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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 26 (1953)

Heft: 2

Rubrik: Aus dem Militär-Amtsblatt

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: 16.12.2025

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

Mitteilungen des Eidg. Oberkriegskommissariates

Bezug von Lebensmittel-Beuteln aus Polyaethylen

1. Nachdem in der ganzen Schweiz gute Erfolge mit Frischhaltebeuteln erzielt wurden, hat das Eidg. Oberkriegskommissariat zur Abgabe an die Truppe solche Beutel angeschafft. Wir zweifeln nicht daran, dass dieselben sich bei der Truppe bewähren und gute Dienste leisten werden.

2. Die Polyaethylen-Beutel sind säurebeständig, wasser- und luftdicht, geschmack- und geruchlos, schützen gegen Staub und Witterungseinflüsse, verhindern das Austrocknen der Lebensmittel und eignen sich daher gut für die Aufbewahrung der verschiedensten Verpflegungsartikel wie besonders Brot, Käse, Wurstwaren etc. im Brotsack.

3. Ab sofort können für Rekrutenschulen, Kaderschulen und Wiederholungskurse solche Lebensmittelbeutel mit den Verpflegungsartikeln beim Eidg. Oberkriegskommissariat bestellt und aus den Armee-Verpflegungsmagazinen bezogen werden.

4. Der Abgabepreis beträgt **Fr. —.20** per Stück und geht zu Lasten des Gemüseportionskredites.

Die Lebensmittelbeutel werden **in Packungen zu 100 Stück** geliefert.

Grösse des Beutels: 250 mm breit, eine Breitseite offen, 370 mm lang.

Aus dem Militär-Amtsblatt

Kommission für Betriebsstoffe

Gemäss einer Verfügung des Eidg. Militärdepartementes vom 1. Dezember 1952 wurde zur Unterstützung und Beratung des Oberkriegskommissariates, als beschaffende Instanz für Betriebsstoffe, eine Kommission für militärische Betriebsstoff-Fragen geschaffen. Diese steht von Amtes wegen unter dem Präsidium unseres Waffenchefs und setzt sich aus 1—2 Vertretern der nachstehend aufgeführten Dienststellen zusammen: Direktion der Militärflugplätze, OKK, KMV, Abteilung für Heeresmotorisierung, KTA, PTT, EMPA. Die Kommission, deren erstmalige Amtsdauer am 31. 12. 53 abläuft, wird sich mit allen Fragen, die im Zusammenhang mit der Betriebsstoffversorgung der Armee stehen, befassen.

(SMAB No. 6/52; 377/8)

Militärtechnische Vorbildung

Durch eine Verfügung des EMD wurde die militärtechnische Vorbildung der Jünglinge neu geregelt.

(SMAB No. 6/52; 351/364)

Schiesswesen ausser Dienst

Der Bundesbeitrag für Pistolen- und Revolverschützen wurde von Fr. 1.— auf Fr. 1.20 erhöht. (SMAB No. 6/1952; 365)

Ecke des Küchenchefs

104 **Pommes frites (Kartoffeln gebacken)**

Kartoffeln	80 kg	Fett-Verbrauch	2 kg
Oel-Verbrauch	8 l	Salz	

Friture total aufsetzen, Oel 15 l, Fett 5 kg.

A Zubereitung in Kochkesseln:

1. Kartoffeln schälen und in ca. 4 cm lange und 1 cm breite Stengelchen schneiden.
2. 4—5 Stunden vor der Abgabe Friture erhitzen.
3. Möglichst trockene Kartoffelstengel partienweise vorbacken, ohne sie braun werden zu lassen, herausnehmen, abtropfen lassen und zum Erkalten auf einem Tisch ausbreiten.
4. Vor der Abgabe Friture rauchheiss werden lassen und Kartoffelstengel partienweise braun, knusprig ausbacken. Herausnehmen, abtropfen lassen, mit Salz leicht bestreuen und möglichst sofort abgeben.
   Anmerkung: Müssen Pommes frites an die Wärme gestellt werden, darf man sie nie zudecken, weil sie sonst nicht knusprig bleiben.

B Zubereitung in Kochkisten:

In beschränkter Menge können Pommes frites auch in den Bratpfannen der Kochkisten zubereitet werden.

147 **Maisschnitten, gebacken**

Maisgriess	12 kg	Fett-Verbrauch	2 kg
Milch	10 l	Zimmtpulver	50 g
Zucker	3 kg	Salz 1 Prise, Wasser 26 l	
Oel-Verbrauch	5 l		

Friture total aufsetzen 10 l Oel, 5 kg Fett

A Zubereitung in Kochkesseln:

1. Wasser und Milch zum Sieden bringen.
2. Salzen.
3. Mais unter gutem Umrühren beigeben, gut aufkochen lassen. Feuer entfernen. Bei gedecktem Kochkessel 1 Stunde ziehen lassen.