

# Eine Anregung - keine Belehrung!

Autor(en): **R.T.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **15 (1942)**

Heft 7

PDF erstellt am: **11.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-516628>

## **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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*  
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, [www.library.ethz.ch](http://www.library.ethz.ch)

<http://www.e-periodica.ch>

Vorratsmethode hat den grossen Vorteil, dass beispielsweise Lebensmittel, wie Obst und Gemüse, im Erntegebiet ohne jeglichen Verlust unter voller Erhaltung der dem Frischprodukt eigenen Geschmacks- und Nährwerte, wie Aroma, Mineralsalze usw., erhalten bleiben. Insbesondere soll die Konservierung der Lebensmittel durch Einfrieren keinen ungünstigen Einfluss auf den Vitamingehalt haben, auch nicht auf das Vitamin C. Die hierbei sich bildenden Eiskristalle sollen auf Grund wissenschaftlicher Forschungen und Untersuchungen wegen ihrer Kleinheit die Wände der Zellen nicht zerstören.

Aus dieser Erkenntnis heraus wurden in Amerika und Deutschland schon seit einigen Jahren mit grossem Erfolg wichtige Lebensmittel aller Art nach einem wohldurchdachten organischen Aufbau bei Temperaturen bis etwa  $-45$  Grad eingefroren und in speziellen Packungen dem Konsumenten zugeführt. Heute werden in Amerika jährlich etwa 500 000 Tonnen hergestellt. In Deutschland hat man im ersten Anlaufjahr, 1938, 20 000 Tonnen hergestellt und für die neue Ernte 1942/43 eine Produktion von 120 000 Tonnen vorgesehen. Auch in anderen europäischen Ländern, wie Holland, Bulgarien usw., arbeitet man heute nach dem neuen Tiefkühlverfahren. Da man sich auch in der Schweiz aus Gründen der Ernährungsfrage und nicht zuletzt infolge Verknappung von Weissblech allmählich mit dieser neuen Konservierungsart beschäftigen musste, hat die Fleischwaren AG., Wallisellen, den Vertrieb dieser tiefgekühlten Produkte übernommen und dem Konsumenten zugänglich gemacht.

Ich halte es daher nicht für ausgeschlossen, dass ausser dem bereits gebräuchlichen Gefrierfleisch die Kaltkonservierung weiterer Lebensmittel mit zunehmender Erfahrung und praktischer Auswertung auch für unsere Truppenverpflegung über kurz oder lang, sei es im Krieg oder Frieden, an Bedeutung gewinnen wird und unter Umständen eine wichtige Rolle spielen kann.

## **Eine Anregung — keine Belehrung!**

von Fourier R. T.

Die Führung eines Militärhaushaltes ist in den Zwischen-Saison-Monaten besonders schwierig. Nur ab und zu ist es der Kosten wegen möglich, durch Verabreichung von Gemüse und Obst — diese wichtigen, vitaminhaltigen Nährmittel — das Menu abwechslungsreich zu gestalten. So müssen in dieser Zeit unsere spärlichen Vorräte an Reis, Mais, Hafer usw. unverhältnismässig stark herangezogen werden.

Ich möchte nun hiermit Fouriere — ohne ältere, erfahrene Rechnungsführer belehren zu wollen — die ihren Standort in oder in der Nähe von grösseren Ortschaften haben, auf eine Möglichkeit hinweisen, die, wenn sie geschickt ausgewertet wird, reale Vorteile zeitigt:

Man mache 2—3mal in der Woche, speziell auch Samstags, gegen den Ladenschluss hin, einen Rundgang bei den verschiedenen Gemüse- und Früchtehändlern, event. auch bei Gärtner- oder grösseren Bauernbetrieben. Aus Erfahrung weiss

jeder, dass selten im Handel die Ware so stark dem Verderb ausgesetzt ist, wie im Früchte- und Gemüsegeschäft. Wenn es da ein Fourier versteht, kaufmännisch vorzugehen, so kann er seinen Soldaten Waren zu sehr günstigen Bedingungen verschaffen, die — wenn sie innert kürzester Frist gerüstet und konsumiert werden — dem Körper wertvolle Nährstoffe zuführen.

Ich möchte aber nicht missverstanden werden und lege daher Wert auf folgende Präzisierung: Man warte aber nicht den verspäteten Anruf des Händlers ab, ob man diese oder jene Ware gebrauchen könne, sie sei sehr billig, weil schon „überreif“ oder „leicht“ verdorben. Nein, die Initiative muss beim verantwortungsbewussten Fourier liegen, der den Händler vorher, wenn die speziell in gewissen Quantitäten vorliegende Ware noch fast ohne Abfall verwendet werden kann, darauf aufmerksam machen muss, dass durch weitere Lagerung die Ware fast unverwendbar werden kann (z. B. Salat, diverse Gemüse, Zwiebeln, Äpfel usw.). Aus Obst kann event. selbst Konfitüre bereitet werden, z. B. für Kaffee komplet Sonntag abends.

Vorteile: Die Truppe erhält auch in der Zwischen-Saison öfters Gemüse und Obst und damit gerade die in der Übergangszeit notwendige, abwechslungsreiche, vitaminhaltige Kost; geringe Belastung der H. K.; Schonen unserer Reserven an Trockengemüsen; Befriedigung für den Fourier, wenn auch bescheiden am Kampf gegen den Verderb mitzuhelfen; (Gerechterweise sei hier auch gesagt, dass zahlreiche Händler selbst frühzeitig, vor dem teilweisen Verderb der Ware, die Initiative ergreifen, sie anzubieten, aber trotzdem!); Erziehung aller Beteiligten bis zum hintersten Küchenmann zur Sparsamkeit.

Ein beweglicher, anpassungsfähiger Verpflegungsplan ist dabei allerdings Voraussetzung.

## **Eindrücke über die Delegiertenversammlung des SFV. in Chur**

von Fourier Niederberger W., Kriens

Wenn ich mir erlaube, über die Delegiertenversammlung in Chur meine Eindrücke zu Papier zu bringen, so geschieht dies deswegen, weil ich glaube, mehr damit zu erreichen, als wenn ich sie an der Delegiertenversammlung selbst in wenigen Worten dargebracht hätte.

Erstens: Wozu einen Fourierverband? — Nach dem Jahresbericht, verfasst vom Zentralpräsidenten Kamerad Lindegger, zählt der Fourierverband heute 3740 Mitglieder. Wo sind die andern? Gibt es wirklich noch Fouriere und Rechnungsführer, die glauben, es gehe sonst, ohne Fachorgan, ohne Verband? Wie soll ein solcher Funktionär nach Wunsch von Herrn Oberst Suter wohl vorbereitet in den Dienst einrücken können, wenn er sich der ausserdienstlichen Tätigkeit voll und ganz entzieht? Ich kann es mir meinerseits gar nicht vorstellen, wie ein solcher Fernstehender sich in der heutigen Zeit in den neuen A.W. und I.V. A. nur einigermaßen zurecht findet. Auch haben einschneidende Abänderungen im Formularwesen stattgefunden, vermehrte Arbeiten werden verlangt (Lohnausgleich, Ratio-