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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 13 (1940)

Heft: 5

Buchbesprechung: Umschau

Autor: [s.n.]

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: 13.07.2025

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

Umschau

„Landjäger“ und „Marschgetränk“.

Die neuzeitliche Verpflegung der Armee.

Abdruck aus Nr. 574 der „Frankfurter Zeitung“.

Die alten Landjäger nahmen, wenn sie von Berlin nach Rheinsberg ritten, als Wegzehrung ein Stück kernhart getrockneten Fleisches mit; dieses selbst nannte man später „Landjäger“, es spielte in der Heeresverpflegung immer eine grosse Rolle. Das Bedürfnis der marschierenden Truppen nach solchen hochwertigen Nahrungsmitteln — Konzentraten — die zugleich den Vorteil haben, nicht viel Raum und Gewicht einzunehmen, war zu allen Zeiten gross. Im Weltkrieg kannte man, ausser dem „Landjäger“ noch eine Reihe anderer Konzentrate oder auch Konserven, die durch Trocknung, Gefrieren oder Einkochen dauerhaft gemacht waren. Naturgemäss war die so hergerichtete Nahrung nicht immer ein gleichwertiger Ersatz für das entsprechende frische Produkt. Schon im ersten Jahrzehnt nach dem Weltkrieg war die Führung der damaligen Reichswehr, in der Erkenntnis der ausserordentlichen Wichtigkeit der Heeresverpflegung im Kriegsfalle bestrebt, eine Ernährung für den Soldaten zu finden, die zugleich nahrhaft, schmackhaft, leicht zu transportieren und, wenn notwendig, aus deutschen Rohstoffen zu gewinnen war. In den letzten Jahren wurden diese Bestrebungen in grösstem Massstab und mit allen Hilfsmitteln wissenschaftlicher Erkenntnis weiter verfolgt. Das Resultat ist eine wahrhaft imponierende Vielzahl neuer Verfahren und neuer Nahrungsmittel, die eine ausreichende, gesunde und wohlschmeckende Ernährung auch der weit vorgeschobenen Truppen ermöglichen.

Entscheidend ist, dass diese Nahrungsmittel die Vitamine A, B, C, Mineralsalze und Lecithin enthalten. Die alten Konservierungsverfahren erforderten häufig das frische Ausgangsmaterial in reichlichen Mengen, das dann an Gewicht und Nährwert nicht selten durch den Konservierungsprozess erheblich verlor oder litt. So gehörte beispielsweise auch zur Herstellung jener alten „Landjäger“ ein beträchtliches Quantum reinen Fleisches. Der neue „Landjäger“, der nach den wissenschaftlichen Grundsätzen des Heeresverwaltungsamtes hergestellt wird, und der ebenso aussieht und schmeckt wie der alte, besteht nur zu 75% aus Fleisch (Fleischpulver), zum andern Teil aus Soja, getrocknetem Obst, Tomatenmark, Hefeextrakt, Paprika und Lecithin. Diese Zubereitung mit Zusätzen basiert auf alten Erfahrungen. So haben zum Beispiel Nordpolforscher getrocknetem Fleisch einen Molkezusatz verliehen. Die Indianer (denen es die Nordpolfahrer absahen) stellten eine Mischung aus getrocknetem Wildfleisch und Moosbeeren her. Die Zusätze ergänzen das reine Fleischkonzentrat durch wichtige Vitaminträger.

Die Grundlage der Ernährung für den Soldaten müssen diejenigen Erzeugnisse bilden, die in Deutschland reichlich vorhanden sind; das sind vor allem Roggen,

Kartoffeln und Zucker. Hülsenfrüchte wurden bisher zu 60% eingeführt, sie stehen also nicht unbegrenzt zur Verfügung. Man hat deshalb aus Roggen eine Art von „deutschem Reis“ entwickelt. Aus Kartoffeln, Stärke und Milch- oder Sojaeiweiss lassen sich — nach Geschmack und Nährwert — fleischähnliche Nahrungsmittel herstellen, die dann, mit oder ohne Fleischzusatz, als „Bratlinge“ ein kräftig schmeckendes Mittagessen bilden. Gemüse werden nur gedörrt verwendet; ein handliches, appetitlich aussehendes kleines Paket in Cellophanpackung reicht für eine ganze Kompagnie; ebenso werden auch Kartoffeln in getrocknetem Zustand zum Nachschub gebraucht. Es handelt sich dabei jedoch nicht um das „Dörrgemüse“ aller Art; dieses wurde damals in Brauereien und Ziegeleien — daher der sandige Geschmack — hergestellt. Die neuartige Trocknung geschieht in eigenen, neu aufgebauten Fabriken; es wird vorsichtig das Wasser herausgezogen, und zwar bei niedrigen Temperaturen, wodurch das Gemüse quellfähig bleibt, was bei gewaltsamer Trocknung und hohen Temperaturen nicht der Fall ist.

Wo die Ernährung vom Stofflichen her nur wenig Abwechslung bietet, ist die Zubereitung und die Würzung der Speisen um so wichtiger. Ein und dasselbe Nahrungsmittel, zum Beispiel Graupen, kann durch entsprechende Beikost und Würzung in den verschiedensten Formen schmackhaft zubereitet werden. Die Aufmerksamkeit des Heeresverwaltungsamtes hat sich deshalb schon seit langem der Pflege deutscher Gewürze zugewandt; ein Merkblatt aus dem Jahre 1938 gibt bereits Anweisungen für den Anbau deutscher Gewürze in der Nähe der Kasernen. Heute gehört bereits zu jeder guteingerichteten Feldküche ein „Gewürzkästchen“ mit Lauchpulver, Zwiebelpulver, Selleriepulver und so fort. Als wichtiger Träger von Vitamin C ist das Tomatenmark erkannt, das auch wegen seiner hohen Geschmackswerte in grossen Mengen gebraucht wird. Kochfertige Tunken, gefrorenes oder — nach einem neuen amerikanischen Verfahren — tiefgekühltes Fleisch, gesalzener oder in Dosen konservierter Fisch, Schmelzkäse in Dosen (in der Entwicklung begriffen ist ein Käsepulver, das nur mit Wasser angerührt zu werden braucht), eine besonders wohlschmeckende Suppenkonserve aus Roggengrütze und Walfleisch und das zu 82% ausgemahlenes Roggenmehl enthaltende Kommissbrot ergänzen die Feldküchenkost des Soldaten. Ein „Marschgetränk“ aus Zitronensäure (synthetisch gewonnen aus Kartoffeln) ist nicht nur erfrischend, sondern enthält auch Kochsalz, um den durch das Schwitzen herabgesetzten Kochsalzgehalt des Blutes wieder aufzufüllen und dadurch Hitzschläge zu verhüten. Traubenzucker aus Holz, angereichert mit Molke, geschmacklich verbessert durch Weinsäure wird in kleinen Bonbons als Anregungsmittel gebraucht. Für besonders in Anspruch genommene Truppen, die vielleicht tagelang ohne Verbindung nach rückwärts sind, werden besonders nährwertreiche und konzentrierte Nahrungsmittel hergestellt, wie zum Beispiel der neue Landjäger oder Mischkonserven (Fleisch, Gemüse, Kartoffeln), die nur mit etwas Hartspiritus gewärmt zu werden brauchen.

Wir verdanken die Zustellung dieses Zeitungsartikels, der auch für uns wertvolle Hinweise vermittelt, Oblt. Qm. H. Bertschi.