

# Wie verwende ich die Käseportion?

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **11 (1938)**

Heft 5

PDF erstellt am: **05.08.2024**

## **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.

Sperrforts und Batterien nur durch Schneeschuhtrupps versorgt werden können, hat man seit längerer Zeit mit gutem Erfolg Bernhardinerhunde als Begleiter, als Meldehunde und als Tragtiere verwendet. Neuerdings hat nun die Gebirgsschule des französischen Heeres in Chamonix Versuche mit Samojeden- (Eskimo-)Hunden und leichten, den militärischen Anforderungen entsprechend konstruierte Schlitten angestellt, die durchaus befriedigend verlaufen sind. Ueberwinden doch die Eskimos — und wie diese die Grönlandforscher — mit ihren Hundeschlitten jedes Gelände in Schnee und Eis und bewegen dabei recht beträchtliche Lasten fort. Auch bei den Versuchen der französischen Alpentruppen ist in Höhen von über 2000 Meter bei einer Belastung der Schlitten mit 270 Kg., was für jeden der sechs eingespannten Hunde 45 Kg. bedeutet, eine Durchschnittsgeschwindigkeit von 7,5 Kilometer erreicht worden. Nach den guten, auf der Alpenjägerschule erzielten Resultaten haben jetzt auch die Standorte Grenoble, Annecy und Gap je einen Zwinger mit Samojedenhunden aus einer ursprünglich von der Hudsonbai stammenden Zucht erhalten. Sie sind ebenfalls als Schlittenbespannung gedacht, in erster Linie für die taktische Verwendung im Hochgebirge, so zur Versorgung der Posten mit allem Nötigen, zum Munitionstransport in die vordere Linie und zum Rückschub von Verwundeten.

#### Neuartige Feldküchen.

Eine neue Art der Versorgung der Truppe hat man in England gefunden. Sein Heer wird ja, den dortigen Ansichten über die Ausrüstung für einen modernen Krieg entsprechend, vollkommen modernisiert und mechanisiert. Die umorganisierten Einheiten erhalten nun keine Feldküchen mehr, sondern tragbare, verschieden grosse Kochmaschinen mit Petroleumfeuerung, die für die Verwendung von der Gruppe an bis zu den grossen Einheiten in ihrer Grösse abgestuft sind. Nach längeren Versuchen, die bei den zur Niederwerfung des letzten Aufstandes in Wazirestan (Nordwestindien) eingesetzten Truppen durchgeführt worden sind, hat sich eine solche Feldküche auch mit Benzinheizung sehr gut bewährt. Wegen der so zu erzielenden Ersparnis an Brennstoff, also auch an Transportgewicht, da nur ein Viertel des bisherigen Heizquantums gebraucht wird, sollen auch die Kochmaschinen der Truppen im Mutterland diese neue Heizung erhalten.

Auf dem Marsch wird im britischen Heere also nicht mehr gekocht und die Tommys werden nach anstrengendem Marsch und Gefecht warten müssen, bis das Essen gekocht ist. Vielleicht aber werden sie sich doch hin und wieder nach der guten alten Gulaschkanone zurück sehnen, deren dampfender Inhalt bei jedem Halt sofort fassungsbereit war.

### Wie verwende ich die Käseportion?

Es kommt häufig vor, dass schon in der ersten Woche zu jedem Frühstück Käse abgegeben wird. Damit wird erreicht, dass der Mannschaft diese Beigabe nicht mehr mundet und der Käse nicht mehr rationell verwendet wird. Es wird

daher während eines dreiwöchigen W.K., wie sie dieses Jahr durchgeführt werden, folgende Verteilung empfohlen:

Schachtelkäse 7 Portionen, frischer Käse 13 Portionen = Total 20 Portionen und diese selbst wieder am zweckmässigsten wie folgt aufgeteilt:

Schachtelkäse:	als Zwischenverpflegung	4	Portionen
	zum Nachtessen zu Suppe	3	„
Frischkäse:	als Zwischenverpflegung	4	„
	zum Frühstück oder Nachtessen	3	„
	zum Reiben, Beigabe zu Trockengemüse u. Suppe	6	„

Total wie oben 20 Portionen

Dieses Schema bietet den Vorteil, die Käseportionen bei der Aufstellung der Menus gleichmässig verteilen zu können. Dieser Plan wird durch Verschiebungen, wie sie in jedem W.K. auftreten, in seiner Grundlage nicht gestört, weil durch Abtausch einzelner Tage die Bezugsberechtigung jederzeit klar vorliegt.

In den folgenden Nummern werden wir mit der Bekanntgabe spezieller Rezepte an gleicher Stelle fortfahren.

### Es interessiert mich . . . .

**Frage:** Können die P.W.- und Lastwagen-Anschriften, welche nun infolge der Truppenordnung 1938 neu markiert werden müssen, zu Lasten der Allgemeinen Kasse genommen werden?

**Antwort:** Nein. Es handelt sich hier um privates Material, das seinerzeit zu Lasten der Haushaltungskasse angeschafft worden ist.

**Frage:** Seit einiger Zeit kann vom O.K.K. Apfeltee bezogen werden. Kann mir die Redaktion über die Zubereitung etc. nähere Angaben machen?

**Antwort:** Der Apfeltee, der in Doppelsäcken à 5 kg netto geliefert wird, wird aus guten inländischen Äpfeln hergestellt. Preis gegenwärtig: Fr. 2.15 pro kg. Die Abgabe erfolgt in Mengen von mindestens 5 kg. Herstellung: Für einen Liter Apfeltee sind zu verwenden: 25 gr Apfeltee, ca. 30 gr Zucker, 1 Liter Wasser. Der Apfeltee ist kaltem Wasser zuzusetzen, vom Siedepunkt an 3 Minuten zu kochen und hernach 5 Minuten ziehen zu lassen. Alsdann ist der Tee durch ein Sieb unverzüglich aus dem Eisenkochkessel in Kochkisten, Milchkannen und dergl. umzugießen und dann zu zuckern. Beim Stehenlassen in Eisenkochkessel würde er sich verfärben und widerlichen Eisengeschmack annehmen.

**Frage:** Wie sieht die Frühstücksportion aus?

**Antwort:** Die Frühstücksportion besteht aus 2 festen Tafeln „Ovomaltine“, die solid, gegen Feuchtigkeit geschützt, verpackt sind. Das Gewicht einer Portion beträgt 65 gr netto.