Zeitschrift: Pionier : Zeitschrift für die Übermittlungstruppen

Herausgeber: Eidg. Verband der Übermittlungstruppen; Vereinigung Schweiz. Feld-Telegraphen-Offiziere und -Unteroffiziere

Band: 27 (1954)

Heft: 1

Artikel: Die richtige Zubereitung der Militärovomaltine

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-560072

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 12.07.2025

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

Nouvel équipement de TV pour explorer la profondeur des mers

Une nouvelle caméra de télévision a été construite par la firme anglaise PYE dans le but d'obtenir, en coopération avec l'Amirauté, des prises de vue de fonds sous-marins. Cette caméra a été étudiée pour fonctionner à des profondeurs de 3000 mètres environ et elle constitue un grand progrès réalisé dans le domaine des recherches maritimes.

Il fallut surmonter de nombreuses difficultés pour réaliser un équipement de cette nature appelé à fonctionner dans de telles conditions d'une façon satisfaisante. Par exemple, le carter cylindrique enfermant la caméra et l'ouverture munie d'une lentille transparente devaient être capables de supporter une pression d'eau s'élevant jusqu'à 545 kilogrammes par 6,40 centimètres carrés de surface. Le câble de jonction de la caméra devait supporter la même pression et il ne fut pas facile d'obtenir un scellement hermétique avec un câble flexible. Cependant, les ingénieurs des services de recherches de la maison PYE, avec l'aide de la grande expérience de l'Amirauté dans la technique sous-marine, arrivèrent à surmonter tous ces problèmes.

L'ouverture munie de la lentille transparente a un diamètre de 14 centimètres, ce qui permet l'utilisation d'une lentille dont la distance focale est de 44,45 millimètres, correspondant à un angle de vision de 70 degrés autorisant à couvrir un champ d'une ampleur impossible jusqu'alors. Seul le tube de caméra, image Orthicon, est capable de fournir une image de télévision avec des niveaux lumineux aussi faibles, tels que 0,5 bougie pour 9,29 décimètres carrés de surface; c'est pourquoi une version modifiée de ce tube a été adoptée pour ce nouvel équipement.

Certaines caractéristiques de construction de cette caméra la rendent particulièrement appropriée pour cette application. Le système de concentration commandé à distance avec régulateur, conjointement avec la tourelle à quatre objectifs commandée également à distance, ainsi que tout le mécanisme, permettent d'effectuer, avec facilité et certitude, des réglages optiques précis, depuis l'unité de contrôle montée à bord du bateau océanographique.

Une tourelle classique à quatre objectifs actionnée par moteur ainsi qu'un mécanisme de contrôle du diaphragme sont utilisés et le choix des objectifs s'effectue au moyen de boutons-poussoirs depuis l'unité de contrôle de la caméra. Une unité de contrôle supplémentaire permet d'opérer, depuis le bateau, la concentration et le changement d'objectifs à distance.

Cet équipement a été commandé par l'Amirauté en vue d'équiper le bateau-sonde «Reclaim» de la Marine britannique et jouera un rôle très important pour situer et identifier les épaves submergées, à des profondeurs plus grandes qu'il n'était possible jusqu'à maintenant. Une démonstration couronnée de succès a été faite dernièrement, dans la baie de Falmouth, en présence des journalistes et d'autres personnalités se trouvant à bord du «Reclaim».

Les délégués de 19 pays qui se sont rencontrés récemment à Londres furent très impressionnés par la caméra de télévision PYE contrôlée à distance.

Les séances de l'assemblée furent suivies avec attention et la grande salle de conférence de l'Institution était au complet. Pendant toute une semaine, cette caméra a télévisé le compte rendu complet de ce qui se passait dans les salles combles, vers d'autres endroits de l'édifice où de grands récepteurs à vue directe ont permis aux délégués de suivre facilement et confortablement chaque détail des séances.

La caméra était montée sur un piédestal à tourniquet et placée au fond de l'aile centrale de la salle de conférences. Discrètement, dans le coin de la même salle, les ingénieurs actionnaient le «manche à balai» d'un appareil de commande à distance concis qui tenait très peu de place. La caméra était dirigée, suivant les besoins, sur les orateurs et sur l'auditoire et les changements d'objectifs étaient effectués par la simple pression d'un bouton-poussoir placé sur l'appareil de commande à distance.

Die richtige Zubereitung der Militärovomaltine

Es sind nun bald 20 Jahre her, seit das OKK einigen Schweizer Firmen der Nahrungsmittel-Industrie den Auftrag gab, ein Präparat zu schaffen, welches hohen Nährwert mit einfacher Zubereitung in sich vereinigen sollte. Drei verschiedene Produkte wurden der Truppe zum Ausprobieren übergeben. Auch der Schreibende hatte damals als angehender Fourier Gelegenheit, damit im Gebirgsdienst Versuche durchzuführen.

Auf Grund der qualitativen Vorzüge und weil sich die Militär-Ovomaltine vor allem in der Verwendbarkeit, also sowohl trocken als Biscuit wie als Getränk überlegen erwies, entschied sich das OKK für die Militär-Ovomaltine, auch Frühstückskonserve genannt. Jeder Wehrmann lernte dann im Instruktions- und im Aktivdienst Militär-Ovomaltine kennen und schätzen.

Auf dem zivilen Sektor eroberte sich das aus der Militär-Ovomaltine hervorgegangene Ovo-Sport die Sympathie aller Sportler und sogar der Hausfrauen.

Während nun aber die Zubereitung zu Hause und auf Touren als äusserst praktisch empfunden wird, ergeben sich im Militärdienst infolge besonderer technischer und psychologischer Faktoren Schwierigkeiten, wenn die zuständigen Verpflegungsfunktionäre nicht genau Bescheid wissen. Der Zweck dieser Zeilen ist es, auf Grund selbstgemachter Erfahrungen einen Hinweis zu geben, wie das wertvolle Produkt im vollen Umfang und auf beste Weise für den Wehrmann ausgenützt werden kann.

Die Gebrauchsanweisung für die Zubereitung von Militär-Ovo steht einerseits auf jeder einzelnen Packung und anderseits liegt jeder Kiste à 200 Portionen (mit 2 Tafeln) eine auffällige Anleitung zuhanden des Küchenchefs bei.

Ursprünglich wurden zwei Arten der Zubereitung bekanntgegeben; diejenige in der Küche für den ganzen Mannschaftsbestand und diejenige durch den Mann im Einzelkochgeschirr. Doch zeigte sich bald, dass die Zubereitung in der Küche praktisch kaum durchführbar ist. Wird nämlich mit den gewohnten Temperaturen gearbeitet, d. h. die Militär-Ovo ins kochend heisse Wasser gegeben, so werden wertvolle Bestandteile des Präparates — die unter grossem Aufwand bei der Fabrikation geschont werden — zerstört und die Wirkung beeinträchtigt. Auch ergibt sich bei zu heissem Wasser ein unangenehmer Bodensatz durch Koagulation des Eiweisses. Wird anderseits Wasser mit der vorgeschriebenen Temperatur von ca. 70° Celsius verwendet, ergibt sich in den meisten Fällen der grosse Nachteil, dass das Getränk auf dem Wege vom Kochkessel bis in die

Gamellen oder Tassen so stark abkühlt (örtliche und zeitliche Distanzen, Umschütten), dass es geschmacklich nicht mehr anspricht, sondern fade schmeckt. Der Soldat wünscht aber zum Frühstück ein heisses Getränk, das ihn anregt und die Lebensgeister weckt. Dabei handelt es sich nicht nur um eine Gewohnheit aus dem Zivilleben, sondern es kommen im Militärdienst besondere Umstände hinzu, welche diesen Wunsch noch verstärken, wie z. B. kalte Unterkunft, wenig Schlaf usw.

Die Zubereitung der Militär-Ovo in der Küche weist aber noch einen weiteren Nachteil auf. Der Soldat ist sich gewöhnt, eine relativ grosse Menge Flüssigkeit zum Frühstück zu sich zu nehmen. Die offiziellen Zahlen, die jeder Verpflegungsfunktionär kennt, sind ja ca. 7—8 dl für Kakao und Kaffee. Nun beträgt die Flüssigkeitsmenge für eine Militär-Ovomaltine nur 5 dl. Wird das fertig zubereitete Getränk durch die Fassmannschaft verteilt, so trinkt die Truppe die Militär-Ovo gleich wie Kakao. Der Fourier kann aber aus Preisgründen pro Mann nur eine Portion Militär-Ovo bewilligen. Die Folge ist, dass die Mannschaft murrt und findet, sie habe nicht genug bekommen.

Alle diese Nachteile fallen bei der **richtigen Zubereitung durch jeden einzelnen Mann** dahin. Das blosse Wasser wird bei Siedetemperatur aus dem Kochkessel in den Tragkessel geschüttet. Dabei erfolgt die erste leichte Abkühlung. Durch Zeitverlust und während des Tragens der Kessel durch die Fassmannschaften in einen mehr oder weniger weit entfernten Ess-Saal wird eine weitere Abkühlung bewirkt und die dritte erfolgt beim Einschenken in die kalten Tassen oder Gamellendeckel. Praktische Versuche ergaben in diesem Moment eine durchschnittliche Temperatur von ca. 70° Celsius. Das ist für die Zubereitung der Militär-Ovo gerade richtig. Der nachteilige Einfluss zu hoher Temperaturen auf die biologische Wertigkeit des Präparates fällt weg. Anderseits wird die Temperatur des Getränkes für den Gaumen als heiss und anregend empfunden.

Zu der Selbstzubereitung durch den Mann muss noch mit Nachdruck auf einen psychologischen Faktor hingewiesen werden. Es ist für den Fourier eine unumgängliche Notwendigkeit, beim ersten Ovo-Frühstück eines Dienstes bei der Mannschaft anwesend zu sein. Es gibt immer Neulinge darunter, die man auf die richtige Zubereitung aufmerksam machen muss. Ich zitiere aus der Gebrauchsanweisung, wie sie auf jeder Packung Militär-Ovomaltine steht:

«Gamellendeckel bis 1½ cm unter den Rand = ½ Liter, mit warmem Wasser füllen (entspricht zwei normalen Tassen).

Die zwei Tafeln ohne zu zerkleinern ins Wasser legen.

Erst umrühren, wenn sie zerfallen sind.»

Bei der Selbstzubereitung findet der Wehrmann eine Portion Militär-Ovo auch quantitativ durchaus in Ordnung, weil der hohe Nährwert der Ovomaltine bekannt ist. Ein weiterer Vorteil der Selbstzubereitung ist der, dass der Soldat dann bei Aufträgen, bei denen er auf sich selbst gestellt ist, ohne langes Überlegen seine Frühstücks-Ovomaltine rasch und richtig zuzubereiten in der Lage ist.

Überwacht der Verpflegungsfunktionär die Abgabe der Militär-Ovo bei der Mannschaft auf diese Weise, wird er nicht nur zufriedene Leute haben, sondern trägt zur Leistungsfähigkeit der Truppe bei.

Aus «Der Fourier»

Im Militärdienst

bewährt sich unsere Militär-Ovomaltine seit nahezu 20 Jahren. Ob als bekömmliches Getränk oder trocken gegessen wie ein Biscuit, belebt Militär-Ovomaltine im Nu die Lebensgeister und trägt so wesentlich bei zur Leistungsfähigkeit der Truppe. Als stärkende und schmackhafte Zwischenverpflegung wird auch CHOC OVO vom Wehrmann sehr geschätzt, besonders in den anstrengenden Manövertagen bei unregelmässiger Verpflegung.

Im Zivilleben

sorgt das tägliche Ovomaltine-Frühstück für Ihre körperliche und geistige Fitness. Wer stets einsatzbereit ist und rasch handelt, wird den andern um die bekannte „Nasenlänge" zuvorkommen, welche oft über den Erfolg entscheidet. Für Sport, Touren und ausserdienstliche Übungen bevorzugt der „Kenner" die beiden bewährten Energiespender OVO SPORT und CHOC OVO: Ein Minimum an Gewicht — das Maximum an Nährwert!

Dr. A. Wander AG., Bern