

Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **13 (1940)**

Heft 9

PDF erstellt am: **29.06.2024**

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.

DER FOURIER

OFFIZIELLES ORGAN DES SCHWEIZ. FOURIERVERBANDES

Rezepte für die Verwertung von Brot und Brotresten.

von Hptm. Qm. Max Brem.

Die lange Aktivdienstzeit hat das Können unserer Militär-Küchenchefs gesteigert und ihre Erfahrungen gefestigt. Manch einer von ihnen hat zum Alt-erprobten und Bewährten hinzu neue Rezepte ausprobiert, um seiner Einheit Abwechslung zu bieten und dem Gebot nach Bekämpfung der zermürbenden Eintönigkeit auch in der täglichen Verpflegung gerecht zu werden. Es scheint, dass es überall gut bestellt ist um die Ernährung unserer Soldaten.

In unserem Regiment sind derart neu aufgetauchte Rezepte gesammelt und in einer übersichtlichen Zusammenstellung sämtlichen Einheiten zur Verfügung gestellt worden, damit diese gegenseitig von den gemachten günstigen Erfahrungen profitieren können. Wohl verstanden, es wurden nicht Rezepte für Delikatessen und Extravaganzen, mit denen sich da und dort ein Küchenschef in völliger Verkennung seiner wahren Aufgabe brüstet, zugelassen, sondern einzig Anleitungen zu einfachen aber kräftigen und schmackhaften Gerichten, wie sie der Militärküche und der gesunden Soldaten-Ernährung anstehen.

Besonderer Wert wurde auf Rezepte für die Verwertung von Brot, Zwieback und Brotresten gelegt. In verschiedenen Armeebefehlen ist auf die Strafwürdigkeit der Brotvergeudung und der Nichtverwertung von Brotresten hingewiesen worden. Jeder Brotverschwender ist ein Schädling, weil er die Landesvorräte vermindert und zudem den hohen sittlichen Wert des täglichen Brotes missachtet.

Andererseits ist eine hinreichende Ausnützung der Brotportion in der täglichen Mannschaftsverpflegung eine wichtige Voraussetzung für eine genügende und gesunde Ernährung. Das Brot ist ein integrierender Bestandteil der Tagesportion. Wenn der Mann, wie es besonders bei Truppen städtischer Herkunft vorkommt, nur einen Teil der ihm zustehenden Brotportion zu sich nimmt (und den andern Teil womöglich mit gekauften Weggli und dergleichen ersetzt, die aber die Nährwerte des Militärbrottes nur unvollkommen aufweisen und somit zugleich dem Portemonnaie wie der Gesundheit schaden), so riskiert er damit einen Ausfall an Nährwerten, der auf die Dauer nicht ohne Einfluss auf seine Leistungsfähigkeit bleiben wird.