

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 15 (1942)

Heft: 4

Artikel: Mischkonserven

Autor: Minder, W.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-516619>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 16.03.2025

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

Mischkonserven

Mitteilung von Fourier W. Minder, Zürich

In seinem Artikel „Von der Verpflegung der deutschen Wehrmacht“ (März-Nummer 1942) schreibt Hptm. G. Vogt zu 1. Konserven:

„Nähere Einzelheiten über die Zusammensetzung der Mischkonserve sind den Aufsätzen nicht zu entnehmen.“

Dem Werk „Soldatenernährung und Gemeinschaftsverpflegung“ von Kittel / Schreiber / Ziegelmayer, das 1939 im Verlag von Theodor Steinkopf, Dresden und Leipzig, erschienen ist, entnehme ich auf Seite 287 folgende Notiz:

Mischkonserven:

Mischkonserven sind „tischfertige“ Mahlzeiten in Form der sogenannten „Ein-Mann-Portion“; sie sind konserviert in Weissblechdosen zu 850 g. Sie enthalten Kartoffeln, Gemüse und Fleisch, welche nicht mehr gekocht, sondern nur mehr aufgewärmt zu werden brauchen und werden eingesetzt bei Nachschubschwierigkeiten und für besondere Einheiten.

In folgenden Arten haben sie in der Feldkost des deutschen Soldaten Eingang gefunden:

Weisskohl mit Kartoffeln und Rindfleisch,
Wirsing mit Kartoffeln und Rindfleisch,
Grüne Bohnen mit Kartoffeln und Rindfleisch,
Erbsen und Karotten mit Kartoffeln und Schweinefleisch,
Kohlrüben mit Kartoffeln und Rindfleisch,
Karotten mit Kartoffeln und Rindfleisch,
Weisse Bohnen mit Kartoffeln und Rindfleisch,
Grüne Erbsen mit Kartoffeln und Schweinefleisch,
Linsen mit Kartoffeln und magerem Rippenspeck,
Erbsen mit Kartoffeln und magerem Rippenspeck,
Reis mit Brühe und Rindfleisch,
Linsen mit Wurst.

Umschau

Eiserne Portion der amerikanischen Truppen

Eine neue Feldration (Typ C) wurde an die Truppen ausgegeben. Sie ist luftdicht in Büchsen verschlossen, kann heiss oder kalt gegessen werden und wird bis zu 6 Büchsen je Mann und Tag ausgegeben. Die Bestandteile dieser „eisernen Portion“, die nur verbraucht werden darf, wenn die normale Verpflegung den Truppen nicht verabfolgt werden kann, sind folgende:

1 Büchse Fleisch mit Bohnen, Gewicht 425 g,
1 Büchse Ragout, Gewicht 425 g,