

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 14 (1941)

Heft: 9

Artikel: Die Sojabohne als Brot-, Fleisch- und Käselieferant

Autor: Surbeck, E.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-516576>

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>

Kassel, vom 18. Mai 1941 abgedruckt ist. Der Bericht erzählt von der Arbeit der Wasserkompagnien und der Filtriertrupps, die sowohl die vorgefundenen Brunnen reinigen und bakteriologisch-chemisch untersuchen, als auch mit Hilfe neuartiger Geräte (die Wünschelrute wird nicht benutzt) Wasservorkommen feststellen und Brunnen bohren.

Die Ernährung des deutschen Soldaten

Die deutsche „Zeitschrift für Volksernährung“, 20. April 1941, bringt zum zweitenmal in diesem Jahr eine Soldatennummer, die den besondern Fragen der Wehrmacht Rechnung trägt. Oberregierungsrat Dr. Ziegelmayer behandelt in einem ersten Aufsatz den „Küchenzettel in der Gemeinschaftsverpflegung“. Er setzt darin die Aufgaben und Schwierigkeiten, die das Problem der Massenverpflegung in sich birgt, auseinander. Es muss unter Beachtung der Preiswürdigkeit Gutes geschaffen werden; den verschiedenen Geschmacksrichtungen ist möglichst Rechnung zu tragen, und es muss eine besondere Schulung von Kochspezialisten für die Massenverpflegung durchgeführt werden. Der Verfasser gibt dann einige Anregungen über die Zusammenstellung der täglichen Mahlzeit. Dabei betont er immer wieder, dass die Truppenverpflegung Qualität und Abwechslung bieten müsse.

Die Ausbildung der deutschen Feldkochunteroffiziere

In der nämlichen Zeitschrift findet sich ein Aufsatz von Ministerialrat Schönauer über „Feldkochunteroffiziere und Gemeinschaftsverpflegung“, der sich eingehend mit der Schulung und Ausbildung der Feldköche befasst. Diese systematische Ausbildung umfasst nicht nur allgemeine Küchentechnik, sondern auch eine genaue Unterweisung in der Fleischbehandlung, der Konservierung, der Bedienung aller Arten von Küchenmaschinen. Darüber hinaus werden die Köche über die Zusammenstellung des Speisezettels, Fragen der Vitaminerhaltung, der Behandlung von Gefrierfleisch, der Verwertung der Resten und Abfälle usw. unterrichtet.

Die Sojabohne als Brot-, Fleisch- und Käselieferant

von Fourier E. Surbeck, Kilchberg (Zürich)

Es mag etwas sagenhaft klingen, dass aus einem Stoff, der Soja-Bohne, ausser diesen drei Haupternährungsmitteln unserer Armee auch Milch, Kunstbutter und Salatöl, Makkaroni, Kaffeersatz, aber auch Seife, Kämmen, Druckerschwärze, Linoleum, Explosivstoff, Farben und Lacke hergestellt werden können. Diese vielseitige Verwendung dieser Frucht ist auf ihre Zusammensetzung zurück zu führen: Sie enthält ca. 33,6% Eiweiss, 18% Fett, 1,4% Lecithin neben 12% Wasser, 6% Asche und 29% stickstofffreie Substanz.

Grosse Bedeutung wird der Herstellung von Diätmitteln aus Sojamehl in Form von Backwerk und Teigwaren für Zuckerkrankte beigemessen. Soja-Kinder-

mehle sind bei uns seit einigen Jahren zu erhalten und erfreuen sich allgemeiner Beliebtheit. Die Presserückstände der Sojaölfabrikation lassen sich als hochwertige Futtermittel verwerten.

Bis zu Beginn des 20. Jahrhunderts war die Soja nur im fernen Osten bekannt. Sie war dort von jeher neben dem Reis eines der wichtigsten Lebensmittel. Kenner jener Verhältnisse versichern, dass der grosse Nährwert des Reises in Südostasien zu einem grossen Teil der Sojasauce, die dazu genommen wird, zuzumessen sei. Im Jahre 1908 ging die erste Ladung Sojabohnen nach England. Damals erst begann ihr Siegeszug auf dem Weltmarkt. In Nordamerika, wo neben der Körnergewinnung auch die ganzen Pflanzen zur Grünfütterung und Silierung verwendet werden, hat sich in den zwei letzten Jahrzehnten eine starke Verbreitung gezeigt.

Trotzdem diesem Schmetterlingsblütler, der in China, Japan und der Mandschurei beheimatet ist, unser rauhes Klima nicht zusagt, ist es — wie Kulturversuche erwiesen haben — heute technisch möglich, diese Universalbohne (der Form nach gleicht sie mehr einer Erbse) in der Schweiz anzupflanzen, denn es ist der Züchtung gelungen, unseren Verhältnissen besser angepasste Sorten zu schaffen.

Bis vor kurzem spielte der Anbau der Soja in Europa bei den geringen Ernteerträgen und in Betracht des niedrigen Importpreises allerdings keine wesentliche Rolle. Heute, wo die meisten Länder zufolge den beschränkten oder unterbundenen Einfuhrmöglichkeiten auf Selbstsorge angewiesen sind, werden grosse Anstrengungen zur Einführung der Sojabohne gemacht. In der Verpflegung des deutschen Heeres soll sie als Fleischersatz und in Form von Soja-Nährpillen bereits eine grosse Bedeutung haben. Die Abnahme durch den Staat ist dort zum mehrfachen des Weltmarktpreises garantiert.

Die Sojabohne ist bei uns noch fast unbekannt. Heute werden zur Sicherung unserer Landesversorgung die grössten Anstrengungen gemacht. Es wäre sicher lohnenswert, dem Anbau dieser Pflanze vermehrte Aufmerksamkeit zu schenken, um mit dieser Frucht eine neue Ernährungsmöglichkeit für Armee und Volk zu finden.

Zum gleichen Thema konnte man jüngst in der Tagespresse lesen:

Über die Sojabohne teilt das Eidgenössische Kriegsernährungsamt u. a. mit, dass dieselbe nach den Ergebnissen sorgfältiger, langjähriger Versuche unserer landwirtschaftlichen Versuchsanstalten im Verhältnis zu andern Kulturpflanzen einen geringen und überdies unsicheren Ertrag abwerfe. Vor allem wird darauf hingewiesen, dass von den vielen Hunderten von Sorten nur einige wenige unter unseren Verhältnissen überhaupt zum Fruchtansatz und zu einem nennenswerten Ertrage kommen. Es wird deshalb dringend empfohlen, auch im versuchsweisen Anbau mit der Sojabohne die grösste Zurückhaltung zu üben.

**Unnütz ist der Tadel, aus dem mit bestem Willen kein Ratschlag
zu ziehen ist.**

W. Keller.