

<b>Zeitschrift:</b>	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerischer Fourierverband
<b>Band:</b>	2 (1929)
<b>Heft:</b>	7
 <b>Artikel:</b>	Etwas vom Käse
<b>Autor:</b>	[s.n.]
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-516070">https://doi.org/10.5169/seals-516070</a>

### 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>**

# M E R K B L A T T.

Zusammengestellt von Lt. Z a u g g Paul, Q. M. Vpf. Abt. 3, Bern O. K. K.

**A. Zur Komptabilität gehören:**

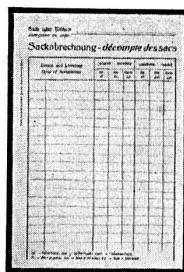
1. Mannschaftskontrolle mit sämtlichen Mutationen und Richtigkeitsbescheinigung des Kommandanten ;
  2. Pferde- u. Maultierkontrolle mit Anzahl Diensttage, Mutationen und Richtigkeitsbescheinigung des Kdten. ;
  3. Kontrolle über Transportmittel (Req. Fuhrwerke, Fahrräder, Motorräder und Automobile etc. mit Anzahl der Diensttage, Mutationen und Richtigkeitsbescheinigung ;
  4. Verzeichnis der am Einrückungstag entl. Mannschaften mit Richtigkeitsbescheinigung des Kdten. ;
  5. Verzeichnis der am Einrückungstag entlassenen bzw. allfl. in die Kuranstalt versetzten Kav.-Pferde mit Richtigkeitsbescheinigung des Kdten. ;
  6. Kontrolle über allfl. Hilfs- und Zivilpersonal mit Mutationen und Richtigkeitsbescheinigung des Kdten. ;
  7. Standortbeleg in einem Exemplar pro Soldperiode ;
  8. Generalrechnung mit der Kostenübersicht in einem Exemplar pro Soldperiode und Richtigkeitsbescheinigung des Kdten. ;
  9. Einnahmenbelege ;
  10. Ausgabenbelege ;
- diese letztern (Ziff. 9 u. 10) gehörig quittiert und visiert. Ausgaben, die sich nicht auf die Kontrollen stützen, sind in jedem Fall zu begründen.



**Mars Nr. 29.**

1 Stück 0.50, 10 Stück 4.50

Mars-Haushalt-Kassenbelege. Wenn der Küchenchef für die Haushaltung kleine Einkäufe besorgt, so muß er stets Quittungen beibringen. Wir führen unter Mars Nr. 29 einen Bloc mit 25 Belegen, die nur ausgefüllt werden müssen. Alle nötigen Angaben sind vorgedruckt. Format 10,5×16 cm.



**Mars Nr. 32.**

1 Stück ~10, 10 Stück 1., 100 Stück 8.- Mars-Sackkontrolle. Jeder Rechnungsführer führt, um Verluste zu vermeiden, eine Sackkontrolle. Wir bringen mit passendem Vordruck versene Kuverts, in welche man alle Gutscheine hineinlegt. Die Führung dieser Sackkontrolle erspart Verluste.

## Etwas vom Käse.

Von grösserer Bedeutung als Nahrungsmittel ist der **Käse**. Er besteht aus den festen Bestandteilen der Milch, die durch natürliche Säuerung oder durch Labzusatz ausgeschieden und von der Molke getrennt werden. Je nachdem ganze, oder mehr oder weniger abgerahmte Milch dazu verwendet wird, unterscheidet man **vollfette**, **halbvette** und **Magerkäse**, und je nach der Festigkeit des reifen Käses teilt man sie in harte, halbweiche und weiche Käse ein. Durch mehrstündigtes Pressen wird der Käsemasse die bestimmte Form gegeben, nachher wird der Laib gesalzen, was ihn wohlschmeckend und haltbar macht. Während des sogenannten Reifens des Käses verändert sich die Masse

der Magerkäse, von dem meist eine kleine Beigabe genügt, um unsere Suppen, Gemüse- und Mehlspeisen nahrhaft und wohlschmeckend zu machen.

**Alle Käsesorten sind reich an Nährstoffen** und gehören zu unsrern wertvollsten Nahrungsmitteln. Feingeschnittener oder geriebener und **gut gekauft** ist der Käse frisch als Quark, wie als reifer Käse gut verdaulich, wird vom Körper rasch und gut umgesetzt und hilft uns auch, die dazu genossenen Nahrungsmittel besser auszunützen. Besonders preiswürdig ist unter dem Einfluss ganz bestimmter und je nach der Käsesorte wieder verschiedener Bakterien. Jede Sorte bekommt ihre charakteristischen Merkmale nach Aussehen, Geschmack und Geruch.