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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 6 (1933)

Heft: 2

Artikel: Beurteilung und Beschaffenheit der hauptsächlichsten Verpflegungsmittel [Fortsetzung]

Autor: Sommerhalder, Otto

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-516213

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 17.07.2025

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

Beurteilung und Beschaffenheit der hauptsächlichsten Verpflegungsmittel.

Von Wachtmeister Sommerhalder Otto, Küchenmeister der 4. Division.

B) Brot:

Brot wird aus reinem Weizen-, Roggen- oder Kornmehl, häufig auch aus einer Mischung dieser Mehle gebacken. Als Triebmittel wird in der Militärbäckerei Sauerteig, neuerdings auch Presshefe verwendet. Sauerteigbrot ist jedoch haltbarer.

Richtig gebackenes Brot soll von einer schönen, gleichmässigen, braunen Kruste bedeckt sein und einen dicken, harten Boden besitzen. Wenn es gut ausgebacken ist, ist es aufgegangen und elastisch, mit gleichmässig gelochter Krume, ohne Speckstreifen. In zu heissem Ofen gebakkenes Brot ist schwarz und unansehnlich; Kruste und Boden schmecken bitter. Die Krume ist grosslöcherig und ausgetrocknet. Es muss aber hervorgehoben werden, dass das Brot genussfähig und unschädlich ist. Dagegen ist Brot, das aus schlecht geheizten Oefen stammt, schwer verdaulich und kann bei der Truppe zu Magenstörungen führen. Man vermeide deshalb solches Brot abzugeben, das die Form eines Fladens aufweist, schwer und in der Farbe blass ist, mit schlecht gelochter Krume und Speckstreifen.

Weiter ist zu warnen vor fadenziehendem, krankem Brot, das man zuweilen in heissen Sommermonaten antreffen kann. Ob die Brotkrankheit auf einen Fabrikationsfehler oder auf einen Materialfehler zurückzuführen ist, ist oft schwer zu beurteilen. In vielen Fällen ist krankes Mehl (Bazillus im Mehl) die Ursache. Findet sich solches Brot, so melde man es sofort dem Quartiermeister und mache auch dem Bäcker hievon Mitteilung. Bei Mehlkrankheiten fällt es dem Bäcker trotz oft wochenlangen Desinfektionen der Räume und Geschirre schwer, wieder gesundes Brot herzustellen.

Als Aufbewahrungsort kann für Brot nur ein gut lüftendes Lokal vorgesehen werden. Bekannt ist, dass Brot nie in warmem Zustande in Säcke verpackt und spediert werden darf. Beschädigtes Brot ist stark der Verschimmelung ausgesetzt.

C) Käse:

Für unsern Truppenhaushalt kommt vollfetter, reifer, aber nicht zu rässer Schweizerkäse in Betracht. Er soll im Schnitt geschmeidig sein, ganz am Stück bleiben und nicht zerbröckeln. Man achte auch bei der Auswahl auf eine gleichmässige Farbe — Sommerkäse gelblich, Winterkäse weisser — ohne rötlichen oder bläulichen Rand.

Eine längere Lagerung von Käse in der Truppenküche ist zu vermeiden, weil der Käse in der Küchentemperatur leidet und einen allfälligen Beigeschmack aufnimmt. Als Aufbewahrungsraum dient ein kühles Lokal, oder noch besser ein Keller. Man schlage den Käse mit einem in Salzwasser gefeuchtetes Tuch ein. Die Behandlung des Käses bedarf während der Sommermonate vermehrter Aufmerksamkeit.

In Bezug auf den Nährwert ist Käse dem Fleisch überlegen. Er ist eines der gesündesten Nahrungsmittel. Er kennzeichnet sich auch durch die Mannigfaltigkeit seiner Verwendungsarten.

(Kameraden, welche noch die früheren Nummern des „Fouriers" besitzen, seien in diesem Zusammenhang auch noch auf die beiden Artikel „Etwas über Käseverwertung" (mit Kochrezepten) von Herrn Oberstlt. Jeangros in No. 4, Jahrgang 1930 und „Milch und Käse" in No. 6, Jahrgang 1929, hingewiesen. Die Red.)

D) Gemüse:

Kartoffeln.

Beim Einkauf von Kartoffeln ist darauf zu achten, dass sie vollkommen ausgereift sind, keine kranken oder fauligen Knollen aufweisen und nicht fleckig, welk, ausgewaschen oder erfroren sind. Eine gute Sorte Speisekartoffeln platzt beim Kochen bald. Das einzelne Stück ist nach dem Sieden bis zur Mitte mehlig. Gute Kartoffeln haben einen reinen angenehmen Geschmack; sie hinterlassen beim Kosten keinen rauhen, „kratzigen" Nachgeschmack.

Bei längerer Lagerung beobachtet man die Bildung von Keimen und Zwerggewächsen. Es ist wichtig, dass beim Zurüsten diese Keime und kleinen Knollen sorgfältig entfernt werden. Bei Verwendung von Schälvorrichtungen sind daher die Keimlöcher von Hand noch nachträglich auszustechen. Auch schwarze, faule Stellen müssen weggeschnitten werden.

Gute, *alte* Kartoffeln sind stets — abgesehen vom Preis — halbreifen, neuen vorzuziehen. Man koche aber alte Kartoffeln wenn möglich immer in geschältem Zustand. Vor dem Kochen empfiehlt es sich, die zugeschnittenen Stücke während längerer Zeit (vielleicht eine Nacht hindurch) zu wässern.

Neue Kartoffeln andererseits werden mit Vorteil mit der Schale gekocht; einmal aus wirtschaftlichen Gründen: der Abfall wird dadurch verringert, dann vermeidet man aber auch die Auslaugung, die bei der Wässerung geschälter Kartoffeln nicht zu umgehen ist.

Als eine unserm Klima ursprünglich fremde Frucht sind Kartoffeln gegen Kälte und lang andauernde nasse Witterung sehr empfindlich.

Kohlarten.

Der Fourier achte beim Einkauf zuerst auf das Aeussere, auf ein frisches, nicht welkes Aussehen der einzelnen Stücke. Köpfe, die welk, von Schmutz durchdrungen, von Würmern oder Raupen angefressen sind, faule Stellen zeigen usw., müssen zurückgewiesen werden.

In einem guten, trockenen Erntejahr entwickelt sich Kabis und Kohl zu festen, schweren Köpfen. Nässe dagegen fördert die Fäulnis und das Anfressen durch Schnecken, Würmer oder Raupen. Die Lagerung aller Sorten fällt schwer.

Sauerkohl.

Sauerkohl findet auch in der Militärküche Verwendung. Er muss gleichmässig strohgelb sein, rein schmekken und angenehm riechen. Häufig findet man Schimmel-

bildung entweder mit dem Produkt vermengt oder sogar als Ueberzug desselben. Selbstverständlich weisen wir eine solche verdorbene Ware zurück. Besonders zu berücksichtigen ist der Säuregehalt. Findet man zuviel Säure, so kann der Sauerkohl kurz durch kaltes Wasser durchgezogen, also etwas gewaschen werden, nie aber abbrühen.

Für die Herstellung von Sauerkohl ist eine gute Sorte Weisskabis zu verwenden, welcher gut ausgereift ist und nicht zu starke Blattrippen enthält. Er wird mittelst eines Hobels oder Maschine feingeschnitten, in ein Fass oder in einen Holzzuber unter Zusatz von Salz und Wachholderbeeren ca. 5—6 Wochen eingelegt und mit einem passenden Deckel und Steinen als Presse beschwert. Sobald Gährung eintritt, ist der Sauerkohl kochbereit.

Hülsenfrüchte.

Bohnen, Erbsen, Linsen sollen von gleichmässiger Grösse und Farbe sein und gesund aussehen. Sie dürfen nicht mit fremden Bestandteilen, Steinchen, Sämereien vermischt sein. Alte Hülsenfrüchte erkennt man an der runzligen Haut. Sie sind meistens wurmstichig, dickhülsig, mit Staub und Milben vermischt. Sie riechen dumpfig und lassen sich nur schwer weich kochen.

E) Diverse Verpflegsartikel:

Reis.

Auch beim Reis ist darauf zu achten, dass die einzelnen Körner gleichmässig und ganz sind. Fremde Beimengungen (Steinchen, Hülsenresten, Sämereien) beeinträchtigen auch hier die Qualität. Der Reis darf nicht staubig oder mehlig sein, nicht dumpfig oder ranzig riechen, nicht salzig schmecken.

Im Allgemeinen werden die harten, glasig scheinenden Körner der besseren Haltbarkeit wegen den weicheren Sorten vorgezogen, auch ist diese Art des Reises bekömmlicher. Guten Reis erkennt man daran, dass er beim Kochen auf das Doppelte bis Dreifache aufquillt.

Gerste, Hafergrütze, Griess.

Diese Produkte lassen sich nicht lange lagern, weil die Gefahr besteht, dass sich Milben ansiedeln. Man achte daher auf reine Qualität ohne Vermischung mit Fremdstoffen oder Staub.

Mehl.

Für gutes Mehl ist weisse Farbe entscheidend. Es darf nicht von selbst zusammenhängende Klümpchen bilden. Fährt man zur Probe mit der Hand in einen Sack Mehl, so muss sich dieses kühl und schlüpfrig anfühlen lassen. Drückt man es zusammen, so soll es sich nicht zu festen Klumpen ballen, sondern sofort wieder auseinanderfallen. Daneben ist zu achten auf frischen, nicht dumpfigen Geruch und nicht bitteren Geschmack.

Teigwaren.

Alle Sorten Teigwaren (Maccaroni, Hörnli, Spaghetti, Nudeln und Suppeneinlagen) müssen aus gutem, gesundem Gries hergestellt sein. Merkmale einer guten Qualität: stark ausgetrocknet, recht hart, geruchlos, leicht zerbrechlich, gelblich-weisse Farbe ohne Flecken. Beim richtigen Kochen muss das Wasser klar bleiben; es darf nicht milchartig werden.

Kaffee.

Für unsern Gebrauch kommen Mittelsorten aus Java und Ceylon in Betracht. Bessere Sorten wie der brasilianische Kaffe (San Salvador, Campinas und Santos) sind in der Regel für den Militärverbrauch zu teuer.

Das beste Kennzeichen für die Güte des Kaffees ist guter, kräftiger Geruch und angenehmer Geschmack. Beim Anfühlen gerösteter Bohnen — die Form, in der Kaffee der Militärküche von den Armeemagazinen übergeben wird — sollen diese rauschen, d. h. hart geröstet und trocken sein. Stark braunschwarzer Kaffee ist zu stark geröstet, er hat sein Aroma verloren; kastanienbraun ist für ihn die richtige Farbe. Künstliche Färbung des Kaffees lässt sich mitunter sehr einfach durch Waschen der Bohnen in heissem Wasser feststellen. Havariierter Kaffee kennzeichnet sich durch Zusammenkleben der Bohnen, sowie durch bitteren salzigen Geschmack und durch Geruch nach Schimmelpilzen. Kaffee soll nur in trockenem Raume in Blechbüchsen oder doppelten Papiersäcken aufbewahrt werden.

Schwarztee.

Guter Schwarztee, chinesischer oder ostindischer Provenienz, besteht aus kurzen schwarzbraunen bis schwärzlichgrünen Blättchen, welche der Länge oder der Breite nach unregelmässig zusammengerollt oder gewunden sind. Darunter befindliche, silberweiss oder gelblich behaarte Blattspitzen werden als Zeichen besonderer Qualität angesehen.

Es kommt vor, dass Tee mit fremden Bestandteilen oder sogar mit schon gebrauchten Teeblättern vermischt ist, schimmlig oder dumpfig riecht. Ein solches Paket wäre natürlich zurückzuweisen.

Der mit kochendem Wasser bereitete Abguss muss ein klares Getränk von kräftigem Wohlgeschmack ergeben. Beim Erkalten wird guter Tee trübe.

Schokolade.

Das Schokoladepulver besteht aus einer Mischung von Kakaopulver, Kakaobutter und Zucker. Es muss trocken aufbewahrt werden und stets seine Pulverform beibehalten. Es darf also keine Klumpen bilden. — Wie beim Kaffee hat man auch hier auf kräftigen Geschmack zu achten. Irgendwelche pflanzliche oder tierische Zutaten (Stärke, Mehl, Fette) setzen die Güte des Getränkes herab.

Milch.

Der Beurteilung der Milch muss der Fourier bei der Annahme besondere Aufmerksamkeit schenken. Schon nach dem Aeussern lässt sich die Qualität einigermassen beurteilen. Die Milch sei leicht gelblich-weiss, gut flüssig, von angenehmen Geruch und Geschmack.

Beim Ausschütten darf sich kein Bodensatz zeigen. Brauner Rückstand am Boden der Kanne ist in der Hauptsache entweder Kalk, Eiter oder Blut. Die beiden letzten Stoffe lassen den Rückschluss zu, dass die Milch von kranken Kühen stammt. Der Lieferant muss also in einem solchen Fall sofort benachrichtigt werden. Solche Milch kann auch für den menschlichen Körper schädlich sein. Bei Zweifel an der Qualität der Milch kann diese durch die Orts-Gesundheitspolizei untersucht werden lassen.

Im Interesse der Verpflegungsorgane liegt es, die Milch von der Annahme bis zum Verbrauch in gesundem Zustand zu erhalten. Dies ist in der heissen Sommerszeit besonders schwierig. Es sollen hier deshalb einige *Ratschläge* über die Behandlung der Milch Platz finden:

Peinliche Sauberkeit in Bezug auf die Geschirre ist ein Haupterfordernis. Man lasse nie Milch in zugedeckten Kannen stehen, weil sie unter Luftabschluss erstickt. Bis zum Gebrauch ist sie in fliessendes kaltes Wasser einzustellen. Auch darf Milch nie in einem Raum aufbewahrt werden, der nach Etwas riecht, da Milch sehr rasch den Geruch annimmt. Bezogene Milch muss innerhalb einer Zeit von 12 bis 16 Stunden gekocht werden. Lässt man sie länger stehen, so wird sie beim Sieden flockig, gerinnt oder bricht. Auch haben Witterungsverhältnisse einen grossen Einfluss auf den Bestand der Milch. Es kann vorkommen, dass frische Milch, trotzdem sie kühl aufbewahrt wird, bei Gewittern bricht. Daher ist bei anziehenden Gewittern sofortiges Kochen der Milch ratsam.

Von der *Zusammensetzung* der Milch sei Folgendes gesagt: Die Kuhmilch besteht zum grössten Teil aus Wasser, in welchem die übrigen Bestandteile in feiner Verteilung enthalten sind. Das Verhältnis zwischen dem Wasser und den festen Stoffen:

Wasser 87,5 %, Trockenmasse 12,5 %.

Die Trockenmasse weist im Durchschnitt folgende Zusammensetzung auf:

Milchzucker	4,6 %
Fette	4,0 %
Käsestoff	2,9 %
Ziegerstoff	0,6 %
Asche	0,4 %

In den Handel kommt eine Mischmilch, d. h. eine Milch, die nicht nur von verschiedenen Kühen, sondern auch in der Regel von verschiedenen Sammelstellen stammt. Aus dieser Tatsache ergibt sich der Vorteil, dass die Milch hinsichtlich des Fettgehaltes keinen grossen Schwankungen unterworfen ist.

Es interessiert mich . . . .

Kamerad, was interessiert Sie?

Der Wiederholungskurs, die Rekrutenschule, das Studium der Reglemente vor einem Dienst, die Revisionsbemerkungen, Vorträge und Uebungen im Fourierverband, Gespräche mit Kameraden am Stammtisch, — sie alle bringen für uns Fouriere eine Reihe von Fragen und Problemen, die oft lange ungelöst bleiben. Fragen Sie von jetzt an den „Fourier", er wird Ihnen immer die richtige Antwort geben. Sie werden bald nach Ihrer Anfrage an dieser Stelle die Lösung Ihres Problems finden, sofern sie von allgemeinem Interesse ist. Spezielle Fragen hingegen wird Ihnen die Redaktion direkt brieflich beantworten.

Der „Fourier" hat sich bereits nach einer Hilfe für schwer zu beantwortende Fragen umgesehen. Auf ein Schreiben der Redaktion hin, hat Herr Oberst Richner, Oberkriegskommissär, die Anregung Anfragen von Lesern im „Fourier" zu beantworten, begrüsst und dazu festgestellt, dass eine solche Diskussion von Fachproblemen unserer Sache nur nützen könne, dass dadurch viele Missverständnisse und unrichtige Auffassungen abgeklärt werden. Herr Oberst Richner, der unserm Verband und unserm Fachorgan stets grosse Aufmerksamkeit schenkt, kann infolge anderweitiger starker Inanspruchnahme die einzelnen Anfragen nicht persönlich beantworten. Er stellt uns aber Herrn Oberst Elmiger, Instr. Of. der Verpflegungstruppe und zurzeit Chef der Sektion für Rechnungswesen des O. K. K., hiezu zur Verfügung. Wir danken beiden Herren für das Interesse, das Sie unserer Zeitung entgegenbringen und freuen uns, für unsere vielen Fragen, die uns stets beschäftigen, einen so prominenten Fachmann als Berater zu erhalten.

Nun denn, bringen Sie Ihre Probleme, mit denen Sie nicht fertig werden, oder auch bestimmte Anregungen zu Papier und senden Sie sie an die Redaktion I des „Fouriers", Postfach 74, Hauptpost. Sie werden in kurzer Zeit die Antwort darauf erhalten. Damit Anfragen eventuell auch direkt beantwortet werden können, sind ihr stets Name, Einteilung und Adresse des Absenders beizufügen. Helfen Sie mit, dass diese für die Leser neu geschaffene Spalte auch wirklich interessant wird.

Also, was interessiert Sie?

Mitteilungen.

„Der Schweizer Soldat" hält es für nötig, aus unsern im letzten Jahr zusammengestellten „Unpostulierten Postulaten" und „Weihnachtswünschen" einzelne Nebensächliche herauszunehmen und sie zum Gegenstand einer umfangreichen Kritik zu machen. Der Artikel, dessen erster Teil vorläufig in Nr. 10 erschienen ist, stammt aus der Feder von Adj. U. O. Locher.

Uns Fourieren fällt der etwas unfreundliche Ton in dieser Kritik auf. Er wird der Redaktion Anlass geben, die Schriftleitung des „Schweizer Soldaten" um Aufnahme einer *rein sachlichen* Erwiderung in ihrem Blatt zu ersuchen. Wir werden auch noch an dieser Stelle kurz auf die Angelegenheit zurückkommen.

Der Jahrgang 1932 ist gebunden. Gegen Einsendung von Fr. 2.— (incl. Porto) auf Postcheck-Konto VIII/18908 erhalten Sie ihn durch die Redaktion des „Fourier".

Offizielle Mitteilungen des Schweiz. Fourierverbandes.

Zentralvorstand

Zentralpräsident: Fourier Ad. Tassera, Hebelstr. 79, Basel.

Preisaufgabe für Fouriere.

Die „Allgemeinen Bestimmungen und Reglemente für die Wettübungen an den Schweizerischen Unteroffizierstagen vom 14. — 17. Juli in Genf" enthalten foldende schriftliche Preisaufgabe für Fouriere aller Waffengattungen:

„Begründung von Verbesserungs- und Vereinfachungs-Vorschlägen betreffend den Dienst des Einheitsfouriers".

Wir laden die Mitglieder unserer Verbandssektionen ein, sich an diesem Wettbewerbe zu beteiligen. Termin für die Ablieferung der Arbeit, Adresse des Empfängers und alle nähern Bedingungen werden später an dieser Stelle bekanntgegeben. Um aber unsere Fouriere schon jetzt zum Beginn der Arbeit zu ermuntern, erfolgt obige Bekanntgabe zum Voraus.

Im Namen des Zentralvorstandes:
Der techn. Offizier:
E. Bieler, Major.