Neue Richtpreise

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **22 (1949)**

Heft 9

PDF erstellt am: **26.05.2024**

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

schälten Frischkartoffeln. Die Trockenkartoffeln werden zum Kochen, wie Teigwaren, in heißes oder siedendes Wasser gelegt. Nach Erreichung des Siedepunktes sollen sie 20 bis 30 Minuten garkochen. Trockenkartoffeln eignen sich zu:

Kartoffelstock: garkochen (bis 30 Minuten), hernach Zubereitung wie aus Frischkartoffeln;

Rösti: garkochen, nicht verkochen, hernach in Fett braten;

Saucen-Kartoffeln: ca. 30 Minuten in siedendem Wasser kochen;

Kartoffelsuppe: garkochen, hernach Zubereitung wie aus Frischkartoffeln.

Trockenkartoffeln können nach Bedarf bestellt werden. Es empfiehlt sich, Trockenkartoffeln in der Zeit des Anfalles der teuren Frühkartoffeln und im Gebirgsdienst (geringerer Nachschub) zu verwenden.

7. **Getrocknete Gemüse (dehydriert),**

in gepreßten Würfeln zu 500 g, verpackt in Kisten zu 24 Würfeln = 12 kg netto. 1 kg Trockenmasse entsprechen:

Rübli	=	10—12 kg	frisch
Wirz	=	10—12 kg	frisch
Kabis	=	6— 8 kg	frisch
Zwiebeln	=	10—12 kg	frisch

Das durch die Trocknung entzogene Wasser muß dem Trockenprodukt während dem Kochprozeß wieder zugeführt werden. Ohne Zusatz von genügend Wasser beim Kochen bleibt das Gemüse hart. 1 kg getrocknete Gemüse reicht unter Beigabe von Fett und Gewürzen für 30—35 Portionen. Ferner werden getrocknete Gemüse als Suppeneinlagen verwendet.

Es empfiehlt sich dehydrierte Gemüse in der gemüsearmen Jahreszeit und im Gebirgsdienst zu gebrauchen.

Die Preise für diese neuen Verpflegungsartikel sind aus der Preisliste des O.K.K. ersichtlich.

Neue Richtpreise

Für die Monate Oktober, November und Dezember 1949 gelten gemäß Rundschreiben des O.K.K. vom 1. September 1949 für die Beschaffung von Lebensmitteln außerhalb der Waffenplätze immer noch die in der Juni-Nummer auf Seite 132/133 publizierten Höchstpreise.

Für die Fourage sind die Richtpreise dagegen wie folgt erhöht worden:

Heu: bis Fr. 19.50 per 100 kg, in Ballen gepreßt, franko Katonnementsort oder Stallung geliefert.
bis Fr. 16.— per 100 kg, offen ab Stock geliefert.

Stroh: bis Fr. 9.50 per 100 kg, in Ballen gepreßt, franko Katonnementsort gelieferrt .
bis Fr. 6.— per 100 kg, Inlandstroh in Garben, franko Kantonementsort geliefert.