

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 26 (1953)

Heft: 1

Rubrik: Mitteilungen des Eidg. Oberkriegskommissariates

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: 15.03.2025

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

d) Vpf. OS:

1. Vom 16. Februar bis 18. April in Thun (für Of.-Schüler der Vpf. Trp. und der Feldpost).
2. Vom 23. Februar bis 16. Mai in Bern, Spez. WK und OS für Of. Schüler des Quartiermeisterdienstes.

e) Technischer Kurs der Vpf. Trp.:

Vom 16. Februar bis 19. Februar in Thun, für Of. — Berufsbäcker — der Vpf. Abt. und L. Vpf. Kp.

Mitteilungen des Eidg. Oberkriegskommissariates**Organisation des Oberkriegskommissariates
ab 1. Januar 1953**

Oberkriegskommissär: Oberstbrigadier Rütishauser Georg

1. Sektion: Ausbildung und Personelles
I. Sektionschef: Oberst Studer Florian
Dienstchef: Oberstlt. Steiner Numa
2. Sektion: Verpflegungs- und Magazinwesen
I. Sektionschef: Oberst Tobler Hans
Dienstchefs: Major Brogli Ernst; Oberstlt. Vuilleumier Victor; Major Ogg Fritz
3. Sektion: Betriebsstoffe und Tankanlagen
II. Sektionschef: Hptm. Rudolf Anton
4. Sektion: Unterkunftswesen
I. Sektionschef: Oberst Corecco Guido
Dienstchefs: Major Weibel Fritz; Hptm. Bürgi Hans
5. Sektion: Rechnungswesen
I. Sektionschef: Oberst Bieler Ernst
II. Sektionschef: Major Lehmann Ernst
Dienstchefs: Major Béglé Max; Major Zehnder Franz; Major Knobel August;
Hptm. Leuthard Adolf

Telephonnummern für alle Dienststellen: Bern (031) 61. Postadresse für den Geschäftsverkehr mit dem OKK: Eidg. Oberkriegskommissariat, Postfach, Bern 22 Postcheck-Konto III/520, OKK 3. bzw. 5. Sektion

An die persönliche Adresse des Herrn Oberkriegskommissärs sind nur Akten und Korrespondenzen vertraulicher Natur zu senden.

Preisliste

für Truppen, Militärschulen und Kurse, gültig ab 1. Januar 1953

Für die Proviantbestellungen ist die Reihenfolge der Artikel nach Preisliste einzuhalten.

Kaffee, geröstet	Pakete zu 1 kg oder Kessel zu 10 kg	per kg	Fr. 6.50
Kaffee-Zusatz	Pakete zu 1 kg Cartons zu 20 kg	per kg	Fr. 1.15
Nescoré	Dosen zu 500/400 g Kisten zu 24 Dosen	per Dose	Fr. 5.—
Kaffeepulver, konserviert	Dosen zu 500 g Kisten zu 24 Dosen	per Dose	Fr. 3.30
Kakaopulver, gezuckert	Pakete zu 5 kg Kisten zu 30 kg	per kg	Fr. 2.70
Schokolademilchpulver	Dosen zu 1 kg Kisten zu 20 kg	per kg	Fr. 4.—
Menage-Schokolade	Blocks zu 50 g Cartons zu 10 kg	per kg	Fr. 4.70
Schwarztee	Pakete zu 500 g	per kg	Fr. 5.80
Lindenblüten	Säcke zu 1 kg	per kg	Fr. 6.10
Würfelzucker	Pakete zu 5 kg Cartons zu 20 kg	per kg	Fr. —.95
Kristallzucker	Säcke zu 25 und 50 kg	per kg	Fr. —.95
Reis	Säcke zu 25 und 50 kg	per kg	Fr. 1.20
Hülsenfrüchte:			
Bohnen, weisse	Säcke zu 25 und 50 kg	per kg	Fr. 1.—
Gelberbsen	Säcke zu 25 und 50 kg	per kg	Fr. 1.—
Grünerbsen	Säcke zu 25 und 50 kg	per kg	Fr. 1.—
Linsen	Säcke zu 25 und 50 kg	per kg	Fr. 1.—
Teigwaren (alle Sorten)	Kisten zu 10—30 kg	per kg	Fr. 1.—
Haferflocken	Säcke zu 5 kg	per kg	Fr. —.75
Hafergrütze	Säcke zu 10 kg	per kg	Fr. —.75
Rollgerste	Säcke zu 10 kg	per kg	Fr. —.65
Maisgriess	Säcke zu 25 kg	per kg	Fr. —.60
Mehl, geröstet	Säcke zu 10 kg	per kg	Fr. —.65
Zwetschgen, gedörnt	Kisten zu 25 kg	per kg	Fr. 1.30
Apfelmus, tafelfertig	Dosen zu 5 kg Kisten zu 30 kg	per kg	Fr. 1.—
Apfelpulver	Dosen zu 2,5 kg Kisten zu 6 Dosen = 15 kg	per kg	Fr. 4.—
Speisefett	Dosen zu 5 kg Kisten zu 20 kg	per kg	Fr. 3.20
Speiseöl	Kannen zu 10 und 20/25 kg	per kg	Fr. 2.40
Taschen-Notport. (als Zwischenverpflg. in 4 Blocks zu 80 g)	Kisten zu 100 Port.	per Port. à 320 g	Fr. 2.—
Zucker-Notportion	Kisten zu 200 Port.	per Port. à 50 g	Fr. —.10

Tee-Notportion	Kisten zu 200 Port.	per Port. à 5 g	Fr. —.10
Suppenkonserven	Kisten zu 400 Port.	per Port. à 50 g	Fr. —.16
Frühstückskonserven	Kisten zu 200 Port.	per Port. à 64/65 g	Fr. —.35
Militär-Zwischenverpflegung	Kisten zu 100 Port.	per Port. à 80/90 g	Fr. —.50
Kondens. Milch, ungezuckert	Kisten zu 48 Dosen	per Dose à 340 g	Fr. —.95
Vollmilchpulver	Dosen zu 500 g	per Dose à 500 g	Fr. 2.90
	Kisten zu 24 Dosen		
Konzentrierte Bouillon	Dosen zu 1 kg	per kg	Fr. 5.40
	Cartons zu 6 kg		
Verschiedene Konserven:			
Weisse Bohnen-Konserven	Kisten zu 24 Dosen	per Dose à 880 g	Fr. —.95
Grünerbsen-Konserven	Kisten zu 24 Dosen	per Dose à 880 g	Fr. 1.—
Konfitüre	Kisten zu 48 Dosen	per Dose à 500 g	Fr. —.90
	Kisten zu 24 Dosen	per Dose à 1 kg	Fr. 1.85
Tomatenextrakt	Kisten zu 48 Dosen	per Dose à 410/475 g	Fr. —.90
Dörrobst, gemischt	Beutel zu 100 g = 1 Port.	per Portion	Fr. —.45
	Cartons zu 100 Port.		
Raisinel (Traubenkonzentrat			
als Konfitüre)	Cartons zu 24 Dosen	per Dose à 1 kg	Fr. 1.50
Trockenkartoffeln	Kraftpapiersäcke zu 5 kg	per kg	Fr. 2.25
Zwetschgenmus, tafelfertig	Dosen zu 2 kg	per kg	Fr. —.85
	Kisten zu 30 kg		
Apfeltee VOLG	Säcke zu 3 und 5 kg	per kg	Fr. 2.30
	(Mindestquantum 3 kg)		
Lebensmittel-Beutel			
(z. Brotsack)	Packungen zu 100 Stück	per Stück	Fr. —.20
Knäckebrot	Kisten zu 100 Port.	per Port. à 140 g	Fr. —.43
Militärbiscuits	Kisten zu 100 Port.	per Port. à 200 g	Fr. —.43
Fleischkonserven	Kisten zu 100 Port.	per Port. à 200/150 g	Fr. 1.10
Dosenkäse	Kisten zu 200 Port.	per Port. à 70 g	Fr. —.55
Futtermittel:			
Hafer	Säcke zu 70 kg	per 100 kg	Fr. 36.—
für Briefftauben:			
Futterweizen	Säcke zu 100 kg	per 100 kg	Fr. 50.—
Futtergerste	Säcke zu 80 kg	per 100 kg	Fr. 38.—
Futtermais	Säcke zu 100 kg	per 100 kg	Fr. 50.—
Futterwicken	Säcke zu 100 kg	per 100 kg	Fr. 62.—
Heu	Ballen zu ca. 35/40 kg	per 100 kg	*Fr. 20.—
Stroh (Kantonnements- und Stallstroh)	Ballen zu ca. 35/40 kg	per 100 kg	*Fr. 10.—
Nur für Festungen:			
Brot		per kg	Fr. —.48
Backmehl	Säcke zu 50 kg	per kg	Fr. —.37
Kochsalz	Säcke zu 50 kg	per kg	Fr. —.10
Käse in Laiben		per kg	Fr. 4.85

* Diese Preise sind nicht gültig für Selbsteinkäufe der Truppe:

Eidg. Oberkriegskommissariat

Richtpreise

für die Beschaffung von Lebensmitteln und Fourage, **ausserhalb der Waffenplätze**, gültig für die Monate Januar und Februar 1953 (Wiederholung).

Brot: 2—3 Rp. per kg Ruchbrot unter dem ortsüblichen Detailverkaufspreis, je nach Dauer und Umfang der Lieferung.

Die Preisermässigung von 2 bis 3 Rappen per kg Ruchbrot gilt auch bei Lieferung von Brot an mobilisierende und demobilisierende Truppen auf den Waffenplätzen durch Lieferanten, die für Lieferung bei K. Mob. vorgesehen, aber nicht Waffenplatzlieferanten sind.

Fleisch: bis Fr. 3.50 per kg frisches Fleisch von inländischen Kühen der Kat. II C (höchstens 20 % Knochen).

Käse: a) **Emmentaler- oder Greyerzerkäse, vollfett:**

Fr. 4.79 per kg bei Bezug in ganzen Laiben bei Mitgliedern der Schweiz. Käseunion AG;

Fr. 4.87 per kg bei Bezug in ganzen Laiben bei Nichtmitgliedern der vorgenannten Union.

In Ausnahmefällen kann bei Kleinbezügen (Käse im Anschnitt) bis 15 Rp. per kg mehr bezahlt werden.

b) **Tilsiterkäse:**

Fr. 4.67 per kg bei Bezug von 1 Laib à ca. 4 kg

Fr. 4.57 per kg bei Bezug von 2—5 Laiben à ca. 4 kg

Fr. 4.52 per kg bei Bezug von 6—11 Laiben à ca. 4 kg

Fr. 4.47 per kg bei Bezügen unter 250 kg, rollenweise (1 Rolle = ca. 50 kg).

Diese Preise verstehen sich franko Frachtgut Empfangsstation (nur Talbahnstation), sofern die Fracht bei Stückgut Fr. 8.— per 100 kg nicht übersteigt. Eine diesen Betrag übersteigende Mehrfracht fällt zu Lasten des Käufers.

In Anbetracht der gegenwärtig grossen Lager an Sbrinzkäse kann der Truppe empfohlen werden, speziell für Kochzwecke auch Sbrinzkäse zu beziehen und diesen dem Geldwerte nach auf der Basis des Preises für Emmentalerkäse in Portionen zu verrechnen.

Milch: 2 Rp. per l unter dem ortsüblichen Kleinverkaufspreis für Konsummilch.

Muss die Milch unter besondern Kosten durch den Lieferanten von auswärts beschafft werden, so kann ausnahmsweise für solche Lieferungen die Preisermässigung auf 1 Rp. per l herabgesetzt, oder wenn der Ortspreis bescheiden ist, der volle Kleinverkaufspreis beansprucht werden.

Heu: bis Fr. 22.— per 100 kg in Ballen gepresst, franko Kantonement oder Stallungen geliefert;

bis Fr. 18.— per 100 kg offen ab Stock.

Stroh: bis Fr. 11.— per 100 kg in Ballen gepresst, franko Kantonement;
bis Fr. 7.50 per 100 kg Inlandstroh in Garben, franko Kantonement.
Sind Heu und Stroh zu den vorgenannten Richtpreisen nicht erhältlich,
so sind diese Waren frühzeitig beim OKK zu bestellen.

Mitteilungen des Kommandos UOS für Küchenchefs

Neues Reglement »Kochrezepte für die Militärküche«

Dieses Reglement ist im Sommer 1952 erschienen. Gemäss Verfügung des Ausbildungschefs kann es, aus Ersparnisgründen, nur den neuernannten Küchenchefs, Fourier- und Four.Gehilfenanwärtern, Einheitskommandanten und San. Offizieren abgegeben werden. Leider ist es ausgeschlossen, auch solche Interessenten zu bedienen, die seinerzeit frühere Ausgaben gefasst haben. Alle „Ehemaligen“ haben sich deswegen der alten und ebenfalls bewährten Ausgaben zu bedienen. Um den ältern Rechnungsführern und Küchenchefs die Möglichkeit zu bieten, sich mit den neu aufgenommenen Rezepten vertraut zu machen, wurde ein **Nachtrag** erstellt, der folgende Rezepte enthält: Brotsuppe, Curry-Voessen, geschnetzeltes Kuhfleisch, Bratwürste, einheim. Fische gebacken, Fischfilets gebacken, Fischfilets paniert, Pommes-frites, Maisschnitten gebacken, Fotzelschnitten, Birchermüsli, Haselnusscrème, Schokoladecrème, Mayonnaise.

Der Nachtrag wird, auf Wunsch, vom Kdo.UOS für Küchenchefs, Kaserne Thun, gratis zur Verfügung gestellt.

Ecke des Küchenchefs

162 Fotzelschnitten

Brot	20 kg	Eier	20 St.
Milch	8 l	Oel-Verbrauch	4 l
Mehl	5 kg	Fett-Verbrauch	2 kg
Zucker	3 „	Zimmpulver	50 g
Salz, Muskat			

Friture total aufsetzen Oel 8 l, Fett 4 kg

1. Brot in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Mehl mit kalter Milch zu einem knollenfreien Brei anrühren, salzen und würzen.
3. Das Eiweiss zu Schnee schlagen und sorgfältig unter die Masse mischen.
4. Friture erhitzen.
5. Die Brotschnitten im Teig wenden und in der Friture beidseitig braun backen.
6. Die gebackenen Brotschnitten auf ein Sieb legen und abtropfen lassen.
7. Schnitten in Zucker mit Zimmt gemischt wenden.
8. Warm stellen.