

Süli Attila



A HORTHY-KORSZAK TÁBORI ÉLELMEZŐ SZOLGÁLATÁNAK ESZKÖZEI
A HADTÖRTÉNETI MÚZEUM HADITECHNIKA GYŰJTEMÉNYÉBEN

Az 1919-ben felállított Magyar Királyi Honvédség az egykori Császári és királyi Közös Hadsereg tábori élelmező szolgálatának eszközeit (1909 M. mozgókonyha, 1901 M. fogatolt tábori sütőkemence, főzőládák) mindvégig használta. Az 1930-as évektől az új követelményeknek (gépesítés) megfelelően egy sor új eszköz hadrendbe állítását kellett végrehajtani, amelyeket a háborús tapasztalatok alapján tovább tökéletesítettek, vagy elvetettek. Rövid összefoglalónkban ezen elfeledett eszközök bemutatására teszünk kísérletet.

A Horthy-korszak katonai élelmező szolgálatának szervezete

A k. u. k. nyomdokain (1920–1934)

1919. szeptember 14-én Horthy Miklós, a szerveződő Nemzeti Hadsereg fővezére bevezette a katonai közigazgatást. Ennek keretében felállították az V. Csoportfőnökséget, vagy más néven a Hadtápcsoport-főnökséget. Ennek V/b. osztálya, a hadbiztossági osztály foglalkozott a katonai élelmezéssel. A konszolidációt követően az élelmezési ügyek a Honvéd Vezérkar 3. osztályához, a Gazdasági Hivatalhoz (GH) kerültek. A hadsereg igényeit a Vezérkar határozta meg a Honvédelmi Minisztérium hadbiztossági szolgálati ága számára. Az 1930-as évektől a Honvédelmi Minisztérium Anyagi Főcsoportfőnökségének 2/é. osztálya foglalkozott a katonai élelmezés kérdéseivel.

A hadtestek élelmezési hadbiztosai a fentebb már említett 3. osztályhoz (Honvéd Vezérkar), pontosabban annak anyagi alosztályához tartoztak. Az élelmezési tisztek képzése a Hadbiztosai Akadémián történt. A jelentkezők Ludovikát végzett, 3 éves csapatgyakorlattal rendelkező tisztek voltak. A hallgatók 2 éves képzés, majd azt követően 2 éves próbaszolgálat után kerülhettek a hadbiztosai tisztkarba. Egyenruhájuk fő jellemzője a bársony, karmazsinpiros hajtóka volt.

A GH-k a Honvédelmi Miniszter alárendeltségébe tartoztak, élükön a hadbiztos állt. A csapatokhoz rendelt GH-kat – előzetes igénylés alapján – az élelmezőraktárak látták el. A GH-k alárendeltségébe tartoztak az alakulat állománytáblájában nem szereplő élelmezőeszközök is. (1909 M., 1936 M., 1909/39 M., 1915/39 M. mozgókonyhák, főzőládák, 50 és 100 literes főzőüstök, 1901 M.

és 1934 M. sütőkemencék stb.) A feladataik közé tartozott még az ételmezésügyi szakanyagok nyilvántartásainak vezetése is.

Békeidőben a laktanyákban elhelyezett csapatok GH-i közétkezési bizottságokat alakítottak, melyek gondoskodtak a gyakorlatokon részt vevő állomány ellátásáról. Itt a tisztok részére a mozgókonyhák térítés ellenében külön főztek.

A háború kihívásai (1934–1945)

Az első világháborús tapasztalatok szükségessé tették a Monarchia korabeli szabályzatok átdolgozását, valamint új málházási utasítások kiadását is. A legnagyobb változás az első világháborús ételmezőeszközök gépvontatásúvá történő átalakítása, valamint új típusok hadrendbe állítása volt.

Lényeges változásokat hozott a háborús ellátás megjelenése, amelyet először az 1938. év végi felvidéki bevonulásnál alkalmaztak. A végrehajtó vegyesdandárt egy fogatolt ételmezőoszlop és egy gépvontatású sütőoszlop követte.

Az ellátóoszlopot a szállásmester telepítette a vasúti végállomáson. Azokat az élelemcikkeket, amelyeket a helyszínen nem lehetett beszerezni, a Honvédelmi Minisztérium utasítására a vasúti végállomásokhoz szállították. Az ilyen szerelvényeket nevezték ételmi típusvonatoknak, számozásuk XI–XVII. volt. A XI. típusvonat tartalmazta a 10 napi kenyér előállításához szükséges alapanyagot, a XII. egy hadosztály 10 napi szabvány élelemadagját, míg a XIII. egy hadosztály 10 napi tartalék étel adagját.

A gépvontatású sütőoszlopok (1934 M. gépvontatású sütőkemence) mindig az ételmezőoszlopok közelébe települtek. A világháború folyamán kis számban ugyan, de végig alkalmazták az első világháborúból örökölt fogatolt változatát (az 1901 M. fogatolt tábori sütőkemencét) is.

Az észak-erdélyi bevonulásakor (1940 szeptembere) új hadrendet alkalmaztak. Felállították az élelembeszerző oszlopot, amely lényegében egy nagyobb létszámú ételmezőoszlop volt, valamint a vágóállatoszlopot és a vasúti étkezőállomásokat. A két éve felállított gyors seregstek, amelyek összetétele heterogén volt (kerékpáros, lovas, gépkocsizó és páncélos alakulatok) új kihívások elé állították a magyar hadvezetést. A nagy menetteljesítmény az ételmező szolgáltatásokat is alkalmazkodásra ösztönözte. Nehezítette a helyzetet, hogy a gépkocsizó alakulatok ételmező szolgálattal egyáltalán nem rendelkeztek. Így ezen alakulatoknál csak a gépkocsizó ételmezőosztagok tudták az igényeket kielégíteni. Javaslatként az is felmerült, hogy a gyors seregstek szabvány adagját 5 szabvány- és 2 tartalék adagra növeljék, mivel a gyors mozgás miatt az utánszállítás akadozott. A hadseregben nagy számban rendszeresített gépkocsikra szerelt főzőüstök nem váltak be, mert ezek harci körülmények között sokszor lemaradtak. Az élelemosztás csak az esti szürkületben volt lehetséges, de a zaj sok esetben elárulta az oszlop helyzetét, kiszolgáltatva az ellenségnek. Ráadásul a konyhagépkocsi nem volt terepjáró, így nem mindig tudták követni az alakulatokat. Az üstök tűzveszélyessége pedig sokszor a gépjárművekben is komoly károkat okozott. Megoldást a vontatható taligakonyhák jelentették, amelyekkel menet közben is lehetett főzni. A taliga-

konyhát a gépjárműről való lekapcsolás után kézi erővel is a harcolókhoz lehetett tolni minden fajta zaj nélkül. Javasolták a hűtőgépkocsik rendszerbe állítását is.

Az ország belépése a második világháborúba szintén új követelményeket eredményezett. A frontokon a háborús ellátás irányítói a hadseregek, vagy hadtestek illetve önálló hadműveleti csoportok szállásmesterei voltak. Egyben ők voltak az előjárói a hadosztályok anyagi vezérkari tisztjeinek is. Az utóbbiak irányították az ételmezési-ruházati hadbiztosok, a szolgálati ágazati vezetők munkáját. A szolgálati ágazati vezetők hatáskörébe tartoztak:

ételmezőoszlopok
beszerzőoszlopok
vágóállatoszlopok
vasúti étkezőállomások
(fogatolt és gépi vontatású) tábori sütőoszlopok.

A tábori anyagellátó intézeteket a mindenkori szükségleteknek megfelelően szervezték a seregtestekhez. A Magyar Királyi Folyamérők Dandárnál az ellátást kettő darab élelemszállító uszályon keresztül oldották meg. Ezek egyikében egy kemencerészleget rendeztek be.

A fronton egy katona egy napi szabvány adagot és egy napi tartalékadagot kapott, az utóbbit csak külön parancsra használhatták fel. A fűtéshez járt még személyenként 3 kg tűzifa is. Elméletben megfogalmazódott az az igény, hogy a katona számára háborús viszonyok mellett magasabb kalóriatartalmú étkezést kell biztosítani. Normál esetben a hadi élelemadag 120 gramm fehérjét, 50 gramm zsírt és 500 gramm szénhidrátot tartalmazott. (3200 kalória) Nehezebb igénybevétel esetén ételmi pótlékok kiutalását is engedélyezhették. Tekintettel arra, hogy a honvédek a villámháborúk miatt állandó fokozott igénybevételeknek volt kitéve, az ételmi pótlékok állandósítását javasolták a hadtápszolgálat egyes vezetői. Fontosnak tartották a vitaminok biztosítását is. Ebben a korszakban kezdték meg a honvéd szakácsképző tanfolyamok megindítását is, ami által szakképzett állományt kívántak a csapatok részére biztosítani. 1942-ben a tanfolyam hallgatói számára tankönyvet is adtak ki, amely tartalmazta az elsősorban mozgó- és taligakonyhák, valamint főzőüstökben és főzőládákban készítenő ételek körét, elkészítési módját és az alapanyagok kiszabását.

A Gyorshadtest ételmezésénél kénytelenek voltak a pótbeszerzés módszerét is alkalmazni. A helyszíni beszerzéseknél a hivatalos, ennek hiányában pedig a helyi árakat alkalmazták. Amint a Gyorshadtest kivált a Kárpát-csoportból, ételmezése a német vonalon keresztül történt. A gyorsan előrenyomuló csapatoknál a fő problémát már az jelentette, hogy az erdélyi bevonulás tapasztalatai alapján előnyben részesített 1936 M. taligakonyha a menet közbeni főzésre alkalmatlan volt. A megoldást a zsákmányolt szovjet mozgókonyhák üzembe állítása jelentette. Gondot okozott még a főzőládák hiánya is, amely elsősorban a műszaki- és híradócsapatok ellátását tette nehézkesé.

A II. magyar hadsereg ételmezését a frontterületre történt felvonulásig a hazai ételmezőosztagok oldották meg, a mozgókonyhák magyar ízlés szerint főztek. Megérkezéskor az ételmezést a német vonalról oldották meg, a magyar részről

csak a speciális élelmi cikkeket biztosították. A gondok a magyar és a német táplálkozási kultúra közötti eltérésekben jelentkeztek. A nagy távolságok miatt a tehérgépkocsik és fogatolt járművek képtelenek voltak a szállítási problémák leküzdésére, a tábori konyhák pedig nem tudták a küzdőket étellel ellátni. Ezért századonként 2 db főzőládát is rendszeresítettek. A napi elfogyasztott étel pótlása vagy helyszíni beszerzéssel, vagy utánszállítással történt. A hadszíntereken meg kellett szervezni az ételmezőosztagok védelmét, elsősorban a repülőgéptámadások ellenében. A háborús tapasztalatok indokoltá tették az ételhordók rendszeresítését is, amelyekkel a meleg ételt könnyebben lehetett eljuttatni a lövészárokból harcoló honvédek számára. A sütődék hatékonyságának növelése érdekében pedig a dagasztógépek biztosítása vált indokoltá.

A fronton reggel, délben és este a rajparancsnokok hátramentek a mozgókonyhákhoz, és hőszigetelt háti ételhordó edényekben hozták el az ételt az első állásokba.

Ellátás:

- reggel: tea, vagy kávé és az egész napi kenyér
- délben: leves vagy főzelék és egytálétel
- este: leves vagy főzelék, sokszor csak tea

Húst a honvédek csak nagyon ritkán kaptak. Friss zöldségről, vagy egyéb vitamint tartalmazó étellel szó sem lehetett. A szakácsoknak szárított főzelékből, egy kis húsból és konzervekből kellett főzni azt, amit lehetett. A kávé és teát nagyon kevés cukorral adták. Néha kaptak a honvédek 5-10 deka szalonnát, vagy lekvárt. A kenyeret apró darabokban osztották ki számukra. Nagyon ritkán fél deci pálinkát is kaptak. A fent leírt ételmezés mellett az emberek nagyon legyengültek. Megállapíthatjuk, hogy a frontszolgálat elviselésének legérzékenyebb pontja az ételmezés volt.

Összegzőképpen elmondhatjuk, hogy a súlyos harci körülmények és a közlekedési nehézségek miatt az ellátó szolgálat működése akadozott. Annak ellenére, hogy a nagy hideg miatt az emberek kalóriaszükséglete növekedett és a legyengült szervezett kevésbé volt ellenálló a megbetegedésekkel szemben, 1943 januárjában a visszavonulók kerültek az utakat, mert félték, hogy a szovjet csapatok elfogják őket. Ez viszont az ételmezésüket tette lehetetlenné, mert a hadsereg-parancsnokság csak az úton állított fel mozgókonyhákat. A visszavonuló alakulatok sok helyen elhagyták a főzőeszközök és sütőkemencék nagy részét.

Az eszközök leírásai

1915 M. taligakonyha

Leltári száma: 0357/Felsz.

Leírása: Lóvontatású, a 1921 M. taligaszerszámmal és tüzérségi hámoslóval fogatoljuk. 125-135 ember meleg étellel való ellátására szolgál. Tűztere hőszigetelés nélküli, fatüzelésre alkalmas. Üstjei túlnyomásosak, horgonylemezből készültek. A felépítmény mellső része kocsibaknak van kialakítva, amely alatt tárolótér található.

Méretei:

hossz:	1,77 m
szélesség:	1,23 m
magasság:	1,74 m
tömeg:	300 kg

Festése: A tűzszekrényt, köpenyt, tűzhelylapot, kürtöt, a főzőkatlan tüllel érintkező részeit és a víztartó alsó részeit grafit olajfestékkel, a többi fődarabot a G-55 utasítás szerinti színfoltos rozsdavédő festékkel és hőálló lakkozással kellett bevonni.

Részei:

1. Taligaállvány: keret, tengely, 2 db kerék, 2 db rugó, fék, első támasz, hátsó támasz, lábdeszka, hámfá, 2 db rúd.
2. Tűzhelyszekrény: tűzhelyszekrény, tüzelőberendezés, fűszekrény, kürtő, szerelékeny szekrény, akasztóhorog, akasztókengyel, ostortartó, lámpatartó.
3. Katlankészlet: 3 db 45 literes üst.
4. Felszerelési cikkek: 1 db lámpafelesatolósíj, 8 méteres takarmánykötél, 1 kg-os olajoskanna.
5. Tartozékok: tisztí evőeszközkészlet, kismérőkanál, 8 db evőkanál, katlankefe, keverőfa, tálalókés, 8 db evőkés, piszkavas, 8 db ivőserleg, serpenyő, kézi szűrő, teaszűrő, tál, 8 db tányér, sütő tepsi, 8 db evővilla, tálalóvilla.

A használatára, kezelésére és karbantartására az 1909 M. mozgókonyhára vonatkozó utasításokat kellett alkalmazni.

Rendszeresítés éve: 1936. (Az 1950-es évek elején vonták ki a használatból.)



Az 1915 M. taligakonyha az 50 literes főzőüsttel

*1915/1939M gépvontatású taligakonyha**Leltári száma: 0355/Felsz.*

Leírása: A gépvontatású taligakonyha egy kétkerekű jármű, amely mind gépjárművel, mind fogatolva is vontatható. Az utóbbi esetben vonószerkezete kicserélhető a lóvontatásnál használt rudakra. A konyha 125-135 fő étkezését képes biztosítani.

Méretei:

hossz:	3 m
szélesség:	1,23 m
magasság:	1,5 m
tömeg:	335 kg

Fő részei:

1. Alváz: U-vas keret, két kerék a kovácsolt acéltengellyel, két lemezugó, fék, vonószerkezet (2 db csőrúd), lábtartó, két sárvédő, pótkerék tartó, első támasztóláb, hátsó támasztóláb.
2. Tűzhelyszekrény: tűszekrény (azonos az 1915 M. taligakonyháéval), tüzelőberendezés, két fásszekrény, kürtő.
3. Katlankészlet: 3 db üst, egyenként 45 liter űrtartalommal.
4. 2 db víztartó.
5. Szerelékesszekrény a tálalóasztallal.
6. porvédő bura.
7. Kiegészítőcikk: olajoskanna, lakat, lámpa, nagy és kis merőkanál, katlankefe, keverőfa, tálalókés, piszkavas, kézi szűrő, teaszűrő, tálalóvilla, főzelékeszsák, szíró szivattyú, pótkerék.

Használata: A taligakonyha a nap 3 étkezés (meleg reggeli, ebéd, vacsora) elkészítésére szolgál. Szükség esetén meleg védőital (tea) is elkészíthető rajta. Általában az ebéd a főétkezés, ami azonban hosszabb meneteléseknél megváltozhat. Ilyenkor a reggelit menet előtt kiosztják, majd a gyakorlat alatt egy kisebb étkezést valósítanak meg. Az ebéd és vacsora kiosztása egyesítve, a körletekbe való visszaérkezéskor történik. Háborús körülmények között az étkezés mindig az adott viszonyoktól függött.

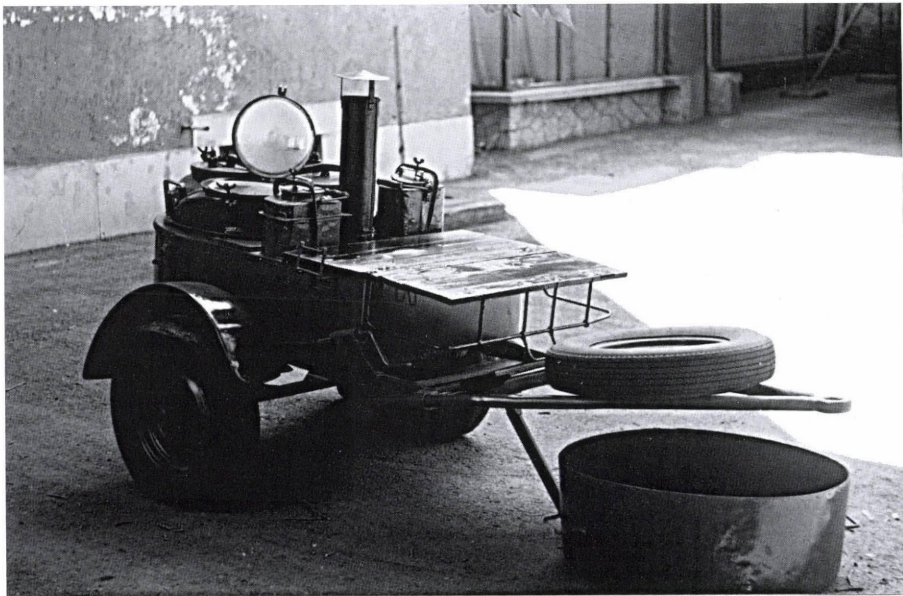
A taligakonyhában lassan kellett tüzelni, a fűtéshez aprított fára volt szükség. Amennyiben nem fűtötték a konyhát, akkor a tűszekrény nyílásait zárva kellett tartani, és az üstöket rögzíteni. Ételkiosztásnál a taligakonyhát le kellett kapcsolni a vontató járműről. Főzés után az összes fődarabot meg kellett tisztítani.

Festése: Megegyezik az 1915 M. taligakonyháéval.

Rendszeresítés éve: 1939. (az 1950-es évek elejéig volt hadrendben)



A taligakonyha oldalnézeti képe



A taligakonyha szétnyitott munkaasztallal

*1909/1939 M. gépvontatású mozgókonyha**Leltári száma: 0354/Felsz.*

Leírása: A gépvontatású mozgókonyha az 1909M mozgókonyha továbbfejlesztett változata, amely csak konyhakocsiból áll. Mind gépjárművel, mind fogatolva is vontatható. Az utóbbi esetben vonószerkezete kicserélhető a lóvontatásnál használt rudakra. A felépítmény fémlemezéből, hőszigetelés nélkül készült. Üstjei rozsdamentes acélból készültek, azonosak az 1909M mozgókonyha üstjeivel. A konyha 125-135 fő étkezését képes biztosítani.

Méretei:

hossz:	3,4 m
szélesség:	1,55 m
magasság:	1,7 m
tömeg:	450 kg

Fő részei:

1. Alváz. Keret, futómű felfüggesztés, átmenő tengely a kerékagyakkal, kerekek.
2. Tűzhelyszekrény: tűzhely, üstszekrény, kémény, üströgzítés.
3. Katlankészlet: 3 db üst, egyenként 93 liter űrtartalommal.
4. 1 db víztartó.
5. Szerelékesszekrény a tálalóasztallal.
6. Porvédő bura.
7. Kiegészítőcikk: olajoskanna, lakat, lámpa, nagy és kis merőkanál, katlankefe, keverőfa, tálalókés, piszkavas, kézi szűrő, teaszűrő, tálalóvilla, főzelékeszsák, zsírzó szivattyú, pótkerék.

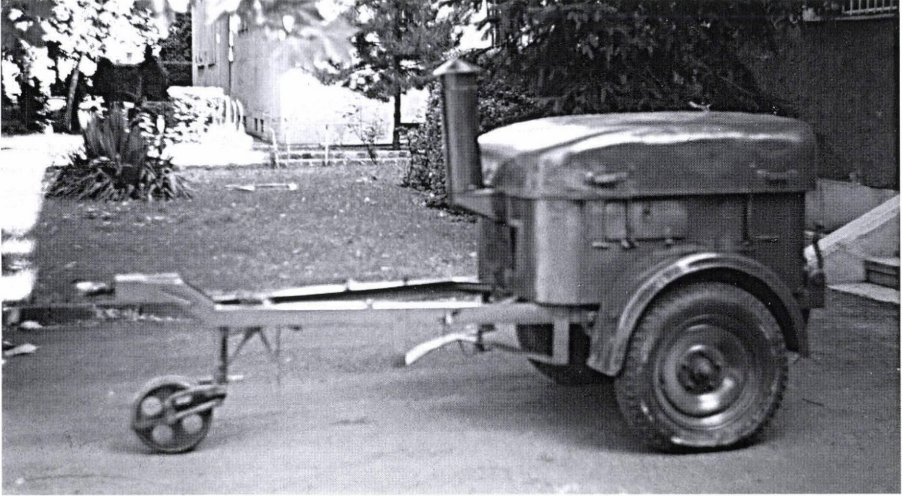
Használata: az 1909 M. mozgókonyhára vonatkozó előírásokat kell rá alkalmazni.

Festése: megegyezik az 1909 M. mozgókonyháéval.

Rendszeresítés éve: 1939. (az 1950-es évek elejéig volt hadrendben.)



A mozgókonyha porvédő fedél nélkül



A mozgókonyba menetkész állapotban

50 és 100 literes főzőüstök

a) 100 literes főzőüst:

Leltári száma: 2004.7.1.

Leírása: hengeralakú, amely egy beépített, billenthető üsttel, és egy kürtővel rendelkezik. Az üst és az üstfedél anyaga rozsdamentes acél.

Súlya: 94 kg.

Festése: kívülről fekete hőálló lakkal, belül grafit olajfestéssel.

Szállítása: gépkocsin, vagy országos járművön.

A használatára, kezelésére és karbantartására az 1909M mozgókonyhára vonatkozó utasításokat kellett alkalmazni.

Részei:

1. Üstház: alsórész, felsőrész, tűzhely és lángterelő.
2. Üst: üstfedél és a fedélzárókengyel.
3. Kürtő: kürtőtök, kürtő-alsórész és a kürtő-felső rész.
4. Felszerelési cikkek: 1909M lámpa és 1 db lakat.
5. Tartozékok: nagymerőkanál, kismézőkanál, katlankefe, katlankeverőfa, tálalókés, tálalóasztal, kézi szűrő, teaszűrő, tálalóvilla, főzelékes zsák.

b) 50 literes főzőüst:

Leltári száma: 2004.7.1.

Felépítése és használata megegyezik a 100 literes üstével, különbség csak az űrtartalmában és a súlyában van. (76 kg)

1934/53M vegyesvontatású tábori sütőkemence

A Hadtörténeti Múzeum Haditechnika Gyűjteményében található 1934/53 M. vegyesvontatású sütőkemence teljesen azonos az 1934 M. sütőkemencével, különbség csupán az alváz kialakításában van.

Leltári száma: 2003.3.1.

Méretei:

hossz:	5,35 m
szélesség:	1,85 m
magasság:	2,3 m
súly:	2750 kg

Leírása: A vegyesvontatású sütőkemence 3 fő részből áll:

*jármű
ülésszekrény
sütőkemence*

a) Jármű részei:

Alváz: két acéllemezből sajtolt U keresztmetszetű egyenes hossztartóból áll, melyet 3 darab húzott acélcsőből készült keresztartóval vannak összekötve. Kerekek.

Fék: hátsó kerekre szerelt expanziós kerékagyfékek. A fékező erő kefejtésére a kocsiszekrény jobb oldalán lévő kézi fékemeltyű szolgált.

A jármű kormányzása a mellő kerekek egyenkénti elfordításával történt.

A vontatásra egy 1 méter hosszú acélrúd állt rendelkezésre.

hátsó vonóberendezés
forgatható sütőrácsasztal

b) Ülésszekrény: 3 fő részére lett kialakítva, az alvázkeret külső részén.

c) Sütőkemence:

Hengeres burkolatú külső és belső köpenyből állt. Belseje alsó (fűtőtér) és felső (sütőtér) van osztva.

Részei:

*kemenceköpeny
fűtőberendezés
sütőberendezés
kemence hátsólap
kemence előfal
sütőajtók
két tisztítóajtó
hat sütőrács*

Használata: a kemence telepítéséhez 6 óra időtartamra volt szükség, míg a letelepítéséhez 8 óra volt szükséges. A felfűtéshez 1,5-2 óra időtartamra, és 30-40 kg tüzfára volt szükség. Ezután 10 percenként utánfűtésre volt szükség. A kenyér megsüléséhez egy órára volt szükség. A kemence teljesítménye 15-20 fok külső hőmérséklet mellett 1200 gr-os kenyérből 1200 kg volt, míg 1400 gr-os kenyérből 1400 kg volt.

A menetcélhoz való beérkezéskor a sütőrácsokat a portól meg kellett tisztítani. Az üzem után karbantartást kellett végezni, tárolás előtt a vasalkatrészeket petróleummal át kellett kenni. A kemencét a védőfestést meg kellett újítani. Élettartamuk 20 év volt.

A sütés üzemi eszközei:

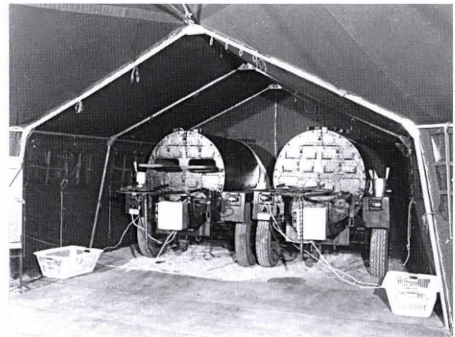
alumínium sütőteknő
teknővakaró
kenyérnedvesítő kefe
kenyérhordozó
kenyérerjesztő polc
betédeszkák
kenyérméreg
vízedény készlet
kenyérbélyegző

Rendszeresítés éve: 1934.

Rendszerből való kivonásának éve: 1970.



A tábori sütőde telepítve



A sütőtér két kemencével

IRODALOM

- Cságyoly István*: Gyors seregtestek élelmezése. *Magyar Katonai Szemle*, 1939. 3. sz. 795–799. p.
- Egresi Béla*: Összefoglaló műszaki ismertető és adattár a tábori élelmezési eszközökről és felszerelésekről. Kézirat.
- Élelmezési tábori felszerelés. Budapest. 1934.
- Főzőüstök rendszeresítése. *Honvédségi Közlöny*, 1937. 16. sz.
- Lajtos Árpád*: Emlékezés a 2. magyar hadseregére. Budapest, 1989.
- Vitéz Molnár Géza*: Katonaélelmezés háború idején. *Magyar Katonai Szemle*, 1941. 10. sz. 189–194. p.
- Nagy-Pisztrai-Tóth-Zimonyi*: A magyar katonai ellátó (hadtáp) szolgálat története. Budapest, 1984.
- Német Árpád*: A hadrakelt sereg korszerű élelmezése. *Magyar Katonai Szemle*, 1942. 5. sz. 373–388. p.
- Dr. Somorjai Ferenc*: Megjártam a Don-Kanyart. Harectéri napló. Oroszország, 1942–1943. Budapest, 2002.
- Süli Attila*: Az Osztrák–Magyar haderő élelmező szolgálata. In.: „Boldogtalan hadiidők...” avagy ami a „boldog békeidők” után következett. 1914–1918. Szerk. *Ravasz István*. Budapest, 2004. 163–179. p.
- Süli Attila*: A magyar haderő élelmező szolgálata. In.: ...És újfent hadiidők. avagy a „boldog békeidők” nem térnek vissza. 1939–1945. Szerk. *Ravasz István*. Budapest, 2005. 214–217. p.
- Süli Attila*: Az 1909 M. mozgókonyha. In: A Hadtörténeti Múzeum Értesítője 7. Szerk. *Hausner Gábor*. Budapest 2004. 163–179. p.
- Süli Attila*: Az 1901 M. fogatolt tábori sütőkemence. In.: A Hadtörténeti Múzeum Értesítője 8. Szerk. *Hausner Gábor*. Budapest, 2005. 233–243. p.
- Szabó Péter–Szilágyi Mihály*: Tolnai honvédek a Donnál. Szekszárd, 2001.
- A 19/39 M. gépvontatású taligakonyha leírása. *Honvédségi Közlöny*, 1941/38. 462–464. p.
- Az 1915 M. taligakonyha. *Honvédségi Közlöny*, 1936/12. 123–126. p.
- A 15 M. taligakonyha festése. *Honvédségi Közlöny*, 1938. augusztus 15.
- Tábori étrendek, tábori szakácskönyv. A Magyar Királyi Központi Szakácsképző Tanfolyam tananyaga. Budapest, 1942–1943.
- Utasítás a tábori sütőkemencék használatára, kezelésére, karbantartására, tárolására. A sütőkemencék műszaki leírása. Budapest, 1955.

THE APPARATUS OF THE HUNGARIAN SUPPLY TROOPS OF THE INTERWAR PERIOD
IN THE COLLECTION OF THE HUNGARIAN MILITARY HISTORY MUSEUM

The study deals with the apparatus of the supply troops of the Royal Hungarian Defence Forces in the interwar period. All the pieces of equipment treated in the article can be found in the collection of the Hungarian Military History Museum, namely in the institute's special exhibition on the history of military logistics, located in Lehel út in

Budapest. The author briefly discusses technical innovations, with special regard to the reconstruction and transformation of the equipment inherited from the First World War. The most important changes in this field were brought about by motorisation, as a result of which the devices were made suitable for being towed by motor vehicles. Wartime logistics, especially in relation to the rapid deployment troops, made the Hungarian supply troops face new challenges.

In the study, the following pieces of equipment are being introduced:

1. M 1915 cart kitchen
2. M 1915/1939 towed cart kitchen
3. M 1909/1939 towed field kitchen
4. 50 and 100-litre cauldrons
5. M 1934/1953 towed field oven

Most of the devices listed above were continued to be used after the Second World War by the supply troops of the Hungarian People's Army, too.

GERÄTSCHAFTEN DES FELDVERSORGUNGSDIENSTES IN DER ZWISCHENKRIEGSZEIT
IM BESTAND DER WAFFENTECHNISCHEN SAMMLUNG DES UNGARISCHEN
HEERESGESCHICHTLICHEN MUSEUMS

Der Aufsatz stellt die wichtigsten Ausrüstungen des Feldverpflegsdienstes der Ungarischen Königlichen Honvéd-Armee, der Armee der Epoche von Miklós Horthy (1920-1944) vor. Die Geräte sind ohne Ausnahme im Bestand der Waffentechnischen Sammlung des Ungarischen Heeresgeschichtlichen Museums zu finden, genauer gesagt in der Fachausstellung der Militärischen Logistik in der Lehel Strasse, Budapest. Der Aufsatz zeichnet kurz die technischen Neuheiten auf, sowie die Erneuerung und Veränderung der Geräte die man aus dem Ersten Weltkrieg geerbt hatte. Die wichtigste Veränderung war das Erscheinen der Motorisierung, als die Geräte auf eine Weise umkonstruiert wurden, das ermöglichte, sie mit Kraftfahrzeugen zu ziehen. Die Versorgung der schnellen Kolumnen und der Krieg mit seinen Fronten stellten den ungarischen Etappendienst vor neuen Herausforderungen.

Im Aufsatz werden die folgenden Geräte beschrieben:

1. M 1915 Karrenküche.
2. M 1915/1939 motorisierte Karrenküche.
3. M 1909/1939 motorisierte Feldküche.
4. 50 und 100 Liter Kochkessel.
5. M 1934/53 Feldbackofen mit gemischtem Zug.

Die Mehrheit der obigen Ausrüstungen wurden nach dem Zweiten Weltkrieg zeitweise von dem Fachdienst für Versorgung der Ungarischen Volksarmee gebraucht.