

Objektyp: **Advertising**

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

Band (Jahr): **34 (1961)**

Heft 9

PDF erstellt am: **11.09.2024**

### **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.

panierter Fisch mit Kartoffeln, Hammelfleisch mit Kohl, Blutwurst mit Karotten und Kartoffeln, Reisbrei, Tomatensuppe und Makkaroni, Heringsfilet mit Erbsen, Rotfisch mit Butter, Karotten und Kartoffeln, Mandelpudding mit Fruchtsaft, geräuchertes Dorschfilet mit Gemüse und Salat, Spinatsuppe, Matjesfilet mit roten Rüben, Kartoffeln und Reisbrei. In dem Ostland-Teil auch in anderen Teilen des Landes wird anstelle von Frischfisch und Frischfleisch, wenn notwendig tiefgekühlter, in seiner Qualität gleichwertiger Ersatz verarbeitet. Dies hat sich bestens bewährt. Im Kochbuch für das Heer ist genau angegeben, auf welche Art und Weise diese Tiefkühlprodukte zubereitet werden sollen. Eine durchschnittliche Tagesportion hat folgenden Nahrungswert: Nahrungsmenge in Kalorien: 4370; davon Protein 157 Gramm, Kohlenhydrate 591 Gramm, Fett 155 Gramm, Calcium 1.940 Gramm, Phosphor 2.945 Gramm.

Diese Verpflegungsvorschriften haben sich in der Praxis sehr gut bewährt. Sind die Übungen besonders anstrengend, so wird einer Aufbesserung der täglichen Rationen, Brot, Margarine und Aufstrich u.a.m. stattgegeben, so dass der neue Nahrungswert 5000 - 6000 Kalorien beträgt.

Es hat sich gezeigt, dass der tägliche Kalorienbedarf von 4000 Kalorien im Frieden unter Berücksichtigung der üblichen Übungen ausreicht. Die Einheiten haben deshalb eine Einsparung gegenüber den vorgeschriebenen Mengen von 5-10 Prozent durchgeführt, dass die Vorschriften beachtet werden und die verabfolgten Nahrungsmittel im besten Zustand sind. Ein Mehrverbrauch von 2 Prozent oder auch mehr oder eine Verbrauchsminderung von 15 Prozent muss der Generalintendantur gemeldet werden. Bei Feldübungen wird eine vereinfachte Vorschrift angewandt, welche fünf Normal-Tagesportionen enthält: Fleischportion: Frisch - oder tiefgekühltes Fleisch (225-250 Gramm), Fleischkonserven: eine halbe Dose (1 Dose = 0,9 Liter), Fischportion: Fischfilet (250 Gramm), Fischkonserven: eine halbe Dose. Zu jeder Portion gehören 200 Gramm Gemüse und 500 Gramm Kartoffeln.

Die Notverpflegung ist eine Zusammensetzung von Gerichten, die leicht zubereitet werden können und ist dementsprechend vor allem für den Gebrauch unter schwierigsten Bedingungen abgestimmt. Sie besteht aus einer Dose, welche Erbsen, Speck und Fleisch enthält. Hochwertige Suppen- und Kuchenwürfel ergänzen die Notration. Für die Zubereitung steht ein einfaches Kochgerät, welches mit Heiztabletten ausgestattet ist, zur Verfügung. Diese Notration wird in nächster Zeit eine Verbesserung nach den neuesten Lebensmittelbestimmungen erfahren. Die Feldküchen wurden in letzter Zeit zentralisiert, das heißt, dass in Zukunft nur eine Küche, die aber mit den modernsten Koch-, Brat- und Wascheinrichtungen versehen ist, in Funktion treten wird.

Jede Küche verfügt über zivile Köche und Köchinnen, denen einige Hilfskräfte unterstehen. Zusätzliche Arbeitsleistung wird von Soldaten versehen. Davon haben aber einige stets einen zwei-monatigen Kochkurs absolviert. Diese ausgebildeten Soldaten-Kochhelfer sollen auch im Ernstfall diesen Dienst verrichten.

- 
- Der auf dem Umschlag erwähnte Artikel, «Der Drang nach Höherem...» Seite 331, musste in letzter Minute aus technischen Gründen auf die Oktober-Nummer zurückgestellt werden.

Thurnen- **Sauerkraut** Ia Qualität  
Neue Verpackung in Cartons von 20  
und 30 kg.  
Kein Retournieren von Leer-Gebinden.  
**Sauerkrautfabrik Thurnen BE**  
Telephon 031 / 67 41 41

**FRIONOR**  
*Fischfilets*

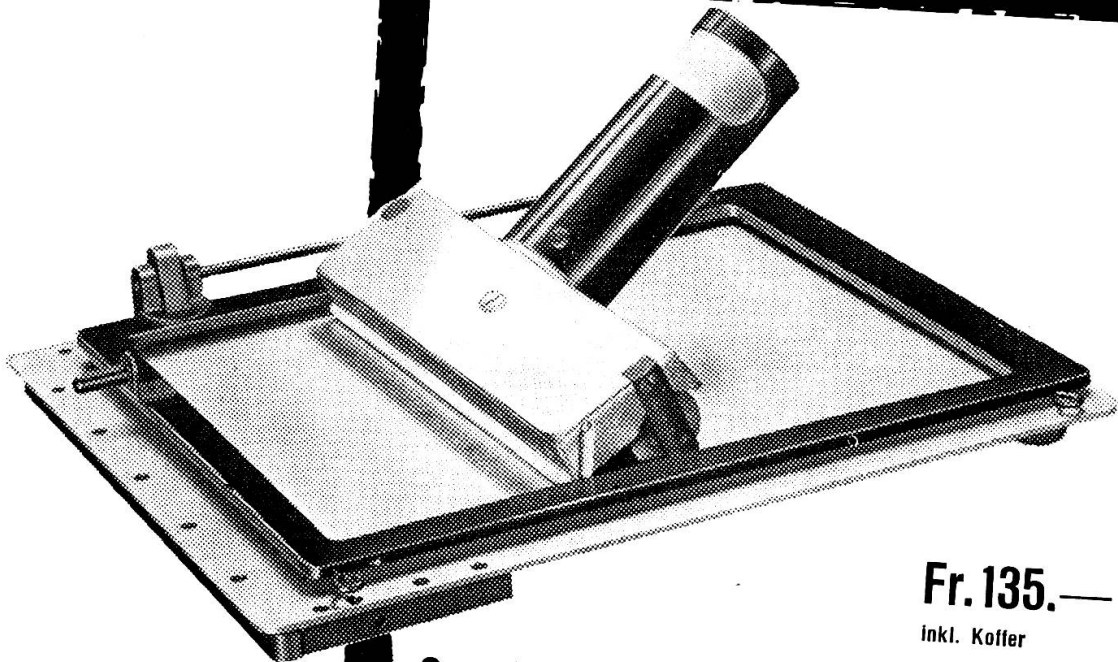
aus Norwegen sind einfach zarter,  
saftiger und ohne Gräte.

**MAX SCHMID, NORGE FISK, BASEL 2**  
Telephon 061 / 34 41 94 / 34 41 95

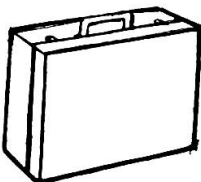
# ELWE

## Der neue Schnell-Umdrucker

Wie geschaffen für  
Abt.-Kdt., Kp.-Kdt., Zgf.  
Four. und Fw.



**Fr. 135.—**  
inkl. Koffer



- zu Lasten der Truppenkasse
- bis 150 saubere Abzüge
- bis vier Farben in einem Arbeitsgang
- im handlichen Kleinkoffer geliefert
- für Mitteilungen, Arbeitsprogramme, Kursbefehle, Croquis, techn. Skizzen, Listen etc., etc.
- ein Jahr Garantie — keine Wartung

Bitte senden an:

**ELWE Bürogeräte**

Kanalstrasse 12

**Glattdbrugg**

☎ 051 / 83 97 47

Wir wünschen unverbindliche Vorführung

Name: .....

Strasse: .....

Ort: .....