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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 11 (1938)

Heft: 3

Artikel: Unsere neue Frühstückskonserve

Autor: Aeschbacher

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-516398

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: 14.12.2025

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

Die von uns verlangte vermehrte Dienstzeit entspricht der Stellung des Fouriers als höherer Unteroffizier. Durch die nun erreichten Prüfungen der Fourieranwärter wird nicht nur die Qualität der Fouriere gehoben, sondern auch das Ansehen des Fourierstandes im Speziellen und des grünen Dienstes im Allgemeinen wird dadurch gesteigert werden. Dies darf uns speziell eine Genugtuung sein, sind wir doch stets mit voller Ueberzeugung für die Hebung des Fourierstandes eingetreten. — W

Unsere neue Frühstückskonserve.

Von Fourier Aeschbacher, Sch. F. Hb. Bttr. 2.

Als besondere Neuerung muss die erstmals in der I. V. 1938 erwähnte „Frühstückskonserve“ hervorgehoben werden. Nach Ziffer 147 sind fortab pro Mann in jedem Kurse und jeder Schule eine bestimmte Anzahl dieser Konserven zu konsumieren, gleich wie bis anhin z. B. die Suppenkonserven. Diese Frühstückskonserven werden ebenfalls mit den übrigen Trockengemüsen beim O. K. K. bestellt und durch die Haushaltungskasse vergütet.

Viele meiner Kameraden, und ganz besonders auch die älteren Jahrgänge können sich wahrscheinlich unter dem Namen „Frühstückskonserve“ kaum etwas vorstellen. Deshalb weise ich vorab darauf hin, dass es sich bei dieser „Konserve“ um die Grundstoffe handelt, die es ermöglichen, nur mit Hilfe von Wasser ein vollständiges Frühstücksgetränk zuzubereiten.

Wir sind uns wohl darüber einig, dass bis jetzt unsere Verpflegungsausrüstung hauptsächlich im Felddienst und ganz besonders während den Manövertagen hinsichtlich der Morgenverpflegung überall da unvollständig war, wo keine Milch beschafft werden konnte. Diese Lücke machte sich immer und immer wieder fühlbar, wenn es galt, die Frühstücksverpflegung für Einzelposten, Patrouillen und oft auch für ganze Züge bereitzustellen. Wir dürfen deshalb nicht verkennen, welche Tragweite das Fehlen des geeigneten, gutverpackten Nahrungsmittels als Frühstücksproviant im Ernstfall haben würde.

Jeder Fourier, dem an der ausreichenden Verpflegung seiner Leute gelegen ist, hat schon aus eigener Initiative versucht, diesem Mangel in seinem Verpflegungsplan abzuhelfen. Die Abgabe des rasch berüchtigt gewordenen Papiersäckchens mit Teekraut und Zucker war nur ein Verlegenheitsbehelf. Wir probierten, unsern Mannen, die zu Sonderdiensten abkommandiert wurden, durch die Mitgabe von Suppenkonserven, Kondensmilch, in Einzelfällen auch Trockenmilch mit Schokoladepulver die Möglichkeit der Selbstzubereitung eines warmen und nahrhaftes Frühstückes zu schaffen. Dabei mussten wir aber meist die Erfahrung machen, dass sich die Leute kaum je die Mühe nahmen, richtig abzukochen.

Diese Lücke in unserer Verpflegungsausrüstung wurde selbstverständlich seitens der Herren im O. K. K. seit langem erkannt und auf Veranlassung dieser Instanz wurde am Ausbau der Verpflegungsmöglichkeiten auch in dieser Hinsicht syste-

matisch gearbeitet. Eine allseits befriedigende Lösung zu finden war nicht leicht, denn an eine „Konserve", die das Frühstücksgetränk ersetzen sollte, stellt man hohe Anforderungen! In erster Linie muss eine solche Konserve hohen Nährwert besitzen, klein im Volumen und leicht an Gewicht sein. Sie muss als Zwischenverpflegung trocken gegessen werden können, und im warmen oder gar im kalten Wasser aufgelöst ein schmackhaftes Getränk ergeben. Zudem darf die Verpackung nicht zu kompliziert sein und muss doch den Inhalt genügend schützen. Ein sehr wichtiger Punkt, der die Rechnungsführer besonders interessiert, ist natürlich die Preisfrage.

Welches wertvolle Nahrungsmittel war nun geeigneter alle diese Anforderungen zu erfüllen, als die bekannte Ovomaltine. Sie war zweifellos in erster Linie dazu berufen, die Soldatenkost durch ihren konzentrierten Nährstoffgehalt zu ergänzen! Nach langwierigen und unzähligen Versuchen gelang es vor etwa zwei Jahren, die Ovomaltine durch besondern Zusatz von Milch und etwas Zucker in zwiebackähnlicher Form in den Handel zu bringen. Da aber die Ovomaltine dank ihres ausserordentlich niedrigen Wassergehaltes (max. 2%) die Eigenschaft hat, aus der Luft Feuchtigkeit anzuziehen, war das Verpackungsproblem sehr heikel. In enger Zusammenarbeit mit den Quartiermeistern und Fourieren, sowie der Firma Dr. A. Wander A. G., die alle erforderlichen Versuchsmengen zur Verfügung stellte, wurde die Militär-Ovomaltine in praktischer Verpackung geschaffen. Das also ist von jetzt an unsere „Frühstückskonserve".

Nach eingehender Erkundigung an zuständiger Stelle, sowie aus der eigenen Erfahrung möchte ich folgende Punkte festhalten, die für die Verwendung der Frühstückskonserve nicht nur nützlich, sondern auch von allgemeinem Interesse sind:

1. Die Militär-Ovomaltine wird in Kisten zu 200 Packungen geliefert. Jeder Kiste sind Zubereitungsvorschriften in Plakatform beigepackt. Es liegt im Interesse einer rationellen und richtigen Zubereitung und Verwendung, wenn diese Formulare in der Nähe der Militärküchen angeschlagen werden.
2. Jede Packung enthält zwei Tafeln von zusammen 65 gr, ausreichend zur Herstellung von $^1/_2$ Liter trinkfertiger Ovomaltine.
3. Die Militär-Ovomaltine kann trocken gegessen werden, was sie besonders als Zwischenverpflegung geeignet macht. Die Packung wird an bezeichneter Stelle geöffnet, die Tafeln herausgezogen und stückweise lässt man die Militär-Ovomaltine im Mund zergehen, ohne viel zu kauen. Angebrochene Packungen sind baldigst aufzubrauchen, jedenfalls noch am gleichen Tage.
4. Zum Auflösen der Militär-Ovomaltine im Einzelkochgeschirr ist wie folgt zu verfahren: $^1/_2$ Liter trinkwarmes Wasser(zu heisses zerstört viele wertvolle Bestandteile der Ovomaltine!) notfalls auch kaltes Wasser, schüttet man in die Gamelle. Jetzt öffnet man die Packung, zieht die Tafeln heraus und legt diese, ohne sie zu zerkleinern, ins Wasser. Sie lösen sich in warmem Wasser in wenigen Sekunden, im kalten geht es naturgemäss etwas länger. Erst wenn die Tafeln vollständig aufgelöst sind, soll umgerührt werden.

5. Wenn es gilt, aus Frühstückskonserven für eine ganze Einheit das fertige Getränk zuzubereiten, dann tun wir dies am besten 10 Liter-weise und zwar so: In einen 12 Literkessel schütten wir 5 Liter trinkwarmes Wasser und öffnen 20 Packungen Militär-Ovomaltine, legen die Tafeln ins Wasser, warten etwas, bis sie zerfallen sind und rühren dann um; dann giessen wir nochmals 5 Liter warmes Wasser unter ständigem Umrühren nach, und schon ist für 20 Mann trinkfertige Ovomaltine bereit.

   Es ist also vollständig falsch, die Tafeln vor dem Auflösen irgendwie zu zerkleinern, sie sollen weder zerrieben, noch durch die Hackmaschine getrieben werden!

Es liegt im Interesse eines jeden Fouriers, die Zubereitung des Frühstücksgetränks zu überwachen. Er soll die erstmalige Zubereitung selbst übernehmen und dabei seine Küchenmannschaft genau instruieren. Jeder von uns mache es sich zur Pflicht, im Einverständnis mit seinem Kommandanten die Mannschaft kurz über die Verwendung der Frühstückskonserve und deren Zubereitung im Einzelkochgeschirr zu orientieren, wobei selbstverständlich die Zubereitung praktisch vorzuführen ist.

Viele meiner Kameraden stellen sich wohl auch die Frage, ob die Frühstückskonserve — wenn trocken gegessen — nicht Durst verursache. Ich habe wiederholt unsere Mannschaft hierüber befragt und mich auch verschiedentlich bei andern Fourieren erkundigt, welche Erfahrungen sie gesammelt haben. Ganz allgemein kann gesagt werden, dass die überwiegende Mehrheit nach dem Genuss von Militärovo in trockener Form kein Durstgefühl verspürt. Bei Leuten, die rasch unter Durst leiden, genügt es, dass sie bei erster Gelegenheit einen Schluck Wasser trinken können. In wasserarmen Gegenden, wie z. B. im Jura, sorgen wir regelmässig dafür, dass die Mannschaft vor dem Abmarsch Tee fassen kann.

Zusammenfassend wollen wir uns bewusst sein, dass durch die neue Frühstückskonserve die Reichhaltigkeit unseres Armeeproviantes wertvoll ergänzt wurde, und dass es nun an uns Fourieren liegt, die gebotenen neuen Möglichkeiten voll auszuwerten zum Wohle unserer Mannschaft und im Interesse der Wehrbereitschaft unserer Armee.

Die Zubereitung von Pferdefleisch.

Ziff. 146 der I.V. 1938 bestimmt, dass künftig Fleisch von notgeschlachteten gesunden Tieren nach Möglichkeit von der Truppe als Ersatz für Kuhfleisch verwendet werden soll. Dabei gilt der Portionsansatz von 250 gr auch für Pferdefleisch. Wir haben schon in der Januar-Nummer, bei Besprechung der neuen I. V. auf diese Ziffer hingewiesen und zugleich unsere Küchenchefs aufgefordert, uns Beiträge über die Zubereitung von Pferdefleisch einzusenden. Es freut uns, festzustellen, dass dieser Aufruf nicht unerhört geblieben ist.