

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 22 (1949)

**Heft:** 9

**Rubrik:** Neue Richtpreise

### **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:** 02.04.2025

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

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 Katonnementsort 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 Katonnementsort geliefert.

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