

Raisinel : Traubenkonzentrat

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **24 (1951)**

Heft 3

PDF erstellt am: **11.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-517022>

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.

Raisinel - Traubenkonzentrat

Das OKK. macht in einem Rundschreiben an die Truppe vom 28. Februar 1951 auf die Bezugsmöglichkeit von Raisinel-Traubenkonzentrat aufmerksam.

Traubenkonzentrat eignet sich in seiner leicht kristallisierbaren Form sehr gut als **Brotaufstrich an Stelle von Konfitüre, Melasse oder Honig**. Der hohe Nährwert des Produktes ist unbestritten, wenn man bedenkt, dass für die Herstellung von 1 kg Raisinel 6 kg frische Trauben benötigt werden. Die Abteilung für Landwirtschaft des EVD empfiehlt den Bezug von Traubenkonzentrat auch für die Truppenverpflegung.

Raisinel-Traubenkonzentrat kann bezogen werden:

in Kesseln zu 5 kg netto, zum Preise von Fr. 2.46 per kg netto

in Kesseln zu 12½ kg netto, zum Preise von Fr. 2.40 per kg netto.

Die Bestellungen der Truppen sind zu richten an die Firma

SOCO SA. Verkaufsstelle für Raisinel, Thalstrasse 58, Zürich

unter Zustellung von Militärtransportgutscheinen für den Versand. Musterdöschen können bei dieser Verkaufsstelle gratis verlangt werden.

Richtpreise des O.K.K.

Für die Beschaffung von Lebensmitteln und Fourage **ausserhalb der Waffenplätze** hat das OKK. nachfolgende neue Richtpreise, gültig für die Monate März und April 1951, festgesetzt:

Fleisch: Bis Fr. 3.90 per kg frisches Fleisch von inländischen Kühen der Kat. II C (höchstens 20 % Knochen).

Käse: a) Emmentaler- und Greyerzerkäse, Sommerproduktion 1950, vollfett: Fr. 4.56 per kg bei Bezug in ganzen Laiben bei Mitgliedern der Schweiz. Käseunion AG.

Fr. 4.64 per kg bei Bezug in ganzen Laiben bei Nichtmitgliedern der vorgenannten Union.

In Ausnahmefällen kann bei Kleinbezügen (Käse im Anschnitt) bis 15 Rp. per kg mehr bezahlt werden.

b) Tilsiterkäse:

Fr. 4.33 per kg für Bezüge unter 250 kg, rollenweise

Fr. 4.28 per kg für Bezüge von 250—499 kg

Diese Preise verstehen sich franko Frachtgut Empfangsstation (nur Talbahnstation), sofern die Fracht bei Stückgut Fr. 8.— per 100 kg nicht übersteigt. Eine diesen Betrag übersteigende Mehrfracht fällt zu Lasten des Käufers.

Stroh: bis Fr. 7.50 per 100 kg in Ballen gepresst, franko Kantonement geliefert; **bis Fr. 4.50 per 100 kg** Inlandstroh in Garben, franko Kantonement geliefert.

Die Preise der übrigen Artikel, die wir in der Januar-Nummer auf Seite 21/22 publiziert haben, bleiben unverändert.