

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 13 (1940)

**Heft:** 8

  

**Artikel:** Wenig bekannte Milchspeisen

**Autor:** Koch, Otto

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-516508>

### **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:** 28.12.2025

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

welche dem General Aktionsmittel, Waffen und Geld liefert; ohne sie würde erstere nur ein leerer Begriff bleiben“.

### **5. Die Oberrevision der Komptabilitäten durch die Finanzkontrolle.**

Die analoge Institution in Italien, die „Corte dei Conti“, ist abgeschafft worden. Ja, sogar die Prüfung der Militärkomptabilitäten durch die Revisionsstelle des Kriegsministeriums wurde fallen gelassen und ersetzt durch die Revisionsbureaux bei den A. K.

Unsere Militärkomptabilitäten werden durch den übergeordneten Rechnungsführer formell nachgeprüft. Nach dieser formellen Revision durch zwei bis drei Instanzen werden die Komptabilitäten dem O. K. K. zugestellt. Hier werden sie einer gründlichen formellen und materiellen Prüfung durch spezialisierte Revisoren unterworfen. Ausserdem bezahlt das O. K. K. sämtliche nachträglich eintreffenden Rechnungen und erstellt die Schlussabrechnung und die Statistik.

Nach dieser Prozedur kommen die Militärkomptabilitäten zur eidgenössischen Finanzkontrolle, wo sie erneut revidiert werden. Die Notwendigkeit dieser weiteren Prüfung ist schon verschiedene Male angezweifelt worden, hat sich jedoch bis heute trotz aller Angriffe halten können.

Obschon die Revision durch die Finanzkontrolle nur stichprobenweise durchgeführt werden kann, und obwohl sie mehr eine Kreditrevision darstellt, müssen wir uns doch ernstlich fragen, ob sie in diesem Ausmasse notwendig und gerechtfertigt ist. — Es handelt sich hier m. E. mehr um eine prinzipielle, als um eine materielle Frage.

Die Revision durch das O. K. K. verfolgt einen doppelten Zweck: Einmal sollen durch die Prüfung formelle und materielle Fehler aufgedeckt werden, Buchungen, die mit unsern Vorschriften in Widerspruch stehen. Dann aber hat die Revision auf Grund der vorgekommenen Fehler auch zu belehren, damit dieselben in Zukunft vermieden werden können.

Die Prüfung durch das O. K. K. erfüllt diesen Zweck vollauf. Es kommt infolgedessen nicht darauf an, ob die Finanzkontrolle noch einen durch das O. K. K. nicht erkannten Fehler findet, sondern ob der gesetzte Zweck erreicht wird oder nicht. Sonst könnte man ebenso gut die Revision noch weiter ausdehnen und eine dritte und vierte Prüfung anhängen.

Ich bin deshalb der Auffassung, dass die Oberrevision der Militärkomptabilitäten durch die eidgenössische Finanzkontrolle aufgehoben werden könnte.

## **Wenig bekannte Milchspeisen.**

Von Fourier Koch Otto, Städt. Lebensmittel-Experte, Zürich.

Die sömmerliche Hitze beeinträchtigt bei mancher Militärküche die Haltbarkeit der Milch. Kameraden haben sich daher bei mir erkundigt ob und wie sauer gewordene oder geronnene Milch noch der Truppe verpflegt werden könne.

Ich bin nicht Fachmann auf diesem milchwirtschaftlichen Spezialgebiet, hoffe aber mit eigenen Erfahrungen dienen zu können.

Milch, die nur geringe Haltbarkeit zeigt, ist unbedingt der Orts-Gesundheitsbehörde oder dem Kantons-Chemiker zu melden, damit Haltbarkeitsprüfungen vorgenommen werden können.

Milch, die bereits vor dem Kochen säuerlichen Geruch und Geschmack aufweist, kann entweder an der Wärme stehen gelassen und, wenn genügend fest geworden, mit oder ohne Zucker, als „Sauermilch“ verpflegt werden — am vorteilhaftesten kühl als Zwischenverpflegung; oder mit saurer Molke, wie sie in jeder Käserei erhältlich ist, oder mit Labtabletten, wie sie Firma Rud. Baumgartner, Milchwirtschaftliche Produkte, Zollstrasse, Zürich, abgibt, vollständig zum Gerinnen gebracht und zu Quark verarbeitet werden. Die dicke, saure Milch ist leicht zu erwärmen, stehen zu lassen bis sich Molke (eine grünlich-klare Flüssigkeit) ausscheidet. Dann die Masse in einem groben Tuche aufhängen und abtropfen lassen. Gerinnt die Milch während dem Kochen, so ist der Rückstand ebenfalls in einem groben Tuche aufzuhängen und abtropfen zu lassen. Das ist Quark.

Wie ein beachtenswertes Rezeptbüchlein der Schweiz. Milchkommission Bern bemerkt, ist Quark auch in der Truppenküche auf verschiedenste Art verwendbar. Ganz besonders angenehm und beliebt ist Quark mit Kümmel, etwas Salz und leicht geschlagenem Rahm gut gemischt. Dazu geschwellte Kartoffeln. Zur Verarbeitung von Quark eignen sich vor allem Holz- und Steingutgefässe, niemals aber Zink- oder verzinkte Geschirre. Alle Quarkmassen sind sofort zu verwenden und selbst bei kurzer Aufbewahrungszeit kühl zu lagern.

In den jetzigen Zeiten ist es bestimmt unverantwortlich, wenn sauer gewordene oder geronnene Milch den Schweinen gefüttert oder gar vernichtet wird. Mit etwas gutem Willen, richtiger Aufklärung und eigenem Beispiel eignen sich Sauermilch und deren Produkte sehr wohl in der Truppenküche. Hoffentlich muss nicht erst die Not unsere Wehrmänner lehren, Milch und Brot besser zu achten, als es leider bis heute oft geschieht.

Joghurt ist eine durch besondere Säurebakterien erhaltene, hauptsächlich in den Balkanländern bekannte Art von Sauermilch. Frische Milch wird unter ständigem Rühren, damit keine Hautbildung entsteht, gekocht, auf 42—44° abgekühlt, mit bereits vorhandenem Joghurt oder einem durch die Vereinigten Zürcher Molkereien, Feldstr. 42, Zürich, erhältlichen flüssigen Joghurtferment gemischt, in Steingut-, Glas- oder gut verzinnem Metallgeschirr — niemals in verzinkten oder Zinkgefässen — abgefüllt, in einem 42—45° Warmwasserbad stehen gelassen, zugedeckt mit Wolldecken, Tüchern oder dergl., damit die Wärme während dem Reifungsprozess nicht unter 38° fällt. Je nach dem Wirksamkeitsgrad der Säurebakterien ist der Joghurt nach 2—4 Stunden gebrauchsfertig. Er kann, kühl gelagert, während zwei Tagen aufbewahrt werden. Joghurt hat ein feines Aroma, einen hohen Nährwert und ist überaus leicht verdaulich, weil die Milchsäurebakterien dem Magen einen Teil der Verdauungsarbeit abnehmen.

Bei Verwendung dieser wenig bekannten, im Hochsommer ganz besonders geschätzten Sauermilchspeisen, heisst es eben, wie schon oft bei der Truppenverpflegung „Probieren geht über Studieren“.

Kameraden, nach dem Sprichwort „Frisch gewagt ist halb gewonnen“ sollt ihr ohne Vorurteil versuchen, sauer gewordene oder geronnene Milch zu verwerten.

## **Gerichtliche Bestrafung eines Fouriers.**

Vor Divisionsgericht 5 hatte sich kürzlich ein Fourier zu verantworten, der geglaubt hat, sich nach Belieben über gewisse dienstliche Vorschriften hinwegsetzen zu können.

Er hat vor allem in äusserst unverantwortlicher Weise die Dienstvorschrift umgangen, dass bei Selbstversorgung von den Ausgaben für die Beschaffung von Lebensmitteln nur die Ausgaben für den Ankauf von Fleisch, Brot und Käse der allg. Kasse, alles andere aber der Haushaltungskasse zu belasten ist. So hat er während verhältnismässig kurzer Zeit für den hohen Betrag von Fr. 704.20 Würste, Käsekuchen u. dgl. bezogen und sie als Fleisch und Brot der allg. Kasse belastet. Um die falschen Buchungen zu verdecken, liess er sich von willfährigen Lieferanten die Bezüge in den Quittungen wahrheitswidrig als Fleisch oder Brot bezeichnen. Es war dies deswegen möglich, weil er die der Einheit zustehende Bezugsberechtigung an Brot und Fleisch nicht voll ausgenützt hatte. Auf diese unzulässige Weise wollte er die Verpflegung seiner Truppe abwechslungsreicher gestalten.

Aber auch aus lauter Bequemlichkeit hatte der Angeklagte den Grundsatz, dass die Buchführung klar und wahr sein muss (V. I. Zif. 18 und 171 lit. d), gröblich missachtet. So hat er, um für mehrere Bezüge nur ein einziges Beleg verbuchen zu müssen, sich wiederholt von Lieferanten für höhere Beträge quittieren lassen, als er tatsächlich bezahlt hat, indem er zum wirklichen Rechnungsbetrag noch den Bezug einer bereits anderweitig bezahlten Rechnung hinzuzählte.

Weiter hat sich der Angeklagte auch um die Dienstvorschrift, dass alle besondern Kassen, die ausser der allg. Kasse und der Haushaltungskasse in einer Einheit geführt werden, vom Rechnungsführer dem ihm vorgesetzten Rechnungsführer zu melden sind (D. R. Zif. 138, Admin. Weisungen des Div. Kdo. 5 vom 21. 9. 39.), nicht gekümmert. Er hat gegenüber dem Quartiermeister die von ihm geführten besondern Kassen, wie die Kassen für die Soldatenstube, die Soldatenmarken u. dgl., verschwiegen. Er tat dies, um nicht gezwungen zu sein, ordnungsgemäss Buch zu führen.

Schliesslich hat sich der Angeklagte noch einige weitere, weniger schwerwiegende Verletzungen von Dienstvorschriften zu Schulden kommen lassen.