Mischkonserven

Autor(en): **Minder, W.**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **15 (1942)**

Heft 4

PDF erstellt am: **06.08.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-516619

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

Mischkonserven

Mitteilung von Fourier W. Minder, Zürich

In seinem Artikel „Von der Verpflegung der deutschen Wehrmacht" (März-Nummer 1942) schreibt Hptm. G. Vogt zu 1. Konserven:

„Nähere Einzelheiten über die Zusammensetzung der Mischkonserve sind den Aufsätzen nicht zu entnehmen."

Dem Werk „Soldatenernährung und Gemeinschaftsverpflegung" von Kittel / Schreiber / Ziegelmayer, das 1939 im Verlag von Theodor Steinkopf, Dresden und Leipzig, erschienen ist, entnehme ich auf Seite 287 folgende Notiz:

Mischkonserven:

Mischkonserven sind „tischfertige" Mahlzeiten in Form der sogenannten „Ein-Mann-Portion"; sie sind konserviert in Weissblechdosen zu 850 g. Sie enthalten Kartoffeln, Gemüse und Fleisch, welche nicht mehr gekocht, sondern nur mehr aufgewärmt zu werden brauchen und werden eingesetzt bei Nachschubsschwierigkeiten und für besondere Einheiten.

In folgenden Arten haben sie in der Feldkost des deutschen Soldaten Eingang gefunden:

Weisskohl mit Kartoffeln und Rindfleisch,
Wirsing mit Kartoffeln und Rindfleisch,
Grüne Bohnen mit Kartoffeln und Rindfleisch,
Erbsen und Karotten mit Kartoffeln und Schweinefleisch,
Kohlrüben mit Kartoffeln und Rindfleisch,
Karotten mit Kartoffeln und Rindfleisch,
Weisse Bohnen mit Kartoffeln und Rindfleisch,
Grüne Erbsen mit Kartoffeln und Schweinefleisch,
Linsen mit Kartoffeln und magerem Rippenspeck,
Erbsen mit Kartoffeln und magerem Rippenspeck,
Reis mit Brühe und Rindfleisch,
Linsen mit Wurst.

Umschau

Eiserne Portion der amerikanischen Truppen

Eine neue Feldration (Typ C) wurde an die Truppen ausgegeben. Sie ist luftdicht in Büchsen verschlossen, kann heiss oder kalt gegessen werden und wird bis zu 6 Büchsen je Mann und Tag ausgegeben. Die Bestandteile dieser „eisernen Portion", die nur verbraucht werden darf, wenn die normale Verpflegung den Truppen nicht verabfolgt werden kann, sind folgende:

1 Büchse Fleisch mit Bohnen, Gewicht 425 g,
1 Büchse Ragout, Gewicht 425 g,