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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 3 (1930)

Heft: 2

Artikel: Betrachtungen über unsere militärische Verpflegung und Kochanleitung 1929

Autor: Straub / Krienbühl, Franz

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-516082

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: 10.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://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-

personal (in Kleidung und Körper) muss tadellos sauber sein. Die Leute haben saubere Küchenwäsche zu tragen und vor der Berührung der Speisen stets die Hände zu waschen". Ganz besonders ist darauf zu achten, den Speisen einen appetiterweckenden Charakter zu geben. (Reis weiss, nicht blau). Der Wohlgeschmack des Essens ist für mich die Spitzenleistung einer guten Küche, Wohlgeschmack ist ein wichtiges Erfordernis unserer Nahrung. Wir wissen, dass Verdauungssäfte auf eine wohlschmeckende, Auge, Zunge, und Geruch angenehmberührende Nahrung viel reichlicher abgesondert werden als auf eine fade. Wohlgeschmack ist eine wichtige Voraussetzung für die Bekömmlichkeit unseres Essens, er erzeugt Stimmung und Behagen. Die Stimmung bei unseren militärischen Mahlzeiten ist allerdings oft nicht wie sie sein sollte. Vor allem möchte ich Sie bitten, sich dafür einzusetzen, dass die Mahlzeiten als eine militärische Angelegenheit behandelt werden, genau wie dies bei jeder andern Truppenarbeit auch geschieht. Dann soll mit dem alten Ton „prässiere mit Aesse" nun einmal abgefahren werden. Ist eine Mahlzeit in Ordnung und sauber angerichtet, die Möglichkeit zu bequemem Essen geschaffen, (Lokal, Tisch, Biwackplatz etc.) dabei die Unterhaltung fröhlich, so schafft das Essen nicht bloss Genusswerte, sondern sehr häufig Realwerte für die gute Bekömmlichkeit und damit für einen gesunden Stoffwechsel. Es ist einwandfrei erwiesen, dass eine freudige Stimmung den Magensaft steigert, während schlechte Stimmungen ihn verlangsamen, wenn nicht gar zum Versiegen bringen. Wir müssen dafür eintreten, dass für die Mahlzeiten mehr Zeit und Ruhe eingeräumt wird. Es ist ferner durchaus nicht gleichgültig, an welchen Orten wir die Mahlzeiten einnehmen. Wir können bei den Mahlzeiten die militärische Ordnung nicht entbehren und je mehr Pflege wir auf sie verwenden, desto grösser ist die Wirkung auf das Wohlbefinden. (Aktivdienst) In der Ausbildung der Fouriere in den Fourierschulen ist namentlich im Küchendienst gegenüber früher ein erfreulicher bedeutender Fortschritt zu verzeichnen. Diese Ausbildung hat nach der Kochanleitung so weit zu gehen, dass der Fourier die für seine Tätigkeit erforderliche Sicherheit gegenüber dem Küchenchef besitzt. Diese Ausbildung gibt dem Fourier auf jeden Fall die Grundlage auf der er unter Zuhilfenahme unserer vorzüglichen Kochanleitung sich ausserdienstlich weiter fördern kann und soll. Zum Schlusse möchte ich Ihnen noch den Vorschlag unterbreiten, es sei die Zentralstelle für Gesundheitswesen zu ersuchen, anlässlich des Schweiz. Fouriertages in Zürich ihre Ernährungsausstellung zu zeigen.

Anmerkung.

Bei einer Rundfrage des Referenten bei den anwesenden 49 Offizieren und Fourieren hat es sich herausgestellt, dass nur die Hälfte die Kochanleitung 1929 erhalten hatten, währenddem die übrigen von dieser nichts gehört haben. Es wäre wünschenswert, wenn dafür gesorgt werden könnte, dass der Fourier, für den die Kochanleitung ja bestimmt ist, diese auch erhält.

(Eing.) Im Monat September 1929 wurden wir Militärküchenchefs mit der „Kochanleitung für den milit. Haushalt" beglückt. Es ist diese Neuausgabe absolut kein Luxus, stammte doch die alte, von der aber Niemand mehr eine Ahnung hatte, dass sie existierte, aus dem vordern Jahrhundert. Wenn man das kleine Broschürchen aufmerksam studiert, drängen sich einem allerlei Gedanken auf.

Warum wurde nicht mehr darauf geschaut, dass man aus Kreisen der aktiven Küchenchefs, ich meine nicht solche, die alle ihre Dienste in den Kasernenküchen absolvierten, sondern jene, die Gebirgserfahrung haben, Leute zur Ausarbeitung heranzog? Die Broschüre von Wachtmeister Sommerhalder bietet, ich wage es zu behaupten, auch gegenwärtig mehr Material, um das theoretische Wissen unserer jungen Kollegen zu bereichern, als die Kochanleitung vom O. K. K.

Z. B. Abschnitt 3 Seite 11 Mittagessen. Bei uns Gebirglern ist es auch im Vorkurse des W. K. meistens unmöglich Suppe, Fleisch und Gemüse zu kochen, da uns grösstenteils nur 2 Kochkessel zur Verfügung stehen und manchmal stehen beide nicht einmal im gleichen Lokal. Ich erinnere mich an den grossen Ausmarsch der Rekrutenschule, wo der Abstand der Kochgelegenheit meiner Kompagnieküche so gross war, dass wir fünf Minuten gehen mussten bis alles gefasst war. Die vom Zeughaus Zürich bestellten Gusskessel mussten wir auf Befehl des Fouriers zu Hause lassen, da dieser es unhygienisch fand, darin zu kochen. In der ganzen Kochanleitung befindet sich kein einziges Menue, das auf zwei Kochkessel eingestellt ist. Auch sollte man mit den Rauchwürsten als Zwischenverpflegung abbauen, denn diese sind, damit man die darin verarbeiteten Lungen, Lebern etc. nicht bemerkt, sehr stark gewürzt. Die Truppe bekommt Durst, zudem besteht im Sommer die Gefahr, dass sie „lebig" werden. Auch sind die Quantitäten viel zu knapp bemessen. Bei uns brauchen wir immer zum Abendessen wenn es Suppe, Teigwaren und 70 gr. Käse gibt, 125 bis 130 gr. Teigwaren pro Mann.

Auch finde ich, dass dem Kochen in Kochkisten viel zu wenig Beachtung geschenkt wird. Haben doch die Erfahrungen gezeigt, dass die Truppenteile, bei denen Kochkisten sind, immer besser und vor allem regelmässiger verpflegt wurden, als diejenigen mit Fahrküchen. Man geht ja sogar mit dem Gedanken um, auch bei der Feldinfanterie Kochkisten einzuführen. Hauptsächlich fehlen die Kochkistenmenues und die Vorkochzeiten. Sollten wir einmal in die Lage kommen 8 Tage in Kochkisten kochen zu müssen, so gäbe es eben Suppe und Spatz und Spatz und Suppe, denn wenige wären im Stande, Fleisch anzubraten. Zum Kapitel Käse schreibt man, dass man die angeschnittenen Laibe mit einem nassen Tuche zudecken solle, dass die Schnittfläche nicht eintrockne; dass man das Tuch sogar in Salzwasser tränkt, darüber scheint der Theoretiker nichts zu wissen. Die Kochrezepte sind ja gut, nur wird jedermann einsehen, dass man z. B. für Hafergrützsuppe nicht 60 gr. Petersilie, vier Stück Lorbeerblätter, acht Nelken, 10 gr. Pfeffer und 700 gr. Salz pro 100 Mann verwenden kann; würzen wird jeder Fachmann nach eigenem Geschmack. Auch dass man zuerst ⅔ des Salzes beifügt, dann kocht und vor dem Anrichten den Rest beigibt, davon habe ich bis jetzt noch nie etwas gehört. Dem Militärküchenchef, der Koch von Beruf ist, wird das alles leichter fasslich sein, aber was machen denn die andern, die Metzger, Konditoren, Maurer, Schuhmacher etc., die auch zur Küche herangezogen werden. Diese Leute sollten unbedingt etwas in Händen haben, auf das sie sich verlassen können.

Wmstr. Krienbühl Franz
Küchenchef Geb. I. Kp. II/72