Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **3 (1930)**

Heft 2

PDF erstellt am: **02.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Zürich, 15. Februar 1930. III. Jahrgang Nr. 2

Redaktion u. Verlag: Fourier WEILENMANN PAUL Zürcherstrasse 21, Höngg

Jährlicher Abonnementspreis: 5 Fr. für Nichtmitglieder des Verbandes. Herausgabe Mitte des Monats.

Druck u. Expedition: GEBR. MOOS, Buchdruckerei, Höngg Sonneggstr.36, Tel.H.96.37

Betrachtungen über unsere militärische Verpflegung und Kochanleitung 1929.

(Notizen aus dem Referat des Hrn. Hptm. Straub, Q. M. Geb. I. R. 37, gehalten anlässlich der Generalversammlung der Sektion Zürich am 9. Febr. 1930.)

Bei der Durchführung von Felddienstübungen, bei Vorträgen, besonders aber während der Wiederholungskurse habe ich immer die Wichtigkeit einer zweckmässigen Ernährung betont. Verschiedene Kameraden der Sektion Zürich haben in gleichem Sinne und mit Erfolg gewirkt, was ich mit Freude anerkenne. Gleichwohl wird besonedrs nach jedem Wiederholungskurs über mangelnde oder ungenügende Verpflegung geklagt. Bei der Prüfung dieser Klagen haben wir in der Hauptsache folgende Mängel festgestellt:

1. Mangelhafte Zubereitung, weil nicht ausgebildete Küchenchefs und Küchenmannschaften verwendet werden.
2. Mangelhafte Organisation der Verpflegungs-Verteilung. Diesem Teil des innern Dienstes müssen namentlich die Feldweibel mehr Aufmerksamkeit schenken.
3. Ungenügende Vorbereitung des Fouriers.
4. Die Führer schenken der Verpflegung oft zu wenig Beachtung.
5. Verwöhnte Mannschaften namentlich aus Städten. Hier spielen allerdings auch Momente mit, die mit der Verpflegung nichts zu tun haben.

Aber auch bei der Beseitigung der angeführten Mängel befriedigt die Verpflegung oft nicht. Den Ursachen nachzugehen ist eine weitere Aufgabe für unsere Sektion. Wie schon oft wird der gegenseitige Austausch der Erfahrungen zur Abklärung dieser Fragen und zur Belehrung beitragen. Mit einem kleinen Beitrag aus meinen persönlichen Erlebnissen möchte ich die Diskussion eröffnen.

Die Ernährung ist für die Erhaltung der Gesundheit der Truppe, überhaupt für das Volk, für ihre Kraft von lebenswichtiger Bedeutung. Die Art und Weise, wie ein Volk gewohnt ist, sich zu ernähren, entscheidet nicht nur über sein körperliches Wohlbefinden, sondern sie muss naturgemäss auch wesentlich auf die geistige Gesundheit einwirken. In unserer Kochanleitung heisst es darum an erster Stelle: „Die Leistungsfähigkeit einer Truppe hängt von deren Ernährung ab. Nur ein genügend und richtig ernährter Mann ist den Anforderungen des Militärdienstes gewachsen". Im Alltag, wie im Dienste sehen wir Leute, die immer in einem Gefühl des Unbehagens leben, die keine Ahnung davon haben, dass dieser Zustand oft mit der Ernährung im Zusammenhang steht. Man gibt sich hierüber nicht besonders Rechenschaft. An die Ernährung denkt man sicher am wenigsten. Diese ist doch seit Jahren immer die Gleiche und wird doch immer verbessert. Dem aber ist nicht so. Namentlich den Bewohnern der Städte ist die instruktive Wahl der Nahrungsmittel verlorengegangen. (Wirtschaften, Amerika). In neuerer Zeit mahnen Forscher, ich nenne unsern Zürcher Dr. Bircher, zu einer Erneuerung der Ernährung. Sie wünschen für Schwerarbeiter wie für Kopfarbeiter eine Einschränkung des Fleischgenusses und eine bessere Betonung der Gemüse, Früchte und Salate. Dem Körperhaushalte sollen die erforderlichen Vitamine, Mineralien und Salze zugeführt werden. Unsere militärische Verpflegung ist diesen Forderungen durchaus gefolgt. Von der ehemaligen Fleischportion von 320 gr. sind wir auf 250 gr. gegangen. Die Kochanleitung erwähnt auch, dass „Nährsalze und Vitamine in den gebräuchlichen Nahrungsmitteln namentlich in den Grüngemüsen, im frischen Obst, in den Tomaten und Orangen in genügender Menge vorhanden sind". Die Aufgabe lautet demnach für uns nur noch die Tagesportion richtig anzuwenden und ebenso zuzubereiten. Die Küche ist fraglos der Mittelpunkt im Haushalte, wie der Magen als Regulator des persönlichen Wohlbefindens angesprochen werden kann. Der Fourier muss daher in der Küche nicht bloss eine Zubereitungsstätte, sondern noch mehr eine Stätte für die richtige Auswahl, richtige Zusammenstellung und Abwechslung der Speisen erblicken. Die Kunst und Zeit, die der Fourier hierauf verwendet ist nicht, wie vielfach angenommen wird, vergebens verbraucht. Bei der Zubereitung wünschte ich noch bessere Reinigung der Lebensmittel und mehr Sauberkeit. Die Kochanleitung betont besonders „Der Küchenchef hat auf Reinlichkeit und strenge Ordnung zu halten (Abwaschen der Geschirre, Kessel und Gerätschaften, Reinhalten des Kochherdes und des Küchenbodens)." Aber nicht nur die Küche und die Gerätschaften, auch das Küchen-