

# Neuerungen im Armeeproviand

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **39 (1966)**

Heft 7

PDF erstellt am: **16.05.2024**

## **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.

## Neuerungen im Armeeproviant

*Unter diesem Titel wird uns in Zukunft Adj. Uof. Rickenbacher, Instr. Uof. in den Fourier- und Küchenchefschulen im Auftrage des Oberkriegskommissariats, jeweils über Änderungen im Armeeproviant, Einführung von neuen Proviantartikeln oder deren Ergänzung berichten.*

*Red.*

### Suppenmehle – Suppenkonserven

Seit dem 1. Januar 1966 enthält die Preisliste für Armeeproviant erstmals *Suppenmehle*.

#### Was sind Suppenmehle ?

Es sind dies MAGGI-, KNORR- und HÜGLI-Suppen in Paketen zu je 1 kg.

Von über 50 ausprobierten Sorten wurden schlussendlich aus dem reichhaltigen Sortiment nur deren 8 ausgewählt. Bei dieser Auswahl wurde vor allem grossen Wert auf Crèmesuppen gelegt, d. h. Suppen, welche normalerweise in der Truppenküche nicht von Grund auf hergestellt werden können. Es sind folgende Sorten:

Ticinella  
Königin  
Steinpilz  
Ochsenschwanz  
Spezialerbs mit Schinken  
Golderbs mit Speck  
Grünerbs mit Schinken  
Gries-Suppe

Die *Zubereitung* erfolgt gemäss Aufdruck auf den Packungen, wobei 1 kg Suppenmehl je nach Sorte 12 – 15 Liter Suppe ergibt. Kochzeit ca. 5 Minuten.

Die *Kosten* für 100 Mann belaufen sich auf Fr. 11.70 = 3 Pakete;  
für Suppenkonserven 80 Portionen à Fr. —.15 = Fr. 12.—.

Der Pflichtkonsum ist für WK auf 60 g pro Mann festgesetzt, was für 100 Mann sechs Pakete oder zweimal Suppe pro WK ergibt.

Der Verbrauch von Suppenkonserven wurde von bisher 6 Portionen auf 3 gemäss AW 1 herabgesetzt, so dass insgesamt nicht mehr Suppenmehle zu verpflegen sind.

Die *Verpackung* erfolgt in Kartons zu 12 Paketen, wobei in jedem Karton drei verschiedene Sorten enthalten sind.

Bis auf weiteres werden wir demzufolge Suppenkonserven (Würfel à 40 g) und Suppenmehle (Pakete zu je 1 kg) zur Verfügung haben.

Wir sind überzeugt, dass mit der Einführung dieser neuen Suppen ein weiterer Schritt zur Verbesserung und Abwechslung der Truppenverpflegung getan wurde, denn eine gute, bekömmliche und schmackhafte Suppe wird von der Truppe noch immer begrüsst und geschätzt.