

| | |
|---------------------|---|
| Zeitschrift: | Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen |
| Herausgeber: | Schweizerischer Fourierverband |
| Band: | 2 (1929) |
| Heft: | 6 |
| Artikel: | Wer ist zuständig? |
| Autor: | Richterich, Werner |
| DOI: | https://doi.org/10.5169/seals-516066 |

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: 29.12.2025

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

Krankheit, sehr wahrscheinlich auf das Fehlen eines Vitamins in der Nahrung zurückzuführen ist.

Von unsrern gebräuchlichen Nahrungsmitteln enthalten diesen Ergänzungsstoff hauptsächlich: Vollmilch, Butter, Speck, Olivenöl und Fleisch, also Nahrungsmstoffe, die uns unter normalen Verhältnissen in genügender Menge zur Verfügung stehen. In Kriegs- und Hungerzeiten hat das Fehlen des Stoffes jedoch epidemieartig ein gehäuftes Auftreten der Krankheitserscheinungen zu erzeugen vermocht, wofür uns speziell das blockierte Deutschland mit seiner höchst ungenügenden, einseitigen Ernährung ein sprechendes Beispiel bot, und wo die Bachitis in erschreckender Zahl, selbst bis in die Reihen der Erwachsenen auftrat.

Eine weitere Anzahl von Ergänzungsstoffen bietet für unsere Zwecke mehr nebensächliches Interesse; ich verzichte deshalb, näher darauf einzugehen.

Wenn wir uns die Frage vorlegen, was die mitgeteilten Beobachtungen und Forschungsergebnisse für Folgen haben bezüglich unserer Truppenernährung, so ist zu sagen, dass dabei hauptsächlich darauf zu achten ist, dass unsere Militärkost allezeit genügend Nahrungsmittel aufweist, welche die notwendigen Vitamine enthalten. Diese finden sich vor allem in den grünen Pflanzenteilen und Früchten, teilweise auch im tierischen Fett von solchen Tieren, die sich eben vorwiegend von Pflanzen, von Pflanzenkost ernähren. Unser militärischer Speisezettel muss demnach auf diese Nahrungsmittel gebührend Rücksicht nehmen, bisweilen doch vielleicht etwas mehr, als wir es gewohnt waren. Es ist mir selbstverständlich nicht möglich, in meinen heutigen allgemeinen Ausführungen nun im Einzelnen auf die praktische Auswertung des Ihnen eben Mitgeteilten näher einzutreten. Ich habe ja auch nur die Absicht, Sie auf einige wesentliche Punkte in unserer Ernährung aufmerksam zu machen, die unter ganz besonderen Verhältnissen, wie sie u. a. auch eine lange dauernde Dienstzeit schaffen kann, eintreten werden. Punkte, denen mangels genügender und richtiger Kenntnisse bis vor kurzem zu wenig Aufmerksamkeit geschenkt wurde, was sich in der Folge durch schwere Gesundheitsstörungen und Gesundheitsschädigungen auswirkte. Die Konsequenzen, die hieraus für die Bereitschaft und die Schlagfertigkeit einer Truppe resultieren, brauche ich Ihnen wohl

nicht näher auszumalen; sie sind nach meinen bisherigen Ausführungen eigentlich selbstverständlich.

Auf eine Frage möchte ich zum Schlusse nur noch ganz kurz eintreten, welche im Zusammenhang steht mit der Demonstration des Vitaminfilms der Ciba. Es betrifft dies die Frage der künstlichen Herstellung der Vitamine, eine Forderung, welche die Kriegserfahrungen eigentlich fast von selber hervorruft. Wenn die zur Verfügung stehende normale Nahrung nicht mehr genug Ergänzungsstoffe enthält, so ergibt es sich doch ohne weiteres, dass man versucht ist, dieselben der Nahrung künstlich beizumischen, in der Form von Kunstprodukten, welche die chemische Industrie herstellt. Bis vor kurzem war es nicht möglich, Vitamine auf künstlichem Wege chemisch rein darzustellen, da man deren chemische Natur ja auch gar nicht kannte. Erst vor einiger Zeit brachte die chemische Technik einen Stoff hervor, welcher dem die Rachitis verhütenden Vitamin nahesteht. Die chemische Zusammensetzung und die Beschaffenheit der übrigen Vitamine ist aber bis heute unbekannt geblieben. Immerhin ist es gelungen, durch chemische Bearbeitung von vitaminreichem Ausgangsmaterial besondere Präparate herzustellen, die nicht nur als schützende Nahrungszulage in Frage kommen, sondern welche direkt Heilwirkung besitzen. Ein solcher Stoff ist das von der Ciba fabrizierte *Orypan*, dessen Wirkung Ihnen im Filme demonstriert werden soll. Die Wissenschaft und die chemische Technik stehen auf diesem Gebiete noch in den Anfängen. Allein es ist doch zu erwarten, dass hieraus eine weitere Entwicklung der Vitaminfrage hervorgehen wird, welche auch für unsere Truppenernährung in der Zukunft sicher grosse Bedeutung hat.

Damit bin ich am Schlusse. Ich hatte nicht die Absicht, Ihnen eine ausführliche Schilderung der ganzen Vitaminfrage, der modernen Ernährungsforschung überhaupt zu geben. Ich wollte nur Anregungen bringen, um ganz besonders Sie, die doch für einen zweckmässigen und richtigen Unterhalt unserer Truppen verantwortlich sind, für gewisse Gebiete unserer Truppenernährung zu interessieren, welche heute hinsichtlich ihrer Bedeutung für das Wohlergehen unserer Soldaten hervorragende Bedeutung besitzen, und die zu vernachlässigen für unsere Armee und damit für unser Volk und unser Land zur eigentlichen Katastrophe führen müsste.

Wer ist zuständig?

Von Fourier Richterich Werner, Füs. Kp. III/23.

Wie meine Kameraden aus der Fourierschule her auch wissen, ist die *Unterbringung der Truppe* Sache der Quartiermeister und Fouriere. Ich habe schon öfters an Unterkunftsübungen des Schweiz. Fourierverbandes teilgenommen und oft wurde mir die Aufgabe zuteil, für eine Kompanie Quartier zu macnen. In meinem ersten Wiederholungskurse vor Jahren erhielt ich von meinem Kp.-Kommandanten den Befehl, seine Kompanie in der Ortschaft P. im Rayon westlich der Kirche unterzubringen. Mit Freude führte ich diesen Befehl aus und verschwand mit dem Rad. Nach ca. 2 Stunden marschierte die Kompanie in dieser Ortschaft ein und ich konnte meinem Hauptmann meine Anordnungen melden. Mit zufriedener Miene nahm dieser meine Dispositionen als noch junger Fourier entgegen, was für mich eine Aufmunterung zum bevorstehenden W.K. war.

Heute, d. h. in den letzten Jahren ist die Sache in unseren Einheiten eine andere geworden und wie ich schon gehört habe, auch andernorts. Ein *überzählig*er Offizier aus dem Bat.-Stab oder aus einer Kp. wird zwecks Vorbereitungen zur Einquartierung an den neuen Ort vorausgeschickt. Der Fourier folgt dann eine halbe Stunde vor Ankunft der Truppe, trifft mit *diesem* Offizier zusammen und darf sich nur noch mit dessen Anordnungen vertraut machen.

Ich gebe zu, dass es Offiziere gibt, die ebenso gut wie Fouriere Quartier machen können, aber es gibt gar viele, bei denen dies nicht der Fall ist. Bei ungenügenden Kenntnissen solcher Offiziere bleibt nun dem Fourier nichts anderes übrig, als diese Vorbereitungen im letzten Moment zu ergänzen, denn was nützte uns die Routine, die uns gar viele Vorteile zu angepasster Unterkunft für Küche, Magazin

etc. zweckmässiger ausnützen lässt? Anders wäre die Sache, wenn ein Offizier mit den Fourieren zusammen an Ort und Stelle die Unterkunftsmöglichkeiten besprechen würde. Es ist ja begreiflich, dass ein Subalternoffizier nicht ohne weiteres die praktischen Kenntnisse aufbringen kann, deren es zu dieser Arbeit braucht, sonst brauchte ja der Fourier keine 15 Wochen Ausbildungszeit hiefür zu geniessen!

Milch und Käse.

Für unsere Ernährung kommen neben der Muttermilch hauptsächlich Kuh- und Ziegenmilch in Betracht. Die Milch ist imstande, den Menschen im Säuglingsalter vollständig zu ernähren, beim Erwachsenen genügt sie hingegen nur unter gewissen Umständen und nur für einige Zeit. Das Verhältnis der stickstoffhaltigen zu den stickstofflosen Nahrungsstoffen ist nicht mehr das richtige und die Ausnützung im Darm eine geringe. Immerhin gehört die Kuhmilch zu den preiswürdigen und leichtverdaulichen Nahrungsmitteln.

Sie enthält im Mittel folgende Nährstoffmengen:

| % | Eiweiß | | Fett | Milchzucker | Salze |
|------|--------|-----------|------|-------------|-------|
| | Wasser | Käsestoff | | | |
| 87,5 | 2,9 | 0,6 | 3,7 | 4,6 | 0,7 |

Das **Fett** ist in Form von mikroskopisch kleinen Kugelchen in der Milch verteilt und gibt ihr die gelblichweisse Farbe. Vermöge ihrer Leichtigkeit steigen diese Fettkugelchen beim ruhigen Stehen der Milch an die Oberfläche und bilden die bekannte Rahmschicht.

Ebenso wichtig oder noch wichtiger für die Ernährung sind aber die **Eiweiss-Stoffe**. Der Käsestoff (Casein) findet sich aufgequollen und fein verteilt in der Milch vor und kann durch natürliche Säuerung oder durch Zusatz von Lab ausgeschieden werden. Das Albumin (Zieger) wird durch Erhitzen der Molke ausgeschieden. Die beim Kochen der Milch sich bildende Haut besteht aus Albumin.

Der süsse Geschmack der Milch kommt vom Milchzucker her, der ein sehr feicht verdauliches Kohlenhydrat ist und in der Kinder- und Krankenernährung eine bedeutende Rolle spielt. Durch den Milchsäurepilz wird er sehr bald in Milchsäure verwandelt, die dann das Zusammenziehen der Eiweissstoffe, das Gerinnen der Milch, verursacht.

Die **Mineralsalze**, in der Hauptsache phosphorsaure Salze, sind nicht nur für die Knochenbildung des Kindes ganz besonders wertvoll, sondern auch für die Ernährung Erwachsener jeden Alters.

Menge und Beschaffenheit der Milch hängen von den verschiedensten Umständen, wie Alter und Rasse des Tieres, Fütterungsart und auch von der Melkzeit und der Art des Melkens ab.

Eine gute Kuhmilch soll gelblichweiss und ja nicht bläulich oder wässriger aussehen, einen angenehm süßlichen Geschmack und nur ganz schwachen Geruch haben. Ein Tropfen davon, auf den Fingernagel gegeben, soll halbkugelige Form behalten, d. h. nicht zerfließen; in einem Glas Wasser soll der Milchtropfen langsam zu Boden sinken und sich nicht allzurisch mit dem Wasser vermischen. Der genaueren Untersuchung dienen verschiedene Instrumente, wie Milchwaage, Rahmmesser usw.

Gewiss haben sich auch andere Kameraden Fouriere in gleicher Weise zu beklagen oder fühlten sich zurückgesetzt, wenn sie ihre Kenntnisse in der Praxis nicht verwerten durften. Sicher finden sich Kameraden, die meine Ausführungen doppelt und dreifach unterstreichen wollten; vielleicht spricht sich der eine oder andere an dieser Stelle auch noch aus.

Die Milch zeigt sich als ausserordentlich günstiger Nährboden für allerlei Bakterien. Vom blossem Auge unsichtbare Pilze können sich bei günstiger Temperatur (20—37 Grad C) innert weniger Stunden zu Millionen vermehren und die Milch in kurzer Zeit verderben. Die direkt aus dem Euter kommende Milch einer gesunden Kuh ist verhältnismässig bakterienarm, es handelt sich also nur darum, sie nachher, d. h. während des Melkens, beim weiteren Transport der Aufbewahrung und dem Kochen rein zu erhalten. Das erfordert aber grosse Aufmerksamkeit.

Alles Geschirr, das zur Aufbewahrung und zum Transport der Milch dient (zweckmässig: Glas, Porzellan, gut glasiertes, fehlerfreies, irdenes und Emailgeschirr, im Grossbetrieb Holz- oder gut verzinnte Blechsatten) soll durch Ausbrühen mit Soda wasser und nachheriges gutes Spülen stets tadellos sauber gehalten werden. Die Aufbewahrung geschehe in staubfreiem, gut gelüftetem, kühlem Lokal (10—15 Grad C) und nie in der Nähe stark riechender Sachen, da die Milch gern fremde Gerüche annimmt.

Zum Kochen der Milch verwendet man Messing-, Aluminium- oder Nickelpfannen, auch rissefreies Email und besonders irdenes Geschirr eignet sich dazu.

Die kondensierte Milch wird durch Eindämpfen in Vakuum-Kesseln mit oder ohne Zuckerzusatz gewonnen und ist ein wertvoller Milchersatz für jene Fälle und Gegenden, wo man keine frische Milch bekommen kann.



MARFINI

(Fourier A. Marfurt)

empfiehlt sich Vereinen und Gesellschaften zur Mitwirkung an Unterhaltungs-Abenden.

Staunenerregende Experimente.

Angenehmste u. interessanteste Unterhaltung.

Interessenten wenden sich an „MARFINI“ LUZERN, Tel. 3174