

**Zeitschrift:** Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen  
**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband  
**Band:** 14 (1941)  
**Heft:** 8

## Titelseiten

### 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:** 27.04.2026

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

**DER FOURIER**

---

**OFFIZIELLES ORGAN DES SCHWEIZ. FOURIERVERBANDES**

---

**Soldatenernährung**

von Fourier F. Hasler, Basel

Zu verschiedenen Malen wurde im „Fourier“ über Grundsätze der Soldatenernährung geschrieben. Die Bedeutung der Nahrungsstoffe, insbesondere der Wert der Vitamine in Gemüse und Obst, sowie die Wichtigkeit des Basen- respektive Säuregehaltes wurde eindrücklich behandelt. Wir Fouriere sind für diese Aufklärung sehr dankbar. Die kürzlich erschienene I. V. A. 41 verankert nun sogar in Art. 134 die „Vitaminzufuhr“, es heisst dort:

„Besonderes Gewicht ist auf die Verpflegung von inländischem Frischgemüse und Obst (Sicherstellung einer genügenden Vitaminzufuhr), deren Lagerung und Zubereitung zu legen.“

Der von ernährungs-wissenschaftlicher Seite inspirierte „Vitamin-C-Befehl“ des Oberfeldarztes liess schon letztes Jahr verspüren, dass die Armeeführung an einer neuzeitlichen Truppenverpflegung interessiert ist.

Ob und wie dieses Wissen in der Praxis angewandt wird, das ist eine andere Sache. Wir Fouriere wissen, dass viele und hauptsächlich ältere Küchenchefs, sich in ihr engeres Fachgebiet nichts dreinreden lassen wollen. Nur derjenige Küchenchef wird sich mit Erfolg mit den neuern Erkenntnissen der Ernährung befreunden und darnach handeln, der selbst von diesen überzeugt ist. Wie weit es uns gelingt, dem Küchenchef Freude und Interesse an der „nährwerterhaltenden Kochkunst“ und insbesondere an der „Kunst des Gemüsekochens“ beizubringen, ist weitgehend eine psychologische Frage, die wir mit Takt lösen müssen. Es hat keinen Sinn überreden oder zwingen zu wollen, wenn dabei dem Küchenverantwortlichen die Dienstfreude verloren geht. Vielen Küchenchefs ist die richtige Zubereitung hauptsächlich der grünen Gemüse nicht bekannt (und darauf kommt es an), weil ihnen die fachgemässe Schulung abgeht. An uns Fourieren liegt es, genügend und gute Ware (Frischgemüse und Obst) und die nötigen Arbeitskräfte (rüsten!) zur Verfügung zu stellen, um günstige Vorbedingungen zu schaffen. Jedoch auf die Kochtechnik selbst haben wir nur mittelbar einen Einfluss.

Neben dem Wissen vom Nährwert sollten wir noch mehr Gründliches und Grundsätzliches von der Kochtechnik und der Chemie der Küche wissen. Was wissen wir zum Beispiel über den Zweck der Speisenzubereitung, über die physikalische, chemische oder hygienische Beeinflussung der Nahrung?