

Objektyp: **Advertising**

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

Band (Jahr): **33 (1960)**

Heft 10

PDF erstellt am: **18.04.2024**

### **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.

Der Vollreis ist also dem raffinierten Reis wesentlich an Gehalt überlegen. Er ist sehr bekömmlich, schmackhaft, äusserst nahrhaft und ausgiebig. Einfaches Vorquellen (über Nacht) kann auch die Kochzeit des Vollreises auf wenige Minuten herabsetzen.

Reis, insbesondere der Vollreis, verdient in unserem Speisezettel unbedingt mehr Beachtung.

-ne-»

*Da es uns sehr daran gelegen ist, unsere Leser stets eingehend zu orientieren, haben wir das Oberkriegskommissariat gebeten, zu den Ausführungen unseres Lesers Stellung zu nehmen und haben folgende Entgegnung erhalten:*

«Zum Beitrag „Der Reis und seine Bedeutung“ von -ne- bemerken wir folgendes:

Voll- oder Paddyreis kann man nicht essen, weil das Reiskorn mit der Zellulosespelze eingehüllt ist. Paddyreis kann aus den wenigsten Staaten exportiert werden. So hat zum Beispiel Italien, von wo die Schweiz 85 Prozent des Reises importiert, ein generelles Ausfuhrverbot für Paddy. Dagegen kann man sogenannten Halbrohreis importieren.

Der Halbrohreis enthält zugegebenermassen mehr Vitamine als ein Weissreis. Er ist aber nicht lagerfähig. Bei unserer Ernährung ist es nicht von Bedeutung, ob man Halbrohreis oder raffinierten Reis isst. Der relativ geringe Unterschied an Vitamingehalt wird bei unserer Kost durch andere Zutaten, wie zum Beispiel durch Salat, mehr als wettgemacht.

Halbrohreis ist natürlich für Völker von Bedeutung, die sich fast ausschliesslich mit Reis ernähren, um sich erfahrungsgemäss vor der Beri-Beri-Krankheit zu schützen.

Der Konsum an Halbrohreis ist in der Schweiz völlig unbedeutend und dürfte nicht einmal ein Prozent des schweizerischen Verbrauchs ausmachen.

Das OKK lagert nur «Originario», den italienischen Volksreis, und zwar in den bundeseigenen Pflichtlagern «Originario glacé, 6 a raffinato» und in den Armeelagern nur «Originario glacé», also keine mittelfeinen und feinen Sorten, welche zu teuer wären. Zudem gibt das OKK an die Truppe nur eine Reiskategorie ab, weil dadurch die einheitliche Zubereitung erreicht wird.

Die bundeseigenen Pflichtlager sind so gross, dass die Lagerdauer meistens drei Jahre beträgt. Für eine solche Lagerzeit kann man daher ausgeschlossen den Halbrohreis verwenden.

#### OBERKRIEGSKOMMISSARIAT

Bern, den 19. August 1960

2. Sektion: Verpflegungs- und Magazinwesen»

*Damit betrachten wir unsererseits das Pro und Kontra zu diesem Thema als abgeschlossen.* Red.



**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

**Höhere Unteroffiziere** dürfen für den Militärdienst den

**Offiziers-Regenmantel**

tragen. Besichtigen Sie unseren wasserdichten Qualitätsmantel nach den neuesten Ordonnanzvorschriften zu Fr. 75.—. Er dient Ihnen gleichzeitig als eleganter, sportlicher Zivil-Regenmantel. Verlangen Sie Auswahl-sendung.

**SCHWEIZERISCHE UNIFORMENFABRIK AG**  
Usterstrasse 21, Zürich, Telephon 25 11 75  
Geschäftsführer: W. Naef, Mitglied SFV

# Rationalisieren, aber wie?

Für die Militärküche ist **Saucenpulver DAWA** besonders zweckmässig und vorteilhaft. Saucenpulver DAWA ist auf pflanzlicher Grundlage hergestellt und ermöglicht es, Ihnen die Kosten für Salate deutlich herabzusetzen.

Mit Saucenpulver DAWA und den Zutaten (Essig, Wasser, Milch, etwas Speiseöl) wird mit wenig Mühe und auf die denkbar rationellste Weise eine mündige Salatsauce zubereitet.

Unsere Kilopackung ergibt ungefähr 30 Liter Sauce, die pro Liter bloss auf ca. Fr. 1.— zu stehen kommt.

Mit Saucenpulver DAWA, das sehr wenig Platz beansprucht, fällt auch das lästige Lagern und Zurücksenden von Flaschen und Harassen dahin.

**Saucenpulver DAWA** führen wir in Versandeinheiten zu 1 kg à Fr. 9.50. Musterbeutel mit Rezepten stellen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Ein Produkt der

**Dr. A. WANDER AG, BERN**