

Umschau

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **BookReview**

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

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

Heft 4

PDF erstellt am: **11.07.2024**

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.

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 Nachschubschwierigkeiten 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,

1 Büchse Fleisch mit Gemüse, Gewicht 425 g,
3 Büchsen, von denen jede 127,6 g Zwieback, 14,2 g Zucker und 35 g kochfertigen Kaffee enthält.

Die „eiserne Portion“ wird bei den Verpflegungsdienststellen der Korps und Rgt. vorrätig gehalten und darf nur auf Anordnung herausgegeben werden.

(Aus „Die Heeresverwaltung“, Heft 2, 1942.)

Tannennadeln als Zusatzfutter

In Finnland werden, wie die „Deutsche Allgemeine Zeitung“ Nr. 36/1942 berichtet, Tannennadeln als Zusatzfutter verwendet. Damit kann nach Berechnungen von Prof. Suomalainen der Mangel an Vitamin-C-Gehalt ausgeglichen werden. Die Nadeln, die z. B. ebensoviel Karotin enthalten, wie Mohrrüben, werden gebrüht, gegebenenfalls auch gemahlen, und können dann als Futterbeigabe für Rinder, Schafe, Ziegen, Schweine und Hühner verwendet werden. Rinder können z. B. 1 bis 2 kg Nadeln pro Tag erhalten. Es werden auch Versuche mit der Beimengung von Tannennadeln zum Pferdefutter gemacht. (Das Pferdefutter besteht in Finnland bekanntlich zum Teil aus Futterzellulose.)

(Aus „Die Heeresverwaltung“, Heft 3, 1942.)

Zeitschriften-Schau

Allgemeine Schweizerische Militärzeitung. Redaktion: Oberstdivisionär E. Bircher. Adresse der Redaktion: Zeitglocken 2, Bern. Erscheint monatlich. Preis: jährlich Fr. 7.—, Einzelnummer: 80 Rappen.

Nr. 3 88. Jahrgang. März 1942.

Feldprediger Hptm. Rudolf Müller: Die Stellung des Berufsoffiziers in unserer Milizarmee.

Lt. A. W. Schoop: „Massenerziehung“ oder Individualerziehung?

La vie héroïque du Duc d'Aoste.

Panzerduell vor Leningrad.

Hptm. K. Sigg: Neue Geräte für den Verwundetentransport.

Schweizerische Monatschrift für Offiziere aller Waffen. Redaktion: Oberst Edgar Schumacher, Alpeneckstr. 17, Bern. Erscheint monatlich. Preis: jährlich Fr. 7.—, Einzelnummer: 80 Rp. plus Porto.

Heft 1/54. Jahrgang. Januar 1942.

Oberst E. Schumacher: Zur Theorie des Kleinkrieges.

Eine von tiefem Wissen zeugende Abhandlung, die der Verfasser auch der Allgemeinen Offiziersgesellschaft in Zürich im Beisein des Herrn Generals vortrug.

Hptm. G. Zeugin: Ansprüche des Soldaten in der Frage der Erneuerung unseres Staates.

Wm. Herzig: Über die Wirklichkeitsnähe in der Ausbildung.