

<b>Zeitschrift:</b>	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerischer Fourierverband
<b>Band:</b>	22 (1949)
<b>Heft:</b>	9
<b>Rubrik:</b>	Neue Proviantartikel des O.K.K.

### 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:** 22.02.2026

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

minus-Waagen). Außerdem Wasserpumpen, ein Zeltdach, das über die ganze Bäckerei gespannt wird und Förderanlagen. Die ganze Ausrüstung ist sehr leicht, sodaß sie durch das Bedienungspersonal gut gehandhabt werden kann.

Die Bäckersoldaten die für diese Einheit eingesetzt werden, brauchen für den Betrieb dieser Bäckerei viel weniger Ausbildung, als dies im letzten Krieg bei den tragbaren Einheiten der Fall war.

Die neue Einheit, die die nötige Zusammenfassung auf kleinem Raum und die erwünschte Bewegungsfreiheit hat, kann 16 000 Pfund Brot im Tag herstellen. Sie kann in 1½ Stunden abgebrochen und fahrbereit gemacht werden. Für das Aufstellen und in Gang setzen werden 2—4 Stunden benötigt.

Die mobile Armeebäckerei wird an der Ausstellung der Bäckereiindustrie, die vom 15.—20. Oktober 1949 in Atlantic City stattfindet, zu sehen sein.

Diese neue amerikanische Bäckereieinheit ist gewiß auch für unsere Armee von Interesse, denn sie zeigt auch neue Möglichkeiten für die Ausrüstung unserer Armee. Durch die aufs äußerste durchdachte rationelle Einrichtung wird vor allem menschliche Arbeitskraft eingespart. Dies ist auch für uns von besonderer Bedeutung, gilt es doch für uns in noch vermehrtem Maße, möglichst viele Leute für die Front freizubekommen. Eine ähnliche mobile Bäckerei wäre auch für unsere Armee durchaus denkbar und eine gewaltige Erleichterung für unsere Bäckerkompagnien. Wenn man weiß, in wie vielen kleinen Bäckereien zerstreut heute oft unsere Bäckersoldaten arbeiten müssen und wie oft durch die nicht mögliche Überwachung kostbare Arbeitszeit verloren geht, wird einem sofort klar, daß man bei einem solch konzentrierten und rationalisierten Betrieb unverhältnismäßig viel mehr leisten könnte mit wesentlich weniger Leuten. Deshalb wird diese mobile Bäckerei unsere zuständigen militärischen Stellen ganz besonders interessieren.

## **Neue Proviantartikel des O.K.K.**

Mit Rundschreiben vom 26. August 1949 weist das O.K.K. darauf hin, daß für die Truppenverpflegung nachbezeichnete Proviantartikel neu beschafft worden sind, die aus den Armee-Verpflegungsmagazinen bezogen werden können:

### **1. Vollmilchpulver, ungezuckert,**

in Büchsen zu 500 g netto, verpackt in Kisten zu 24 Büchsen.

Sobald die vorhandenen Vorräte an kondensierter Milch aufgebraucht sind, wird den Truppen ungezuckertes Vollmilchpulver abgegeben. Alsdann sind an Stelle von 4 Büchsen Kondensmilch (Büchse à 340 g netto für 1 Liter Milch) = 1 Büchse Vollmilchpulver (Büchse à 500 g netto für 4 Liter Milch) zu beziehen.

Die aus Vollmilchpulver mit 7 Teilen gekochtem Wasser zubereitete Milch ist im Preis billiger als solche aus Kondensmilch. Milchpulver hat auch gegenüber Kondensmilch den Vorteil geringerer Lasten im Gebirge.

**2. a. Nescoré,**

Extrakt aus Bohnenkaffee und aus Cichorie mit Zusatz von Kohlehydraten, in Büchsen zu 500 g netto, verpackt in Kisten zu 24 Büchsen.

Verwendung: 25—30 g auf 1 Liter kochendes Wasser.

**b. Konserviertes Kaffeepulver,**

aus geröstetem, reinen Bohnenkaffee,

in Büchsen zu 500 g netto, verpackt in Kisten zu 24 Büchsen.

Verwendung: 24—30 g auf 1 Liter kochendes Wasser.

Nescoré und konserviertes Kaffeepulver werden an Stelle von geröstetem Bohnenkaffee verwendet. Da sie in hermetisch verschlossenen Büchsen verpackt sind, können sie längere Zeit ohne Aromaverlust aufbewahrt werden. Besonders eignen sich diese Artikel für Truppen im Gebirge und in den Festungen. Vorderhand wird den Truppen auf Bestellung Nescoré geliefert. Später kann auch konserviertes Kaffeepulver bezogen werden.

**3. Militär-Zwischenverpflegung:****a. Zwischenverpflegung „TOBLER“,**

die Portion zu 90 g netto, in 2 halben Portionen zu je 45 g netto, jede halbe Portion bestehend aus 2 Tafeln Spezial-Knäckebrot mit einer Zwischenlage aus einem Gemisch von Kakao, Honig, Zucker und Kakaobutter.

Nährwert pro Portion: 414 Kalorien.

Verpackung: Kisten zu 100 Portionen.

**b. Zwischenverpflegung „SUCHARD“,**

die Portion zu 100 g netto in 2 Tafeln zu je 50 g netto, bestehend aus Schokolade, Zucker, Milchpulver und Trockenfrüchten.

Nährwert pro Portion: 417 Kalorien.

Verpackung: Kisten zu 200 Portionen.

**4. Apfelpulver „OBISEC“,**

aus frischen Äpfeln in Pulverform,

in Büchsen mit 2,5 kg Nettoinhalt, verpackt in Kisten zu 6 Dosen = 15 kg netto.

Auf 1 kg naturreines Apfelpulver, gezuckert, wird 5 Liter Wasser zugesetzt, womit man 6 kg tafelfertiges Apfelmus erhält. Mit Verwendung von Frischmilch kann auch eine Apfel-Crème zubereitet werden.

Das Apfelpulver „OBISEC“ wird vorteilhaft im Gebirgsdienst, auf Ausmärschen und in Manövern verwendet.

**5. Konzentrierte Bouillon,**

in Büchsen zu 1 kg netto, verpackt in Cartons zu 6 Büchsen = 6 kg netto.

1 kg konzentrierte Bouillon, kochendem Wasser beigesetzt, reicht für 40 Liter Fleischbrühe. Sie kann auch zur Kräftigung von Fleischsuppen oder anderen Suppen gebraucht werden.

**6. Trockenkartoffeln, in Scheiben,**

in Kraftpapiersäcken zu 5 kg.

1 kg getrocknete Kartoffeln entspricht 5—6 kg geschälten oder 6—7 kg unge-

schälten Frischkartoffeln. Die Trockenkartoffeln werden zum Kochen, wie Teigwaren, in heißes oder siedendes Wasser gelegt. Nach Erreichung des Siedepunktes sollen sie 20 bis 30 Minuten garkochen. Trockenkartoffeln eignen sich zu:

Kartoffelstock: garkochen (bis 30 Minuten), hernach Zubereitung wie aus Frischkartoffeln;

Rösti: garkochen, nicht verkochen, hernach in Fett braten;

Saucen-Kartoffeln: ca. 30 Minuten in siedendem Wasser kochen;

Kartoffelsuppe: garkochen, hernach Zubereitung wie aus Frischkartoffeln. Trockenkartoffeln können nach Bedarf bestellt werden. Es empfiehlt sich, Trockenkartoffeln in der Zeit des Anfalles der teuren Frühkartoffeln und im Gebirgsdienst (geringerer Nachschub) zu verwenden.

## 7. Getrocknete Gemüse (dehydriert),

in gepreßten Würfeln zu 500 g, verpackt in Kisten zu 24 Würfeln = 12 kg netto.

1 kg Trockenmasse entsprechen:

Rübli	=	10—12 kg frisch
Wirz	=	10—12 kg frisch
Kabis	=	6—8 kg frisch
Zwiebeln	=	10—12 kg frisch

Das durch die Trocknung entzogene Wasser muß dem Trockenprodukt während dem Kochprozeß wieder zugeführt werden. Ohne Zusatz von genügend Wasser beim Kochen bleibt das Gemüse hart. 1 kg getrocknete Gemüse reicht unter Beigabe von Fett und Gewürzen für 30—35 Portionen. Ferner werden getrocknete Gemüse als Suppeneinlagen verwendet.

Es empfiehlt sich dehydrierte Gemüse in der gemüsearmen Jahreszeit und im Gebirgsdienst zu gebrauchen.

Die Preise für diese neuen Verpflegungsartikel sind aus der Preisliste des O.K.K. ersichtlich.

## Neue Richtpreise

Für die Monate Oktober, November und Dezember 1949 gelten gemäß Rundschreiben des O.K.K. vom 1. September 1949 für die Beschaffung von Lebensmitteln außerhalb der Waffenplätze immer noch die in der Juni-Nummer auf Seite 132/133 publizierten Höchstpreise.

Für die Fourage sind die Richtpreise dagegen wie folgt erhöht worden:

Heu: bis Fr. 19.50 per 100 kg, in Ballen gepreßt, franko Kantonementsort oder Stallung geliefert.

bis Fr. 16.— per 100 kg, offen ab Stock geliefert.

Stroh: bis Fr. 9.50 per 100 kg, in Ballen gepreßt, franko Kantonementsort geliefert.

bis Fr. 6.— per 100 kg, Inlandstroh in Garben, franko Kantonementsort geliefert.