

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 3 (1930)

Heft: 4

Artikel: Chocolate als Zwischenverpflegung

Autor: Daetwyler, Hans W.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-516089>

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: 18.04.2026

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

Eine rationelle Verwertung der Käseportion scheint aber noch nicht überall platzgegriffen zu haben da, abgesehen von einigen Mehrbezügen, immer noch viele Ueberschüsse bzw. Minderfassungen festgestellt werden. Bei einer nicht geringen Zahl Truppendeinheiten werden Minderbezüge bis zu 3 Käseportionen pro Mann konstatiert, während nur in wenig Fällen die Käseberechtigung voll und ganz bezogen wird. Die verantwortlichen Verpflegungsorgane sind sich dabei offenbar nicht immer bewusst, dass sie den Mann in unberechtigter, unzulässiger Weise in seinen Rechten schmälern und schädigen. Das darf nicht sein, der Mann soll bekommen, was ihm gehört — zu was er berechtigt ist.

Dass der Käse nicht ausschliesslich zum Rohgenuss gedacht ist, sagt uns übrigens die Ziffer 64 a der I. V. von 1930:

„Der Käse ist zum Frühstück oder als Zwischenverpflegung oder zum Kochen zu verwenden.“

In der Privat- und Hotelküche hat der Käse eine sehr mannigfaltige, wenn nicht unbegrenzte Verwendungsmöglichkeit. In der Militärküche dagegen müssen wir uns hierin sowohl aus betriebstechnischen, wie aus ökonomischen Gründen auf ein Wenigeres beschränken. Die neue Kochanleitung enthält immerhin eine ansehnliche Zahl Kochrezepte, bei welchen der Käse in bekömmlicher und zweckdienlicher Weise zur Verwendung gelangt. Neben dem Rohgenuss sind folgende Verwendungsarten zu erwähnen:

Käse in Risotto, in Pilaff, in Teigwaren aller Art (auch Knöpfli, Spätzli), in Mais und Kartoffeln (Käsekartoffeln, Rösti), sodann in Suppen, wie Fleischsuppe (individuell), Reis-, Erbsen-, Gemüsesuppe und Minestra. Durch Beigabe von Käse in die geröstete Mehlsuppe kann deren Geschmack und Nährgehalt wesentlich gesteigert werden. Vergessen scheinen mir zu sein die Käse-, Kartoffel- und Erbsmehlsuppe (Rezepte hierzu an anderer Stelle), in welchen der Käse eine beliebte und wertvolle Verwendung findet.

Zusammenfassend darf wohl gesagt werden, dass der Käse für unsere Truppenverpflegung von eminenter Wichtigkeit ist und dass für die ausfallenden 70 Gr. Fleisch ein in jeder Hinsicht vollwertiger Ersatz geschaffen wurde. Unsere Verpflegungsorgane sollten aber diesem Nahrungsmittel noch mehr Beachtung schenken und bestrebt sein, durch weises Haushalten dem Manne zu geben was ihm bekömmlich ist. Zum guten Tisch gehört Käse.

Kochrezepte.

(aus „Feinbürgerliche Küche“ von Frau L. Jeanros-Immer, Bern)

Käsesuppe:

Das Suppenwasser mit Salz, Pfeffer und Muskat auf's Feuer setzen. Wenn das Wasser kocht, geriebenen Käse und in Fett geröstetes Paniermehl hineingeben. Hernach noch einige Minuten kochen lassen. Angerichtet wird die Suppe über Schnittlauch oder Petersilie.

* Naturalien:

Käse	2 kg	Pfeffer	10 gr
Paniermehl	2 kg	Muskat	10 gr
Fett	750 gr	Schnittlauch od. Petersilie	1 kg
Salz	700 gr	Wasser	80 l

Kartoffelsuppe:

Lauchstengel, Sellerie (Knollen oder Kraut), Rübli und Zwiebeln ziemlich fein hacken. Geschälte, rohe Kartoffeln mit kaltem gesalzenem Wasser auf's Feuer setzen. Die weichgekochten Kartoffeln herausnehmen, verstossen und das Wasser zur Suppe verwenden. In Fett, Mehl und Zwiebeln hellbraun rösten; hernach Lauch, Sellerie, Rübli und zuletzt die Kartoffeln zufügen, alles gut durchrühren und das noch fehlende Quantum Suppenwasser nach und nach zugiessen. Mit Pfeffer und Muskat würzen, wenn nötig nachsalzen. Kurz vor dem Anrichten den geriebenen Käse beigeben. Kochzeit $\frac{3}{4}$ —1 Stunde.

* Naturalien:

Kartoffeln	12 kg	Zwiebeln	1 kg
Rübli	3 kg	Lauch u. Sellerie	1 kg
Käse	1 $\frac{1}{2}$ kg	Pfeffer u. Muskat	je 10 gr
Fett	700 gr	Salz	700 gr
Mehl	600 gr	Wasser	80 l

Erbsmehlsuppe:

Verschnittene Zwiebeln in Fett dämpfen, das nötige Suppenwasser zugiessen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zum kochen bringen. Das mit kaltem Wasser zu einem dünnflüssigen Brei gerührte Erbsmehl hineingeben und das Ganze auf kl. Feuer noch 20 Minuten kochen lassen. Unmittelbar vor dem Anrichten den geriebenen Käse zufügen. Ueber reichlich Grünes anrichten.

* Naturalien:

Erbsmehl	4 kg	Pfeffer	10 gr
Käse	1 kg	Muskat	10 gr
Fett	500 gr	Salz	700 gr
Zwiebeln	1 kg	Wasser	80 l
		Schnittlauch u. Petersilien	1 kg

* Die angegebenen Quantitäten sind in Anlehnung an die neue Kochanleitung für 100 Mann berechnet.

Chocolade als Zwischenverpflegung.

Von Hans W. Daetwyler, Aarau.

Man hat schon oft Versuche angestellt, den Truppen als Zwischenverpflegung Chocolade abzugeben. Diese Versuche scheiterten aber grösstenteils an den Fourieren selbst, nicht etwa an der Mannschaft, wie man immer und immer wieder hören kann. Diese Fouriere, meistens solche die keinen Aktivdienst geleistet, hatten zu diesem Zwischenverpflegungsmittel absolut kein Zutrauen. Warum? — Die Leute sahen — sehen vielleicht heute noch — die Chocolade als Genussmittel an, nicht aber als Nahrungsmittel. Dies mag ein Grund sein. Dann konnte man oft von Fourieren und Quartiermeistern hören, der Soldat ziehe jedes andere Zwischenverpflegungsmittel der Chocolade vor. Die Chocolade sei eine „Schleckerei“ und eines Soldaten unwürdig. —

Dies ist aber meines Erachtens ein gewaltiger Irrtum. Abgesehen davon, dass durchgeführte Versuche die erste Einwendung Lügen strafte, denn der Soldat hat diese Art Zwischenverpflegung mit Freuden aufgenommen, ist die zweite Einwendung ganz und gar nicht am Platze. Diese Leute verkennen, wollen es vielleicht so, damit nichts „Neues“ eingeführt werden muss, den Nährwert einer Tafel Chocolade. Ich habe in der September-Nummer des letzten Jahres* über den Nährwert der Chocolade geschrieben, sodass ich hier davon Umgang nehmen kann. Es fragt sich nur, ist Zwischenverpflegungs-Chocolade etwas Neues? —

Nein, während der Aktivdienstzeit hat man den Truppen oft diese Zwischenverpflegung abgegeben und die Erfahrungen, die man damals machte, waren sehr

gute gewesen. Es ist, wie ein bekannter Verpflegungs-offizier bemerkte, erstaunlich, dass diese guten Erfahrungen vergessen wurden. Allerdings gebe ich gerne zu, dass hier die Dienstmüdigkeit nach Beendigung des vierjährigen Aktivdienstes eine grosse Rolle gespielt hat. Wir wollen nun aber die ersten zwei Punkte, Nährwert und Beliebtheit der Chocolate bei den Truppen, verlassen und zu etwas anderm übergehen.

Ich frage, was war die Chocolate den kriegführenden Staaten während des grossen Völkerringens 1914/18? — Zu Beginn des Krieges wurden z. B. in Deutschland die Rohmaterialien, welche zur Herstellung von Chocolate dienten, genau kontrolliert. Die deutsche oberste Heeresleitung hatte schon damals damit gerechnet, den kämpfenden Truppen an der Front hin und wieder Chocolate als Nahrungsmittel abgeben zu müssen, damit andere Verpflegungsmittel eingespart werden konnten. Die lange Kriegsdauer hat aber dazu geführt, dass Chocolate eines der wichtigen Nahrungsmittel der kriegsführenden Staaten wurde. Wir lesen oft in Schlachtenschilderungen aus den Tiroleralpen und aus den Karpathen, dass in den ersten Linien oft tagelang mit Chocolate durchgehalten wurde. Wir vernennen aber auch, dass an der Somme, diesem bekannten „Hexenkessel“, die Chocolate als Nahrungsmittel grosse Dienste geleistet hat. Wir lesen nicht nur bei den zu Fuss kämpfenden Truppen davon, sondern überall, bei den Fliegern, bei der Marine, dass Chocolate, damals in jenen grossen Tagen, als vollwertiges Nahrungsmittel angesehen wurde. Ich gebe ohne weiteres zu, dass zu Beginn des Krieges wohl niemand daran dachte, der Chocolate die Rolle als Nahrungsmittel zuzuteilen, d. h. sie als vollwertiges Nahrungsmittel anzusehen, die sie aber im Laufe der Kriegsjahre doch erhielt. Man dachte lediglich daran, hin und wieder eine Zwischenverpflegung in Form von Chocolate abzugeben. Dass dieses Zwischenverpflegungsmittel oft tagelang für Fronttruppen zur Hauptnahrung wurde, liegt nicht einzig und allein im Nährwert derselben, sondern hier spielten nun eben die Transportverhältnisse eine grosse Rolle.

Wenn wir bedenken, dass es in gewissen Kampfabschnitten (Somme, Karpathen etc.) Truppenabteile gab, die vollständig von den rückwärtigen Verbindungen abgeschnitten waren, denen keine Verpflegungs-

kolonne Nahrung bringen konnte, höchstens kamen hier Trägerkolonnen in Frage, weil auch die zurückliegenden Anmarschwege für Verpflegungskolonnen und Munitionsnachschub unter feindlichem Artilleriesperrfeuer stunden, so können wir vielleicht verstehen, dass dann die Chocolate als Nahrungsmittel zu ihrem Rechte kommen musste. Gewöhnlich wurde eine gut verpackte Tafel Chocolate auf dem Mann getragen. Vielfach konnten aber vereinzelt Leute dieses Nahrungsmittel von der vordersten Etappe aus in die ersten Linien bringen, weil es leicht zu transportieren war und weil von einem einzelnen Mann schon eine grosse Anzahl Tafeln getragen werden konnte. Wir müssen bedenken, dass die vereinzelt Träger meistens bei Nacht ihren Weg durch das feindliche Sperrfeuer zu den Kameraden suchen mussten. Unter solchen Verhältnissen konnte auch nur der Transport eines leichten Nahrungsmittel in Frage kommen. Die gleichen Verhältnisse spielten auch im Gebirgskrieg, nur unter noch schwierigeren Transportverhältnissen, die Hauptrolle.

Betrachten wir alle die oben angeführten Gründe, so müssen wir gewiss zugeben, dass die Frage: kann man Chocolate als Zwischenverpflegung abgeben?, überflüssig ist. Auf alle Fälle ist es keine reine Friedensdienstfrage, sondern es sollte immer auch die Eventualität eines Ernstfalles mit einbezogen werden. Es ist nicht gerade erbauend, dass man bei Abklärung einer Frage immer wieder den Kriegsfall vor Augen halten muss, doch ist es eine Selbsttäuschung, wenn man annimmt, wir gingen dem „ewigen Frieden“ entgegen.

Es handelt sich hier nicht darum, können wir es mit dem Soldatengeist vereinbaren, Chocolate als Verpflegung zu essen, sondern man muss sich zuerst die Frage stellen, was könnte uns die Chocolate im Ernstfalle sein. — Ich glaube, wenn die Sache vom angeführten Gesichtspunkte aus betrachtet wird, der eine oder andere Fourier, der sich nicht recht im Klaren war, ob er Chocolate als Zwischenverpflegung abgeben dürfe, sich dazu entschliessen wird und ich hoffe, dass dann die Erfahrungen, die er damit macht, gute sein werden. —

* Man beachte vom gleichen Verfasser die höchst lehrreiche Abhandlung „Etwas vom Nährwert der Chocolate“ in *Fourier* Nr. 9 1929

Entgegnung.

(Der Leser beachte die Artikel „Kritik“ in Nr. 12 1929 und „Erwiderung“ in Nr. 3 1930 des *Fouriers*.)

Ich danke Ihnen Herr Hauptmann für Ihre Erwiderung in der letzten Nummer des „*Fourier*“. Nun besitze ich ein vollständiges Bild über die Mobilmachungsarbeiten einer Motorlastwagenkolonne. Durch Erkundigungen an verschiedenen Orten, hatte ich mir schon vorher einiges davon angeeignet. — Sie gestatten doch Herr Hauptmann, dass ich auf Ihre Erwiderung zurückkomme, denn ein Fachorgan ist ja schliesslich dazu da, um Aufklärung zu bringen. Sie wünschen eine sachliche Kritik. Der erste Teil Ihrer Erwiderung ist sachlich, klar und befriedigt vollauf. Mit dem zweiten Teil hingegen, hätten Sie eventuell besser getan, diesen nicht erscheinen zu lassen. Sie sind damit allzustark neben das Geleise geraten.

Unsachliche Spitzer gehören weder in eine Kritik, noch in die sich ergebenden Erwiderungen. Ihre An-

deutung auf die „Jugend“ eines Quartiermeisters tut absolut nichts zur Sache in Bezug auf die einmal vorhandene Meinung, und wenn diese auch vorerst falsch wäre. Für den Q.-M. und den Fourier ist nicht die Jugend (ich gestatte mir hier zu korrigieren in das „Alter“) massgebend; für diese spielen lediglich nur die gesammelten Erfahrungen eine Rolle. Der eine sammelt diese eben in der Jugend und der andere erst im Alter.

Bei meinen Diensten als Fourier und Q.-M. bei den verschiedenen Genieeinheiten, kam ich immer und immer wieder in die Lage, plötzlich Detachierte an Stäbe und Einheiten abzugeben. Stets wachte ich darüber, dass ich jeder Detachierungsgruppe eine Meldung über bezogene Kompetenzen und vorhandene Verpfle-