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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 13 (1940)

Heft: 5

Artikel: Verpflegung im Aktivdienst : Anregungen für die Praxis

Autor: Jost

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-516494

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: 15.07.2025

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

Bäckerei-Rapport Nr. 4	Ausgang				Eingang			
Bäckerei Nr. 1		318	3				3	
„ „ 2		408	5				5	
„ „ 3		738	8				8	
„ „ 4		262	4				4	
„ „ 5		289	3				2	
„ „ 6	20	3163	38				38	2
„ „ 7		300	4				5	
„ „ 8		324	4		250	5	4	
„ „ 9	8	739	8		300	6	8	
„ „ 10		778	10		500	10	10	
„ „ 11	18	732	8		400	8	8	1
„ „ 12		278	4		250	5	4	
„ „ 13	4	794	10		500	10	10	
„ „ 14		374	5		250	5	5	
„ „ 15	4	546	6		250	5	4	
„ „ 16		301	3		250	5	1	
„ „ 17	2	572	7		300	6	7	
„ „ 18		281	4		250	5	4	
Total wie oben	56	11197	134		3500	70	130	3

Hier werden täglich die eingegangenen Rapporte eingetragen und erst nach erfolgter Uebereinstimmung verbucht. Auf diese Weise werden allfällige Differenzen zwischen Magazin- und Bäckerei-Rapporten sofort aufgedeckt und es kann nach dem Fehler gefahndet werden, bevor die Zahlen bereits in die Magazin- resp. Betriebsbücher eingetragen sind. Diese Hilfskontrolle hat sowohl den Magazinchef wie mich sehr befriedigt und uns manches nachträgliche Suchen nach Unstimmigkeiten erspart.

Verpflegung im Aktivdienst.

Anregungen für die Praxis von Fourier Jost, Fourier einer Bk. Kp.

Eine Eigenschaft haben wir Schweizer besonders hochentwickelt und verfeinert: die Lust zur Kritik. Es ist daher verständlich, dass im gegenwärtigen Aktivdienst auch das Problem der Soldatenverpflegung erneut zur Diskussion gestellt wird. Dabei ist es nicht verwunderlich, wenn die Ansichten des Ernährungstheoretikers von den Anschauungen des Verpflegungspraktikers oft erheblich auseinandergehen. Denn es handelt sich ja im Militärdienst nicht darum, das Ideal einer vollwertigen Kost in einem Speisezettel Bircher'scher Observanz anzustreben. Unser Bestreben geht viel mehr dahin, die Erkenntnisse der neuzeitlichen Ernährungswissenschaft mitzuverwerten, sie gewissermassen als Fundament in den Verpflegungsplan einzubauen und mit den tatsächlichen Verhältnissen in Einklang zu bringen.

Die Wirklichkeit wird immer wieder zeigen, dass wir nicht Wunschbildern nachjagen dürfen, sondern uns hinsichtlich der Frischgemüse-Verpflegung an die Marktlage halten müssen. Dies zeigte sich besonders eindrücklich im Oktober und November des vergangenen Jahres. Das Angebot an Frischgemüse war zufolge des ungünstigen Sommerwetters und der Mobilmachung der ganzen Armee sehr gering. Zum Teil zwangsläufig, oft auch willkürlich, erreichten die Preise eine in den letzten Jahren nie gekannte Höhe, die den rechnenden Fourier trotz der leicht erhöhten Gemüseportionsvergütung jeden Tag vor neue Schwierigkeiten stellten.

Jeder Fourier hat heute das Bestreben, den einmal erreichten Standard in der Verpflegung zu halten, wogar noch zu steigern. Dies darf aber nie dazu führen, eine „Hotelküche“ zu betreiben oder ins andere Extrem zu verfallen: die Mannschaft nach den Grundsätzen einer Mode-Ernährungstheorie zu verpflegen.

Jeder Fourier weiss, dass er den Landesgewohnheiten in seinem Verpflegungsplan Rechnung tragen muss. So hat es meines Erachtens absolut keinen Zweck, der Mannschaft, wenn auch nur ein- oder zweimal pro Woche, ein vegetarisches Mittagessen vorsetzen zu wollen. Die von Herrn Major Stahel zitierte Mahlzeit („Der Fourier“ Nr. 1/1940), bestehend aus „Gemüsesuppe, Kabisgemüse, Kohlraben, Tee“ scheint mir eine Verirrung im Militärspeisezettel zu sein und wird dem Appetit unserer Mannen nie gerecht, allem Raffinement des Küchenchefs in Zubereitung und Würzung zum Trotz. — Es muss einmal festgehalten werden, dass die heutige Tagesportion von den verantwortlichen Organen unter sorgfältiger Prüfung aller Gesichtspunkte und unter Berücksichtigung der heimischen Ernährungsgewohnheiten festgesetzt wurde. Zweifellos sollte von ihr nicht zuliebe einer Mode-Theorie ohne zwingende Not abgegangen werden.

Das von Herrn Major Stahel erwähnte deutsche Heer hat gerade die vom Verfasser angefeindeten Fleischwaren in der Zusammensetzung des Speisezettels an erste Stelle gesetzt. Zum Vergleich folgt nachstehend der Abdruck eines schweizerischen Verpflegungsplanes, auf welchem nebenstehend die Abänderungen in den Fleischspeisen gegenüber den Gewohnheiten im deutschen Heer in Fettdruck hervorgehoben sind (A: Schweiz. Armee; B: Deutsches Heer):

	Mittags		**Abends**	
	A	B	A	B
1	Gulasch Rüeblisalat	Gulasch Reis	Nudeln Nüsslersalat	**Schinken/Speck**
2	Kartoffelstock Braten Kabissalat	Schweinefleisch Erbsen	Polenta Hackfleischsauce Salat	**Fischkonserven**
3	Rotkabis, Kartoffeln Hackbraten	Dauerkochwurst mit getr. Kartoffeln	Kartoffelbitzli Salat	**Blutwurstkonserven**
4	Saucenrüebli Voressen	Graupen Schweinefleisch	Pilaff Rüeblisalat	**Fleischkonserven**

Während wir also in der schweiz. Armee abends nur ausnahmsweise und lediglich als kleine Zugabe Fleisch in irgend einer Form abgeben, wird im deutschen Heer regelmässig als Hauptspeise Fleisch abgegeben. Die grössere Variierung in den Fleischsorten ist ebenfalls bemerkenswert.

Der Würzung der Speisen wird im deutschen Heer nach Zeitungsberichten besondere Aufmerksamkeit geschenkt, z. B. mit Salzgurken, ungekochtem Sauerkraut (als Beigabe), Tomatenmark, Hefeextrakt usw. Bemerkenswert ist ferner die regelmässige Abgabe von Nährkonzentraten wie Schokakola und Weinsäurezucker in Form von Drops. Diese sollen Kola, Traubenzucker, Molke und Grüntrockenmasse enthalten mit den Vitaminen A, B und C. — Auch hier hat das OKK unsere Nachbarheere durch Einführung von OVO als Frühstücksgetränk übertroffen.

Im deutschen Speisezettel ist zudem die Schaffung und regelmässige Abgabe einer Dauerkochwurst, die auch kalt gegessen wird, sehr bemerkenswert. Für unsere Verhältnisse dürfte vorläufig der Wurstkonsum in so ausgedehntem Masse nicht empfehlenswert sein.

Schlussfolgerungen. Der Vergleich in der Verpflegung unseres Milizheeres mit demjenigen einer stehenden Armee fallen sicher immer noch zu unsern Gunsten aus, umsomehr als die heutige Schweizer-Militärkost reichlich bemessen und sauber zubereitet wird.

Es sei mir trotzdem gestattet, einige Anregungen zu unterbreiten:

a) Morgenessen. Wir sollten noch mehr als bisher aus den natürlichen Landes-Ressourcen Vorteil zu ziehen wissen. In einem ausgesprochenen Milchland lebend, kennen wir noch keine Milchportion, noch weniger die so erwünschte Butterration. Wenn wir uns der langwierigen Verhandlungen vergangener Jahre um die Liquidierung der grossen Butterüberschüsse erinnern, muss bedauert werden, dass damals nicht initiativ die Gelegenheit zur definitiven Einführung einer Butterration (zweimal pro Woche unter entsprechendem Ausfall der Käseberechtigung) ergriffen worden ist.

Heute sind allerdings die grossen Butterlager geleert, die Abgabe von Butter in der Armee wäre trotzdem gut zu bewerkstelligen. Die Butter enthält lebenswichtige Vitamine und bringt zudem eine willkommene Abwechslung in den Käse-Frühkonsum. Mit der abwechselnden Abgabe von Konfitüre und hie und da auch Butter zum Morgenessen wird das Menu schon bedeutend interessanter. Nichtkonsumierter Käse kann dann vorteilhaft mittags als Reibkäse vorgesetzt werden und wird zur Suppe in ansehnlichen Mengen verzehrt.

In diesem Zusammenhang soll nicht unerwähnt bleiben, dass beispielsweise die für uns vorbildliche finnische Armee sowohl eine Milchberechtigung (2 Liter pro Tag) wie auch eine Butterration (50 g pro Tag) bei gleichzeitigem Alkoholverbot kennt. Dürfen wir daraus nicht auch etwas lernen?

b) Mittagessen. Allein für die Bedürfnisse der Armee muss die Gemüseproduktion in den kommenden Jahren erheblich gesteigert werden. Das gleiche gilt auch für die Erzeugung unseres Hauptnahrungsmittels, der Kartoffel.

Um nun den Armeebedarf an Kartoffeln und Gemüse sicherzustellen und gleichzeitig dem Produzenten einen den Erzeugungskosten entsprechenden Preis zu gewährleisten, müssen neue Wege beschritten werden. So könnte meines Erachtens das OKK in Verbindung mit der Schweizerischen Gemüseunion bezw. dem Kriegsernährungsamt einen weitreichenden Mehranbau an Gemüse und Kartoffeln für den Armeebedarf verlangen. Zur Erntezeit wären die nicht haltbaren Ueberschüsse nach den modernen Trocknungsverfahren, bei Entzug der Feuchtigkeit unter Beibehaltung aller Vitamine, einzulagern.

Wir können uns heute den Luxus nicht mehr leisten, alljährlich grosse Mengen Gemüse und Kartoffeln infolge unzweckmässiger Lagerung durch Erfrieren zugrundegehen zu lassen. Ganz besonders sollte der Kartoffel-Trocknung alle Aufmerksamkeit geschenkt werden, da der Nachschub dieses Nahrungsmittels der Heeresverpflegung je und je die grössten Schwierigkeiten bot. — Der erforderliche Gemüse-Mehranbau ist bereits beschlossene Sache. Dagegen ist die Frage der Verwertung saisonmässiger Gemüseüberschüsse noch offen.

Fahrküche mit Rauchfang.

Von Fourier Hänsenberger Max.

Wahrscheinlich hat schon mancher Fourier mit seinem Küchenchef Erbarmen gehabt, wenn dieser mit geröteten Augen hinter seiner Fahrküche stand. Anderseits wird der Küchenchef oft gewettert haben, wenn ihm der Rauch fortwährend das Wasser in die Augen trieb. Etwas Angenehmes ist es wirklich nicht, so Tag für Tag sein Gesicht in diesem beissenden Rauche rösten zu lassen. Solange es sich nur um einen Wiederholungskurs handelte, machte man sich nicht viel daraus. Das gehörte nun eben einmal dazu!

Jetzt aber ist doch vieles anders geworden, wo man Wochen, ja Monate seine Küche in Betrieb haben muss. Lt. Qm. Kretzer hatte nun eine ganz gute Idee, die es verdient, einem weitern Fachkreis bekannt zu werden. Bekanntlich sind oben am Herd der Fahrküche rundherum Löcher, welche als Zug, resp. als Rauchableitung dienen. Diese Löcher wurden nun zum Verschwinden gebracht, indem um die beiden Kessel ein U-Profil angelegt wurde, welches hinten in ein senkrechtes Kamin führt. So gelangt der Rauch nicht mehr direkt aus den Löchern ins Freie, sondern wird in diesem Mantel aufgefangen und hinten abgeleitet. So war mit einem Male diesem Rauchübel abgeholfen.

Dass dieser Rauchfang das Kochen an der Fahrküche wieder zur Freude macht, ist ganz klar. Er bietet wesentliche Vorteile, welche anlässlich einer Vorführung eindrücklich gezeigt wurden. Durch weit bessern Zug der Feuerung entsteht raschere Hitze. Vorher zog mit dem Rauch natürlich auch viel Wärme zu den Löchern hinaus. Jetzt aber kann sich diese auch nicht mehr so schnell verflüchtigen, sondern wird zuerst um den Kessel herum geleitet. Somit ist es klar, dass bei dieser Vorrichtung nicht nur das Angenehme zum Vorschein kommt,