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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 11 (1938)

Heft: 5

Rubrik: Wie verwende ich die Käseportion?

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: 13.12.2025

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

Sperrforts und Batterien nur durch Schneeschuhtrupps versorgt werden können, hat man seit längerer Zeit mit gutem Erfolg Bernhardinerhunde als Begleiter, als Meldehunde und als Tragtiere verwendet. Neuerdings hat nun die Gebirgsschule des französischen Heeres in Chamonix Versuche mit Samojeden-(Eskimo-)Hunden und leichten, den militärischen Anforderungen entsprechend konstruierte Schlitten angestellt, die durchaus befriedigend verlaufen sind. Ueberwinden doch die Eskimos — und wie diese die Grönlandforscher — mit ihren Hundeschlitten jedes Gelände in Schnee und Eis und bewegen dabei recht beträchtliche Lasten fort. Auch bei den Versuchen der französischen Alpentruppen ist in Höhen von über 2000 Meter bei einer Belastung der Schlitten mit 270 Kg., was für jeden der sechs eingespannten Hunde 45 Kg. bedeutet, eine Durchschnittsgeschwindigkeit von 7,5 Kilometer erreicht worden.. Nach den guten, auf der Alpenjägerschule erzielten Resultaten haben jetzt auch die Standorte Grenoble, Annecy und Gap je einen Zwinger mit Samojedenhunden aus einer ursprünglich von der Hudsonbai stammenden Zucht erhalten. Sie sind ebenfalls als Schlittenbespannung gedacht, in erster Linie für die taktische Verwendung im Hochgebirge, so zur Versorgung der Posten mit allem Nötigen, zum Munitionstransport in die vordere Linie und zum Rückschub von Verwundeten.

Neuartige Feldküchen.

Eine neue Art der Versorgung der Truppe hat man in England gefunden. Sein Heer wird ja, den dortigen Ansichten über die Ausrüstung für einen modernen Krieg entsprechend, vollkommen modernisiert und mechanisiert. Die umorganisierten Einheiten erhalten nun keine Feldküchen mehr, sondern tragbare, verschieden grosse Kochmaschinen mit Petroleumfeuerung, die für die Verwendung von der Gruppe an bis zu den grossen Einheiten in ihrer Grösse abgestuft sind. Nach längeren Versuchen, die bei den zur Niederwerfung des letzten Aufstandes in Wazirestan (Nordwestindien) eingesetzten Truppen durchgeführt worden sind, hat sich eine solche Feldküche auch mit Benzinheizung sehr gut bewährt. Wegen der so zu erzielenden Ersparnis an Brennstoff, also auch an Transportgewicht, da nur ein Viertel des bisherigen Heizquantums gebraucht wird, sollen auch die Kochmaschinen der Truppen im Mutterland diese neue Heizung erhalten.

Auf dem Marsch wird im britischen Heere also nicht mehr gekocht und die Tommys werden nach anstrengendem Marsch und Gefecht warten müssen, bis das Essen gekocht ist. Vielleicht aber werden sie sich doch hin und wieder nach der guten alten Gulaschkanone zurück sehnen, deren dampfender Inhalt bei jedem Halt sofort fassungsbereit war.

Wie verwende ich die Käseportion?

Es kommt häufig vor, dass schon in der ersten Woche zu jedem Frühstück Käse abgegeben wird. Damit wird erreicht, dass der Mannschaft diese Beigabe nicht mehr mundet und der Käse nicht mehr rationell verwendet wird. Es wird

daher während eines dreiwöchigen W. K., wie sie dieses Jahr durchgeführt werden, folgende Verteilung empfohlen:

Schachtelkäse 7 Portionen, frischer Käse 13 Portionen = Total 20 Portionen und diese selbst wieder am zweckmässigsten wie folgt aufgeteilt:

Schachtelkäse:	als Zwischenverpflegung	4	Portionen
	zum Nachtessen zu Suppe	3	„
Frischkäse:	als Zwischenverpflegung	4	„
	zum Frühstück oder Nachtessen	3	„
	zum Reiben, Beigabe zu Trockengemüse u. Suppe	6	„
	Total wie oben	20	Portionen

Dieses Schema bietet den Vorteil, die Käseportionen bei der Aufstellung der Menus gleichmässig verteilen zu können. Dieser Plan wird durch Verschiebungen, wie sie in jedem W. K. auftreten, in seiner Grundlage nicht gestört, weil durch Abtausch einzelner Tage die Bezugsberechtigung jederzeit klar vorliegt.

In den folgenden Nummern werden wir mit der Bekanntgabe spezieller Rezepte an gleicher Stelle fortfahren.

Es interessiert mich . . . .

Frage: Können die P. W.- und Lastwagen-Anschriften, welche nun infolge der Truppenordnung 1938 neu markiert werden müssen, zu Lasten der Allgemeinen Kasse genommen werden?

Antwort: Nein. Es handelt sich hier um privates Material, das seinerzeit zu Lasten der Haushaltungskasse angeschafft worden ist.

Frage: Seit einiger Zeit kann vom O. K. K. Apfeltee bezogen werden. Kann mir die Redaktion über die Zubereitung etc. nähere Angaben machen?

Antwort: Der Apfeltee, der in Doppelsäcken à 5 kg netto geliefert wird, wird aus guten inländischen Aepfeln hergestellt. Preis gegenwärtig: Fr. 2.15 pro kg. Die Abgabe erfolgt in Mengen von mindestens 5 kg. Herstellung: Für einen Liter Apfeltee sind zu verwenden: 25 gr Apfeltee, ca. 30 gr Zucker, 1 Liter Wasser. Der Apfeltee ist kaltem Wasser zuzusetzten, vom Siedepunkt an 3 Minuten zu kochen und hernach 5 Minuten ziehen zu lassen. Alsdann ist der Tee durch ein Sieb unverzüglich aus dem Eisenkochkessel in Kochkisten, Milchkannen und dergl. umzugiessen und dann zu zuckern. Beim Stehenlassen in Eisenkochkessel würde er sich verfärben und widerlichen Eisengeschmack annehmen.

Frage: Wie sieht die Frühstücksportion aus?

Antwort: Die Frühstücksportion besteht aus 2 festen Tafeln „Ovomaltine“, die solid, gegen Feuchtigkeit geschützt, verpackt sind. Das Gewicht einer Portion beträgt 65 gr netto.