségi Közlöny*, évfolyam nélkül, 32. sz. 1976. december 29.
- 3/1996 (IV. 12.) HM rendelet. A Magyar Honvédség jelképeiről és jelzéseiről. *Honvédelmi Közlöny*, CXXIII. évfolyam, 28. sz. 1996. április 12.

Egyéb források

- A „Kard és koszorú – Ezer év katonai jelképei” című kiállítás forgatókönyve
 A Hadtörténeti Múzeum Zászlógyűjteményének szakleltárkönyve
 A Hadtörténeti Múzeum Zászlógyűjteményének leíró kartonjai
 A dolgozat írójának saját mérési eredményei

STREAMERS IN THE MILITARY HISTORY MUSEUM

The author describes the various types of military flags of the standing army, from the issue of the first flag decree in the 18th century, and introduces the institution of the “flag mother”, a unique tradition in the Habsburg Empire, which is inseparable from the history of colours and streamers.

In the study, streamers are arranged in groups according to their types. All types are characterised briefly, including the occasions of award, the external appearance and the symbolic meaning, each type being illustrated by a particular historical example.

The author touches upon the concern of preservation and restoration, and deals with the ethical aspects of the issue.

The last chapter offers an in-depth survey of the streamers currently on display in the Military History Museum, providing their technical parameters and the available historical data.

FAHNENBÄNDER DES UNGARISCHEN HEERESGESCHICHTLICHEN MUSEUMS

Die Abhandlung stellt die – meist militärischen – Fahnenbänder in der Fahnen-sammlung des Museums dar.

Die verschiedenen Fahnen und Flaggensorten des ständigen Heeres werden seit dem 18. Jahrhundert, seit dem Herauslassen der ersten Fahnenanordnung beschrieben. Man hat die Gelegenheit, die typisch Habsburg-imperiale Institution der Fahnenmütter kennenzulernen. Diese Institution ist von den Fahnen und Fahnenbändern untrennbar.

Die Fahnenbänder werden nach ihren Typen sortiert beschrieben. Die einzelnen Erscheinungsformen werden kurz behandelt. Die Gelegenheiten der Bandleihe, das aussere Erscheinen der Fahnenbänder und die inhaltliche Bedeutung werden auch dargestellt. Die einzelnen Kategorien werden mit konkreten Beispielen von mehreren Epochen beschrieben.

Die Abhandlung widmet sich der Fragen der Restaurierung und befasst sich mit den ethischen Fragen der Restaurierung auch.

In dem letzten Kapitel der Abhandlung werden alle Fahnenbänder, die in den Ausstellungen des ungarischen Heeresgeschichtlichen Museums ausgestellt sind, ausführlich beschrieben. Man erfährt all die technischen sowie die historischen Daten, die heute uns zur Verfügung stehen.

Süli Attila



AZ 1909 M. MOZGÓKONYHA

A Hadtörténeti Múzeum tulajdonában egy darab 1909 M. mozgókonyha található, mely a Daróci úti szakgyűjtemény anyagát gazdagítja. Átadására 1952. szeptember 4-én került sor, leltári száma 0356/Felsz. Sajnos a többszöri átfestések miatt a rajta lévő feliratok olvashatatlaná váltak, így magáról a tárgyról közelebbit nem tudunk mondani. Az átadás-átvételi jegyzőkönyv és az eszköz alapos átvizsgálása után annyi azonban megállapítható, hogy a felszereltsége szinte teljes.

Tábori étkeztetés az osztrák–magyar hadseregben

Az anyagi ellátás legfontosabb ágazata az ételmezés; élelemre minden nap szükség van. Mivel a helyszíni beszerzésekre számítani nem mindenkor és mindenhol lehet, az utánszállítási szervezeteknek egy megszakítás nélküli láncolatot kell képezniük.¹ Az ellátásért felelős Közös Hadügyminisztérium 3 élelmiszerraktárt (Przemysl, Pétervárad, Krakkó) és 44 kisebb raktárbázist állított fel 1912-ben. A hadtestparancsnokságok elosztó bázisai a vasúti csomópontokhoz települtek.²

Háború esetén a hadügyi igazgatások hús-, kávé-, főzelékkonzerveket, kétszersültet gyártottak le és raktározottak az élelmiszerraktárakban. A tartalék-készletek azonban csak néhány napig voltak elegendőek.³ Az alapjavadalmazás minden ember részére 1 szabványos és 2 tartalékadag volt (1SZ+2T). Az ételmezési szolgálat járművei a csapatoknál mozgókonyhák, eleségkocsik voltak. Az eleségkocsik rakománya az alapjavadalmazás azon adagját tartalmazta, melyet a katonák nem tudtak magukkal vinni. Így az eleségkocsik szállították a hátszlovak szabványadagját, a saját fogatok alapjavadalmazásait, a tisztí tábori konyhákat és a kávékészítési eszközöket.

A csapatok ételmezését alapvetően a tábori ételmező intézetek végezték, melyeknek két típusa volt: a mozgó és állandó tábori ételmező intézetek.

1 *Mojzer – Gottl* I. k. 13. p.

2 *Szűj*, 2000. 149–150. p.

3 *Zimonyi*, 1984. 223. p.

A mozgó tábori élelmező intézeteknek az alábbi formáit különböztették meg:

- élelmezőoszlopok,
- hadtestraktárok,
- tábori sütödék,
- vágómarhatelepek.

Az állandó tábori élelmező intézetek korabeli formái voltak:

- a tábori élelmező raktárok,
- a tartalék sütödék,
- a tartalék vágómarhatelepek.

Az élelem szállításának formái a következők lehetnek:

- gyalogsági élelmezőoszlop (4SZ+2T lépcső),
- lovassági élelmezőoszlop (2SZ+4T lépcső),
- élelmezőkocsi részleg: (4SZ+2T).

Egy oszlop hatnapi élelmet szállított.⁴

Természetesen az élelmezési szolgálat vezetése képzett szakembereket kívánt.

A honvédségnél az élelmezés terhé a közétkezési bizottság viselte, melynek végrehajtója a csapatoknál az élelmező tiszt volt. Az étkezésre szánt pénzt havonta kapták meg.⁵ A magyar királyi Honvédségnél 1901-ben állították fel az első élelmező raktárat Budapesten, 1904-ben az Élelmező tiszti, majd 1911-től Gazdászattiszti karokat.⁶ Az élelmező tisztek többnyire főhadnagyi rangot viseltek, és általában néhány hónapos tanfolyamot végeztek. 1909-től rendszeressé vált a tovább szolgáló altisztek ezirányú továbbképzése. Élelmező tiszt minden csapatnál volt rendszeresítve.⁷ A Közös Hadseregénél a helyőrségi és tábori élelmező intézeteknél szolgáló élelmező tisztek, törzsvezetők, mészárosok és azok segédei, csapatpékek és szakácsok alkották a Katonai Élelmezési Kart.⁸ Feladataik közé tartozott malomüzemek felügyelete (kenyér és kétszersült előállítására), élelmiszerkészletek beszerzése, átvétele, tárolása és elszámolása, valamint a konzervgyárak és egyéb katonasággal szerződéses viszonyban lévő üzemek ellenőrzése. Háború esetén a mozgó élelmiszer intézetek felállítására és üzemben tartására.⁹

A következőkben a katonai étkeztetésről szeretnék néhány megjegyzést tenni. A laktanyai étkeztetés feltételei a XIX. század végén alakultak ki. Megjelentek az állandósult ételreceptek. A száz év előtti magyar katonaelelmezést az osztrák hagyományok uralták.¹⁰ 1881-ig a katonák csak ebédet kaptak, innentől kezdve rántott levesből vagy feketekávéból álló reggelit, majd 1899-től kevés húsból és főzelékből vagy feketekávéból és tésztaból álló meleg vacsorát is.¹¹ Kenyérből a napi adag 840 gramm volt, pótlásként 500 gramm kétszersült is járt. A heti élelmiszert a következő felosztásban szolgálták ki:

4 Élelmezési utasítás. 22–30. p.

5 *Mojzer*, 1928. 198. p.

6 Uo. 201. p.

7 *Mojzer – Gottl* I. k. 39. p.

8 Élelmezési utasítás. 66. p.; *Mojzer – Gottl* I. k. 38. p.

9 *Mojzer – Gottl* I. k. 38–41. p.

10 *Gion*, 1987. 9. p.

11 *Mojzer*, 1928. 199. p.; *Gion*, 1987. 9. p.

<i>Megnevezés</i>	<i>A hét hány napjára adták</i>	<i>Napi mérték</i>
Hús	7	190 gramm
Búzaliszt	2	190 gramm
Borsó, lencse vagy bab	2	140 gramm 2 centiliter
Árpakása	1	140 gramm 2 centiliter
Pohánka vagy köles	1	nem ismert
Savanyú káposzta, répa	1	280 gramm
Burgonya	1	560 gramm
Ecet	2	2 centiliter
Disznózsír vagy háj	7	20 gramm
Vöröshagyma	7	10 gramm
Fokhagyma vagy bors.	7	0,5 gramm

Az első világháborúban az élelmezés megoldásának két módja létezett, az utánszállítással történő és a helyszíni beszerzéseken alapuló. A két rendszer megfelelő összehangolása nagyon fontos volt, mert az utánszállítást sokszor a helyszíni beszerzések eredményeitől függetlenül hajtották végre, ez pedig sokszor tékozláshoz vezetett.¹²

Azokon a vasútállomásokon, ahol a közös hadsereg csapatai állomásoztak, közös raktáraik is voltak. A laktanyákhoz és lőterekhez tartozó kerteket burgonyakertekként művelték. Egyes állomásokon saját kezelésű volt a húsvágás. A laktanyai konyhákban a főzés (Wagner, Pilbuall, Árhay) katlanokban történt. Gyakorlatokon 2 személyes tábori főzőedényekben főztek, amivel sok volt a vesződés, hiszen a legénység nagy része főzésben járatlan volt. A megoldást az 1909 M. mozgókonyha jelentette.¹³

Talán nem véletlen, hogy a két világháború közötti katonai szakirodalom a következő megállapítást tette: „csak a régi katonák tudják kellően méltányolni, hogy a mozgókonyhák és főzőládák rendszeresítése korszakalkotó újítás volt a hadsereg élelmezésében.”¹⁴

Az 1909 M. mozgókonyha leírása

A mozgókonyha alapvetően két részből áll: a mozdonysekrénnyel ellátott mozdonyból és a tűzhelysekrénnyel ellátott hátsókocsiból. A mozdony részei: a mozdonyállvány, mozdony és lábszekrény. Az alosztályok pénzét a mozdony egy rekeszében elhelyezett vasszekrényben őrizték.¹⁵ A hátsókocsi részei: a kocsiállvány, tűzhelysekrény, négy katlan.

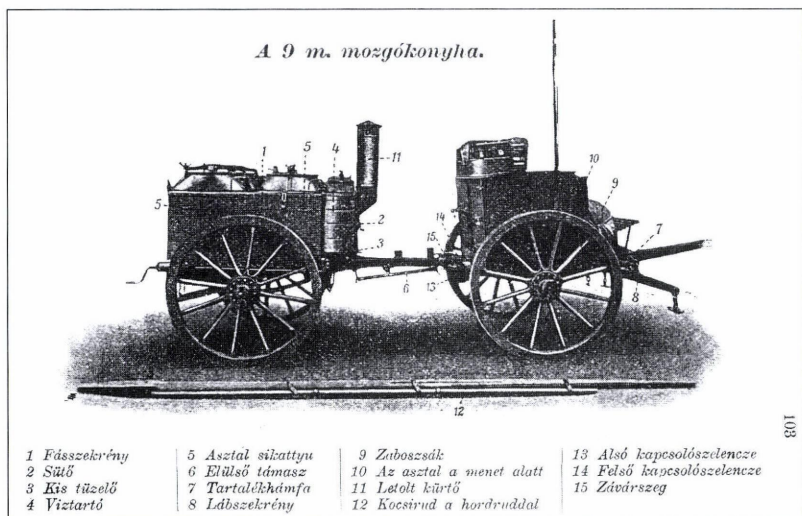
A mozdonysekrénnyel a hús és más élelmiszerek tárolására, valamint a felszerelési tárgyak őrzésére használták, a húst a benne elhelyezett húskampókra akasztották. A tűzhelysekrényben három nagy és egy kis üst, valamint egy sütő a tepsivel kapott

¹² Putz, 1931. 146. p.

¹³ Mójzer, 1928. 198. p.

¹⁴ Mójzer – Gottl I. k. 33. p.

¹⁵ Zimonyi, 1984. 254. p.



Az 1909 M. mozgókonyha rajza

helyett. A három nagy üstben (93 literes) a legénység, míg a kicsikben (20 literes) a tisztok részére főztek. A tűzifa részére a tűzhelyszekevényben rekeszek vannak. A mozgókonyhához tartozott még két vízartó, amelyek vízhordásra szolgáltak.¹⁶

A mozgókonyha főbb méretei a következők voltak:

keréktáv: 115 cm,

szélesség: 140 cm,

tömeg (szabályos megrakás esetén): 952 kg.

A konyhákat az osztrák–magyar hadsereg előírásainak megfelelően terepszürkére festették.¹⁷

Étkeztetés a tábori konyhákban

A konyhákban a legénység részére meleg reggelit, kiadós ebédet (leves, hús, főzelék), valamint vacsorát (hús és főzelék, tészta) és szükség esetén meleg italt (teát) szolgáltak ki.

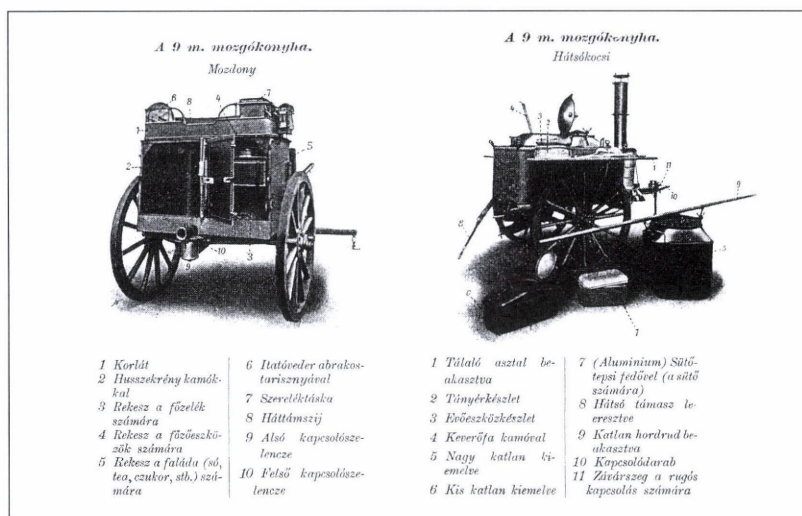
Kisebb menetek alatt naponta 3 étkezés volt, nagyobb menetek esetén a pihenő alatt reggelit és a bevonuláskor az ebédet és vacsorát egyszerre adták ki. Az ebédet adott viszonyok között nagyobb pihenők alatt is kiosztották. Háború esetén az étkezés sokszor a körülményektől függött.¹⁸

Az utasítás szerint a változatos étrendre is törekedni kellett, hiszen az egyhangú étkezés a legénységben undort gerjeszt. Az osztrák–magyar hadsereg

¹⁶ Utasítás. 1910. 19–21. p.

¹⁷ Uo. 22. p.

¹⁸ Uo. 23–24. p.



Az 1909 M. mozgókonyha részei

soknemzetiségére utalt a következő megjegyzés: „A legénység nemzeti szokásai – amennyire lehetséges – tekintetbe veendőik.”¹⁹

A mozgókonyhák használata

„A mozgókonyhák arra szolgálnak, hogy az azokkal felszerelt magasabb parancsnokságok, csapatok és intézetek részére a táborig étkezést a menetmozdulatok alatt elkészíthessük és így az éjjelezési helyre való beérkezés, avagy a pihenőállás elfoglalása után, ízletes és az egészség fenntartását elősegítő étkezés mielőbb kiszolgálható legyen.”²⁰

Egy mozgókonyhával voltak felszerelve a következő szervezetek:

- a gyalogos ezredek parancsnokságai,
- ezek századai,
- a lovasság századai,
- az ágyú és taracktütegek,
- a tábori tüzéség lőszeroszlopai,
- a támadásra rendelt vártüzészázadok,
- az utászszázadok,
- a vasúti századok,
- az egészségügyi intézetek és tábori kórházak.

A hegyicsapatok mozgókonyha helyett főzőládákkal lettek ellátva.

Egy mozgókonyhán 250–260 fő részére főzhettek ételt.²¹

19 Utasítás 1910. 27–28. p.

20 Uo. 5. p.

21 Uo. 6–7. p.

A mozgókonyhával mindig a parancsnok rendelkezett. Szükség esetén a mozgókonyhákból vonatot alakítottak ki, lépcsőkbe rendezve, élelmező tiszt vezetésével. Az egyesített mozgókonyhalépcsők kialakításáról kizárólag a magasabb parancsnokságok rendelkezettek.²² A kikülönített osztályok vagy alosztályok a mozgókonyhát csak akkor vihették magukkal, ha az étkeztetés a vezénylés időtartalma alatt szükséges volt.²³ Menet alatt a mozgókonyhákat úgy osztották be, hogy a cél elérése után vagy a nagypihenő alatt a csapatukhoz érjenek. Így elvileg a csapatuk végén meneteltek. Ha a harcükszültség megkívánta, az egyesített mozgókonyhalépcsők az eleségkocsikkal a csapatoszlop élére, az ütközetvonalba voltak beosztva.²⁴ Pihenésnél a mozgókonyhák beérkezése után rögtön ki kellett szolgálni az ételt, és az elfogyasztott ételmennyiséget az eleségkocsikról rögtön pótolni kellett.²⁵ A csapatok éjjelezési körletbe vonulásakor a konyhákat menetkészen, az útra kellett felállítani. Ütközet előtt elhelyezésük a célszerűség szerint történt.²⁶ Visszavonuláskor a vágómarhatelepek, tábori sütődék, élelmezőlépcsők, ütközetvonalok és mozgókonyhák a csapatok előtt voltak felállítva, illetve visszairányítva.²⁷ A mozgókonyhák túlzott megterhelését kerülni kellett, mert ezáltal mozgékonyosságuk csökkent, s így a csapatok ellátása is kárt szenvedhetett. A konyháknak a csapatokkal együtt kellett haladni, és erre különösen a lovasságnál kellett figyelni. A mozgókonyha felügyeletéről a számvevő altiszt gondoskodott.²⁸

A mozgókonyhát a honvédparancsnok engedélyével a karhatalmi alakulatok is használhatták.²⁹

A mozgókonyhák kezelése

A mozgókonyhák kezelésénél egyik legfontosabb szempont volt, hogy lassan kellett tüzelni. A katlanok rendszeresen tisztítandók, ételkiosztás előtt és használat után rögzítendőek voltak, a fedelüket pedig zárni kellett.³⁰

A mozgókonyhák hadi alkalmasságát szemléken ellenőrizték. Emellett negyedévenként behatóan át kellett őket vizsgálni és kitararítani.³¹

A vasúti szállítás esetén azok a csapatok, amelyek mozgókonyhával rendelkeztek, maguk voltak kötelesek gondoskodni az élelmezésükről. A mozgósítási állomásról vitték magukkal a kenyeret, főzeléket, kávékonzervet (kávé, tea, cukor, rum), hideg ételeket, dohányt, míg a húst és a tűzifát a vasúti beszálló

22 Utasítás 1910. 9. p.

23 Uo. 12. po.

24 Élelmezési utasítás. 138–139. p.

25 Uo. 144. p.

26 Uo. 148–149. p.

27 Uo. 160. p.

28 Utasítás. 1910. 14–15. p.

29 Uo. 65. p.

30 Uo. 40–50. p.

31 Uo. 67–72. p.



Gulyásagyú a felvonuló csapatoknál egy vasúti állomáson az első világháborúban

állomáson kapták meg.³² A felvonuló csapatok az első világháborúban a vasúti szállítás alatt a mozgókonyháikon készítették el a meleg ételt, amelyet azokon az állomásokon osztottak ki, ahol a szerelvény hosszabb ideig tartózkodott.³³

Az 1909 M. mozgókonyhák hadrendbe állítása és az első tapasztalatok

A mozgókonyhákat először az orosz cári hadsereg rendszeresítette a XX. század eleji orosz–japán háborúban. Ez azért is indokolt volt, mert a birodalom nagy távolságai miatt a tábori étkeztetést sürgősen meg kellett oldani. A konyhakocsik a hadszíntéren kiválóan bizonyítottak, oly annyira, hogy a japánok a zsákmányolt konyhákat azonnal használatba vették. Emellett a német és francia hadvezetőség is megindította a kísérleteket. Az Osztrák–Magyar Monarchiában a Katonai Műszaki Bizottság kezdeményezésére 1905-ben indultak meg a próbálkozások. A Bécs környékén megtartott próbahajtásokon a következő cégek képviseltették magukat:

1. Waggon und Maschinenfabriks- Aktiengesellschafts Johann Weitzer (Bécs),
2. Waggon und Maschinenfabriks- Aktiengesellschafts Johann Weitzer (Arad),
3. Császári és Királyi Vonatszertár (Klosteneuburg),
4. Weiss Manfréd gyár (Budapest),
5. az orosz hadsereg 3 konyhakocsija.

³² Élelmezési utasítás. 118. p.

³³ Zimonyi, 1984. 262. p.

Ezen cégek reprezentáltak a sziléziai hadgyakorlatokon is. Noha a mozgókonyhák előnye egyértelművé vált, hiszen az étkezést a csapatok beérkezése után fél órával már meg lehetett kezdeni, teljes mértékben egyik típus sem felelt meg. Hátrányt jelentett az üstök nagy térfogata, valamint a konyhák nagy súlyából adódó lassú haladás. A korszerű konyha követelményei itt fogalmazódtak meg először. Ezek az alábbiak voltak. Egy nagy üst helyett kettőt, két kisebbet kell használni, ami változatosabb főzést, és könnyebb kezelhetőséget eredményez. Az üstök térfogatának 150-160 liternek kell lenni. A főzőüstben egyszeri főzéssel a legénység felének szükséges ételt el kell tudni készíteni. A mozdonyban kell tárolni az élelem másik felét, a kocsis, szakács és a lovak élelmét, főzőeszközöket, 30 kg tűzifát, a szekér karbantartásához és a loápoláshoz szükséges eszközöket, valamint a hajtókatona és a szakács felszerelését. A súly üres konyha esetén 500 kg, megterhelés esetén maximum 900 kg lehet.³⁴

A mozgókonyhák rendszeresítése az egészséges táplálkozás követelményei végett is indokolt volt. Az újabb kísérletek 1908-ban indultak meg. A mozgókonyhák rendszeresítése ekkor már eldöntött tény volt, a mintákat a nyugatmagyarországi hadgyakorlaton próbálták ki. A követelményrendszer lényegében ugyanaz volt, mint 1905-ben.³⁵ A Császári és Királyi Közös Hadügyminisztérium 12. osztálya a következő cégeket bízta meg a próbamozgókonyhák elkészítésével:

1. Werner és Pfleiderer gépgyára (Bécs),
2. Necedly Ágost gépgyára (Bécs),
3. Danek és társa gépgyára.(Prága),
4. Weitzer gépgyára (Graz),
5. Weiss Manfréd gyár (Budapest).

A mozgókonyha kifejlesztését a Weiss Manfréd gyár telephelyén kezdték meg, majd Prágában folytatták. A bizottság a döntését 1908 júliusában hozta meg, a tömeggyártás 1909 áprilisában indult. E típust rendszeresítette a magyar királyi Honvédség is, amelyik a szállítással a Weiss Manfréd gyárat, a Schlick gépgyárat és a Ganz és társa gyárat (mindhárom Budapesten) bízta meg.³⁶

A mozgókonyhák és főzőládák rendszeresítését az 1908. évi Bosznia–Hercegovinai annexió válsággal kapcsolatos tapasztalatok is szükségessé tették.³⁷

1910-ben a Militár Technische Komitee elfogadta az 1909 M. mozgókonyha rendszerbe állítását, amelyet Magyarországon elsősorban a csepeli Weiss Manfréd gyár gyártott.³⁸ A legnagyobb megrendelését 1913-ban kapta a csepeli üzem, 1112 db konyha legyártására. E mellett a gyártó köteles volt minden konyhát „...mozdony főzelékrekeszének balsarkában anyacsavarokkal felerősített 24 cm hosszú, 17 cm széles 9 cm magas, 2 mm vastag aczélemezből készült Wertheim zárral felerősített” pénztárszekrénnel ellátni. A gyártás Csepelen folyt, ugyan-

34 Krausz Alfréd: Tábori konyhakocsik. *Ludovika Akadémia Közlönye*, 1907. 218–249. p.

35 Újabb kísérletek megindítása a konyhakocsikkal. *Magyar Katonai Közöny*, 1908. 477–478. p.

36 Ruzsák alhadbiztos: Az Osztrák–Magyar hadsereg mozgókonyhája. *Magyar Katonai Közöny*, 1912. 757–782. p.

37 Mojzer – Gottl I. k. 28. p.

38 Uo. 33. p.; Utasítás. 68. p.

akkor egyes alkatrészek elkészítésével alvállalkozókat bíztak meg. A megrendelést az 1913-as év végére kellett teljesíteni.³⁹

Egyébként a Weiss Manfréd gyárnak már nagyon régi törekvése volt, hogy az osztrák–magyar hadsereg számára elfogadható mozgókonyhát tervezzen. Az első ilyen jellegű szabadalmuk 1904. december 10-én érkezett a Magyar Királyi Szabadalmi Hivatalhoz, és az 14952. szám alatt került bejegyzésre. A mozgókonyha 2 db főzőedényből állt. A tűz felett egy tartályt is elhelyeztek, amely kávé és tea főzésére szolgált. A leírás szerint a konstrukció legfőbb előnye, hogy a „a járműre szerelhető köpeny és az ebben elhelyezett főzőedény közötti fűtőteret könnyen keresztülégő és a készülék súlyát főlöszleges módon nem növelő, válaszfalak alkalmazása nélkül maga a főzőedény kigyó alakú füstcsatornába osztja, ami takarékos tüzelőanyag felhasználást és gyors főzést tesz lehetővé. A fűtés benzinnel és petróleummal is végezhető”.⁴⁰

Így nem véletlen, hogy amikor az 1909 M. mozgókonyha szabadalmát a bécsi Mischmaschinen und Kunstbackofen-Fabrik Kommanditgesellschaft Werner und Pfeiderer a hivatalnál bejelentette (1908. április 22.), a Weiss Manfréd gyár azonnal tiltakozást nyújtott be. Az óvás tárgya, hogy az üstök hasonlítanak a csepeli gyárnál kipróbáltakhoz. A nyilvános ülésen (1909. december 22.) a tiltakozást elutasították, mert a Weiss Manfréd gyárnál használt üstök csak kísérleti példányok voltak, nyilvánosság elé nem kerültek.⁴¹

A magyar királyi Honvédség az első tábori konyháját 1908. május 22-én kapta meg, amely az I. honvéd gyalogezred tisztí konyhájaként funkcionált, 36 személy részére.⁴²

A tábori konyhákat először az 1910. évi fegyvergyakorlaton használták. Ekkor már rendelkezésre álltak a múlt évi, közös hadsereg által végrehajtott hadgyakorlat tapasztalatai. A legfőbb problémák közé tartozott, hogy a konyhákat nem tisztították rendesen, a kerekek kenése sem volt megfelelő, a katlanok túlfűtése miatt a leves a szelepen át a vízgőzzel kifolyt, a gyors gőzfejlődést csak a kürtő lecserélésével lehetett megakadályozni, a kémény a fűtés során koromréteggel eltömődött, a katlanok falára koromréteg rakódott, emiatt a főzés egy órával tovább tartott. Gondot okozott, hogy sok alakulat a mozgókonyhát magával vitte az arcvonalba, más csapatoknál viszont messze hátulmaradt.

A honvédelmi miniszter ezért utasítást adott a következőkre:

- a számvevő tisztek a mozgókonyhák használatát sajátítsák el,
- kerülni kell az erős tüzelést,
- az edények és a katlanok ételmaradéktól való gondos tisztítása az alosztályparancsnokok felelőssége,
- a katlanokat forró sziksóoldattal kell kimosni,
- fontos az egymással érintkező alkatrészek olajozása,

39 Iratok a Csepel Vas és Fémmevek történetéhez. 1892–1977. Szerk. *Baczoni Gábor*. Budapest, 1977.

40 Weiss Manfréd gyár iratai. 3. cs. 29. t. szn.

41 Uo. Szn.

42 Honvéd Főparancsnokság. 1318/1908.

- a javításokat a fegyvermestereknek és a polgári mesterembereknek rögtön el kell végezni, a hiányzó alkatrészek Weiss Manfréd csepeli gyárából lehet beszerezni,
- a katlanokat lezsírozva kell tárolni, a katlanfedeleket fadarabok segítségével nyitva kell hagyni.⁴³

Problémát okozhatott az is, hogy a mozgókonyhák vontatására olyan lovakat rendeltek ki, amelyek még nem voltak párban begyakoroltatva, így a lassú haladás miatt az étkeztetés is késett.⁴⁴

A mozgókonyhák és csapatok mozgásának összehangolatlansága a honvédségi hadgyakorlatokon is előfordult. A bakonynánai hadgyakorlaton az alakulat számára elrendelt éjjelzési helytől a tábori konyhát egy következő településre küldték előre, ami által az ételkiosztás is elmaradt, a honvédek kénytelenek voltak a tartalékadagot elfogyasztani. A helytelen intézkedést – az ezredparancsnok szerint – a mozgókonyhánál szolgálatot teljesítő hadapród tapasztalatlansága idézte elő.⁴⁵

Az 1909 M. mozgókonyha a világháború hadszínterein

A mozgókonyhák első „kipróbálása” az első világháborúban következett be. A harcok folyamán szerzett tapasztalatok összegzése, értékelése és a tanulságok levonása még a világháború befejezését követő években is foglalkoztatta a magyar katonai szakirodalmat. Az „Élelmezési utasítás” azon intézkedése, hogy háború idején a mozgókonyhák elhelyezésénél a célszerűség elvét kell alkalmazni, többször is nem várt nehézségek okozójává vált. A Szerbia elleni felvonuláskor a XIII. hadtesthez tartozó 11. hegyidandár a rossz útviszonyok miatt a mozgókonyháit képtelen volt magával vinni.⁴⁶ 1914. augusztus 19-én az élelmező hadbiztos kérte, hogy a mozgókonyhákat a csapatokhoz hozzák, mert azok a támadás során többször lemaradtak. Az ellentétes parancsok miatt (támadás-visszavonulás) a járművek (köztük a mozgókonyhák is) feltorlódtak.⁴⁷

A galíciai fronton a 2. hadsereg egyes csoportjai 1914. szeptember 8. és november 10. között átlagosan 4 napon át is ütközetben voltak, 22–25 napon át 400–500 km-t, vagyis naponta 18–22 km-t tettek meg a legnehezebb útviszonyok között. A mozgókonyhák gyakran nem vagy későn kerültek a csapatokhoz.⁴⁸ A mozgókonyhák hegyes terepen nem tudták követni a csapatokat, ezért harmadik lóról is kellett gondoskodni. Sok tengelytörés is előfordult.⁴⁹ Ráadásul nem minden alakulat rendelkezett konyhával, így a hiányt kényszermegoldásként üstök-

43 Uo. 2008/1910. A honvédelmi miniszter levele a honvéd főparancsnoknak. Budapest, 1910. július 21.

44 Uo. 940/1911. A honvédelmi miniszter levele a honvéd főparancsnoknak. Budapest, 1911. március 4.

45 Uo. 2954/1913. Curczek Ferenc vezér_nagy jelentése a magyar királyi pozsonyi honvéd kerületi parancsnokságnak. Nyitra, 1913. szeptember 21.

46 *Gottl – Mojzer* I. k. 80. p.

47 Uo. 104–107. p.

48 Uo. II. k. 123. p.

49 *Zimonyi*, 1984. 267. p.



Mozgókonyha a galíciai fronton 1914-ben

kel és főzőládákkal pótolták.⁵⁰ Az 1914 szeptemberében visszavonuló 4. hadsereg mozgókonyhái és egyéb fogatolt járművei a felázott mellékutakon képtelenek voltak haladni, ezért a főútra tértek. Ez torlódáshoz vezetett, minek következtében a járműveket sokszor az árokba fordították.⁵¹

A meleg ételt az ütközetvonalnál a mozgókonyhák készítették el, és vitték olyan közel a harcolókhoz, amennyire csak lehetett, ilyenkor meg kellett várni a besötétedést. Az előrevont mozgókonyhákhoz (konyhakocsikhoz) a harcvtalból jöttek hátra az emberek az étellel teli kondérokért, de sokszor előfordult, hogy az erős tűzhatás miatt még így sem lehetett kiosztani annak tartalmát. Ilyenkor a tartalék élelemadagokat vették elő.⁵² Pzemyśl várának második körülvétele idején a védőkörletekben harcoló csapatok számára a meleg étel kiosztása nehézségekbe ütközött. A mozgókonyhák csak a vár körüli magaslatok lejtőjéig tudtak eljutni, innen kézben kellett az ételhordó edényeket vinni, amelyben az étel, mire a magaslatokhoz ért, kihűlt, ha ugyan az oroszok nem lötték le az ételvivőket. Az állásokban nem lehetett tüzet rakni, hogy az ételt megmelegítsék, mert az ellenség rögtön ösztüzet adott. Ezen úgy segítettek, hogy a várban található összes főzőládát kivitték az állásokba, és ezekben főztek

⁵⁰ Zimonyi, 1984. 266. p.

⁵¹ Uo. 269. p.

⁵² Uo. 230. p. 1914 szeptemberében a 42. honvéd hadosztály katonái két napig nem jutottak meleg ételhez. *Gottl – Mojzer* I. k. 169. p.

a csapatoknak. A főzőládákat ezután kötélen közvetlenül fel lehetett húzni az arcvonalba.⁵³ Problémát jelentett az is, hogy a mozgókonyhák a csapatokhoz voltak rendelve, így felettük a parancsnok rendelkezett. Tekintettel arra, hogy az alakulatok féltették az eszközeiket, így a mozgókonyhákat magukkal vitték a tűzvonalba. Sok konyha és ló pusztult el itt feleslegesen. A másik véglet, hogy a konyhákat indokolatlanul hátrahagyták, így azok az előrenyomulásakor sokszor nem találták meg az alakulataikat. Megoldásként a hadosztályparancsnokok a mozgókonyhákból külön hadosztály-ütközetvonatlépcsőt alakítottak ki, aminek azonban az volt a hátránya, hogy a lépcsőt többször is olyan távol tartották a harcolóktól, hogy a konyhák késve, romlott ételekkel érkeztek a csapatokhoz. Az élelmezés hatékonyságának növelése érdekében a csapatvonatot 3 részre osztották, ütközetvonatra (lőszerkocsi, mozgókonyha, konyhakocsi), eleségvonat és málhavadat. Minden vonat élén egy csapattiszt állt. A mozgását a hadosztályparancsnokság, ezen belül a hadbiztos szabályozta. A vonatlépcső irányítása a harci helyzet és az útviszonyok figyelembevételével történt.⁵⁴ A folyamatos ellátás érdekében minden mozgókonyha elé egy országos járművet állítottak, amely egy szabványos és egy tartalékadagot szállított. Ezeket nevezték konyhakocsiknak.⁵⁵

Természetesen többször előfordult, hogy az élelmező tisztek személyes bátorságukkal járultak hozzá a lövészárkokban küzdő katonák ellátásához. 1914. szeptember 16-án, a szerb fronton a 28. honvéd gyalogezred gazdasági tisztje az ellenséges tüzérségi tűzben az ezred katonái számára meleg gulyást hozott. A tiszt megjutalmazását javasolták.⁵⁶

A magaslatokon vívott harcoknál a mozgókonyháktól az élelem eljuttatása nehézségekbe ütközött. 1915 telén a Kárpátok védelmét ellátó Uzsok-csoport katonái részére az élelmet főzőládákban juttatták el. A harc helyzet sűrű változása miatt a mozgókonyhákvaló összeköttetés megszakadt, így a parancsnokságok a rendelkezésre álló mozgókonyhákat közvetlenül a csapatokhoz irányították.⁵⁷

A fronton harcoló katonák meleg étkeztetésének megoldásához a Weiss Manfréd gyár egy figyelemre méltó újítással állt elő. A mozgókonyhák ugyanis a terepen az arcvonalat 7–8 km-en belülre nem közelíthették meg, mivel az üstök leemelése és kézben szállítására a távolság miatt nem nyílt mód, s így a szállított étel kihűlt. Azt hogy a csapatok minden körülmények között meleg ételhez jussanak, csak olyan üstökkel lehetett megoldani, melyeket egy ember el tudott vinni. Erre született meg a gyár újításaként a 15 literes, hőszigetelt és hátton is hordozható üst. Egy üst 18 ember (egy raj) ételét tartalmazta, egy koscsin 16 üst volt szállítható, mellyel 500 ember élelmezését lehetett megoldani. Az üstökhöz fa főzőláda, és centrális tüzelő rostély is tartozott.⁵⁸

53 *Zimonyi*, 1984. 285. p.

54 *Pálósy*, 1937. 169–174. p.

55 Uo. 168. p.

56 *Gottl – Mojzer* I. k. 212. p.

57 Uo. III. k. 40. p.

58 Weiss Manfréd gyár iratai. 3. cs. 29. t. Brenner Zsigmond szabadalmi ügyvivő levele Békéssy József altábornagyhoz. Buzinka, 1915. szeptember 15.

Természetesen a szükség többször megkövetelte, hogy a mozgókonyhákat háborús körülmények között más célokra is használják. 1914 augusztusában a Szerbia ellen felvonuló 6. hadsereg a mozgókonyháit vízszállításra,⁵⁹ míg a 40. hadosztály a konyhák mozdonyait kenyérszállítására használta.⁶⁰ Emellett elterjedt a mozgókonyháknak a ruhák fertőtlenítéséhez való használata is.⁶¹

MELLÉKLETEK

1. sz.

A mozgókonyha tartozékai

sütőtepsi	szereléktáska
fiókos láda (cukor, só)	lókefe
tálaló asztal	lővakaró
vízartó	patkó
nagy és kis levesmerő	patkószeg
kézi szűrő	éles és tompa patkósarok
keverőfa	patkósarok zacskó
tálaló kés és villa	itatóveder
teaszűrő	abrakos tarisznya
kézibalta	csavarkulcs
piszkavas	3 m fűzőkötél
bőrtok a tisztí evőeszközökhöz	8 méteres takarmánykötél
(kés, villa, kanál, fél literes tányér, tál serpenyő, ivóserleg)	3 m málhakötél
pirofor	tartalék istráng
zsák	tengelyvégszeg sasszeggel
katlankefe	külső tengelyszelence
lakat	bőrkarika korong
lámpa	surló szaru
lócövek	tartalék kerék és hámfa
zaboszsák	mozdonyhorog
	1 db mozgókonyha utasítás

59 Egy mozgókonyha 400 liter víz szállítására volt képes.

60 *Gottl – Mojzer* I. k. 74., 186. p.

61 *Zimonyi*, 1984. 250. p.

2. sz.

A mozgókonyhán készíthető ételek jegyzéke

a) Levesek:

- marhahús leves
- burgonyaleves
- disznó vagy ürühúsleves
- levespép

b) Köretetek:

- Rizs (marhahús, vagdalt hús, sertéshús)
- búzadara (marhahús), árpakása (marhahús)
- borsó, bab, lencse főzelékek (pirított szalonnával és hagymával)
- burgonyapüré
- burgonya rántással (ecettel savanyítva)
- burgonya héjban (kieresztett sózott zsírral)
- pohánka (haricskása: vízben zsírral megfőzve, pirítva hagymaszeletekkel)
- burgonya savanyított káposztával
- kelkáposzta főzelék
- köleskása tejben
- makaróni
- tarhonya
- saját készítésű tészták (gombóc, galuska mártással: zsírban, mártással)
- polenta (kukoricaliszt, pirított szalonnával és hagymával+sajt)
- mamaliga (mint az előző+savanyútej)

Kivételesen a mozgókonyhákat pótsütemények sütéséhez is felhasználhatták. Ilyenkor a katlan fenekét bezsírozták és liszttel beszórták, majd a meg nem erjedt tésztát egy papírlapon idehelyezték, hasábos, lepényszerű formában. A tésztát kis tűzön sütötték.

3. sz.

Az I. honvéd ezred tiszti konyhájának teljes felszerelése

a) Ezüst evőkészlet:

36 db kanál	6 db pecsenye villa
72 db villa	3 db ecet olajtartó
72 db kés	3 db cukortartó
36 db kávéskanál	2 db bors szelence
3 db levesmerő	6 db sótartó
6 db főzelékkanal	4 db gyufatartó

b) Porcelán és üveg asztali készlet:

4 db levesestál	36 db csemegéstányér
3 db mustártartó	36 db teáscsésze
6 db sültestál	36 db feketekávés-csésze
4 db tésztástál	36 db vizespohár
4 db salátástál	36 db borospohár
4 db főzelékestál	36 db söröspohár
72 db lapostányér	8 db pálinkáspohár
36 db mélytányér	3 db vizeskancsó

c) Asztali fehérnemű, konyhavászon:

9 db fehér asztali terítő
108 db fehér asztalkendő
36 db pohártörő
12 db törülköző
48 db konyhatörő
6 db felszolgáló kötény

d) Egyéb tartozékok:

1 db lemez merőkanál	1 db teavízkazán
1 db lemez sütőkanál	1 db lisztlapát
1 db lemez tésztaszűrő	1 db sótartó
1 lemez db palacsintasütő	2 db spiritusz gyorsforraló
1 db reszelő	1 db vízidézsza
1 db lisztszita	4 db súrolókefe
3 db teaszűrő	1 db húsverő
2 db rizsforma	12 db főzőkanál
1 db tölcser	1 db tormareszelő
2 db litermérték	3 db dugóhúzó
12 db szalonnafűzőtű	6db kerti gyertyatartó
1 db habverő	2 db pezsgőhűtő
2 db húsvilla	2 db szatyor
3 db konyhakés	3 db kézikosár
1 db derelyemetélő	2 db zsák

RÖVIDÍTÉSEK

- Gion*, 1987. *Gion Béla*: Katonaételek. Budapest, 1987.
- Élelmezési utasítás. Élelmezési utasítás háború idejére. I. füzet. G-34. Budapest, 1915.
- Honvéd Főparancsnokság *Mojzer*, 1928. Hadtörténelmi Levéltár. Honvéd Főparancsnokság iratai. *Mojzer László*: A honvédség. élelmezése. in: A Magyar Királyi Honvédség története. 1868–1918. Szerk. *Berkó István*. Budapest, 1928. 198–202. p.
- Mojzer–Gottl* *Mojzer László–Gottl Jenő*: Hadseregünk élelmezése a világháborúban. 1914–1918. I–III. k. Debrecen–Budapest. é. n.
- MKSZ *Magyar Katonai Szemle*
- Pálossy*, 1937. *Pálossy Mátyás*: A csapatvonat harctéri alkalmazása az élelmezés szempontjából. MKSZ 1937. 5. sz. 166–175. p.
- Putz*, 1931. *Putz Mátyás*: Élelmezés helyszínről a hadműveletek alatt. MKSZ 1931. sz. 145–154. p.
- Sziji*, 2000. Magyarország az I. világháborúban. Lexikon. Főszerkesztő: *Sziji Jolán*. Budapest, 2000.
- Uo. Ugyanott.
- Utasítás. 1910. Utasítás a 9. mintájú mozgókonyha berendezésére, használatára és kezelésére. Budapest, 1910.
- Weiss Manfréd gyár iratai. Magyar Országos Levéltár. Weiss Manfréd Acél és Fém-művek Rt. Hadianyaggyára. 1890–1945. Z. 405. Táborkonyha szabadalom.
- Zimonyi*, 1984. *Nagy-Pisztrai–Tóth–Zimonyi*: A magyar katonai ellátó (Hadtáp) szolgálat története. Budapest, 1984.

THE M. 1909 FIELD KITCHEN

In the study, the author discusses a successful and effective innovation of the food supply scheme of the Imperial and Royal Austro-Hungarian Army and the Royal Hungarian Army. The experience of the crisis over annexing Bosnia-Herzegovina in 1908 also contributed to the regularisation of practical field kitchens and self-cookers. In the course of the Bosnian operations, field circumstances proved that the supply of modern armies numbering millions necessitated the development of a commissariat and the introduction of modern cookware. The organisation and maintenance of supply lines also proved essential.

The study offers a survey of the system of provision stores of the period, touching upon food supplies, basic provision, the means of catering and the menu. The author deals with the M1909 field kitchen in detail, introducing an original in the collection of the Military History Museum.