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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 15 (1942)

Heft: 7

Artikel: Eine Anregung - keine Belehrung!

Autor: R.T.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-516628

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: 09.10.2025

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

Vorratsmethode hat den grossen Vorteil, dass beispielsweise Lebensmittel, wie Obst und Gemüse, im Erntegebiet ohne jeglichen Verlust unter voller Erhaltung der dem Frischprodukt eigenen Geschmacks- und Nährwerte, wie Aroma, Mineralsalze usw., erhalten bleiben. Insbesondere soll die Konservierung der Lebensmittel durch Einfrieren keinen ungünstigen Einfluss auf den Vitamingehalt haben, auch nicht auf das Vitamin C. Die hierbei sich bildenden Eiskristalle sollen auf Grund wissenschaftlicher Forschungen und Untersuchungen wegen ihrer Kleinheit die Wände der Zellen nicht zerstören.

Aus dieser Erkenntnis heraus wurden in Amerika und Deutschland schon seit einigen Jahren mit grossem Erfolg wichtige Lebensmittel aller Art nach einem wohldurchdachten organischen Aufbau bei Temperaturen bis etwa —45 Grad eingefroren und in speziellen Packungen dem Konsumenten zugeführt. Heute werden in Amerika jährlich etwa 500 000 Tonnen hergestellt. In Deutschland hat man im ersten Anlaufjahr, 1938, 20 000 Tonnen hergestellt und für die neue Ernte 1942/43 eine Produktion von 120 000 Tonnen vorgesehen. Auch in anderen europäischen Ländern, wie Holland, Bulgarien usw., arbeitet man heute nach dem neuen Tiefkühlverfahren. Da man sich auch in der Schweiz aus Gründen der Ernährungsfrage und nicht zuletzt infolge Verknappung von Weissblech allmählich mit dieser neuen Konservierungsart beschäftigen musste, hat die Fleischwaren AG., Wallisellen, den Vertrieb dieser tiefgekühlten Produkte übernommen und dem Konsumenten zugänglich gemacht.

Ich halte es daher nicht für ausgeschlossen, dass ausser dem bereits gebräuchlichen Gefrierfleisch die Kaltkonservierung weiterer Lebensmittel mit zunehmender Erfahrung und praktischer Auswertung auch für unsere Truppenverpflegung über kurz oder lang, sei es im Krieg oder Frieden, an Bedeutung gewinnen wird und unter Umständen eine wichtige Rolle spielen kann.

Eine Anregung — keine Belehrung!

von Fourier R. T.

Die Führung eines Militärhaushaltes ist in den Zwischen-Saison-Monaten besonders schwierig. Nur ab und zu ist es der Kosten wegen möglich, durch Verabreichung von Gemüse und Obst — diese wichtigen, vitaminhaltigen Nährmittel — das Menu abwechslungsreich zu gestalten. So müssen in dieser Zeit unsere spärlichen Vorräte an Reis, Mais, Hafer usw. unverhältnismässig stark herangezogen werden.

Ich möchte nun hiermit Fouriere — ohne ältere, erfahrene Rechnungsführer belehren zu wollen — die ihren Standort in oder in der Nähe von grösseren Ortschaften haben, auf eine Möglichkeit hinweisen, die, wenn sie geschickt ausgewertet wird, reale Vorteile zeitigt:

Man mache 2—3mal in der Woche, speziell auch Samstags, gegen den Ladenschluss hin, einen Rundgang bei den verschiedenen Gemüse- und Früchtehändlern, event. auch bei Gärtner- oder grösseren Bauernbetrieben. Aus Erfahrung weiss

jeder, dass selten im Handel die Ware so stark dem Verderb ausgesetzt ist, wie im Früchte- und Gemüsegeschäft. Wenn es da ein Fourier versteht, kaufmännisch vorzugehen, so kann er seinen Soldaten Waren zu sehr günstigen Bedingungen verschaffen, die — wenn sie innert kürzester Frist gerüstet und konsumiert werden — dem Körper wertvolle Nährstoffe zuführen.

Ich möchte aber nicht missverstanden werden und lege daher Wert auf folgende Präzisierung: Man warte aber nicht den verspäteten Anruf des Händlers ab, ob man diese oder jene Ware gebrauchen könne, sie sei sehr billig, weil schon „überreif" oder „leicht" verdorben. Nein, die Initiative muss beim verantwortungsbewussten Fourier liegen, der den Händler vorher, wenn die speziell in gewissen Quantitäten vorliegende Ware noch fast ohne Abfall verwendet werden kann, darauf aufmerksam machen muss, dass durch weitere Lagerung die Ware fast unverwendbar werden kann (z. B. Salat, diverse Gemüse, Zwiebeln, Äpfel usw.). Aus Obst kann event. selbst Konfitüre bereitet werden, z. B. für Kaffee komplet Sonntag abends.

Vorteile: Die Truppe erhält auch in der Zwischen-Saison öfters Gemüse und Obst und damit gerade die in der Übergangszeit notwendige, abwechslungsreiche, vitaminhaltige Kost; geringe Belastung der H. K.; Schonen unserer Reserven an Trockengemüsen; Befriedigung für den Fourier, wenn auch bescheiden am Kampf gegen den Verderb mitzuhelfen; (Gerechterweise sei hier auch gesagt, dass zahlreiche Händler selbst frühzeitig, vor dem teilweisen Verderb der Ware, die Initiative ergreifen, sie anzubieten, aber trotzdem!); Erziehung aller Beteiligten bis zum hintersten Küchenmann zur Sparsamkeit.

Ein beweglicher, anpassungsfähiger Verpflegungsplan ist dabei allerdings Voraussetzung.

Eindrücke über die Delegiertenversammlung des SFV. in Chur

von Fourier Niederberger W., Kriens

Wenn ich mir erlaube, über die Delegiertenversammlung in Chur meine Eindrücke zu Papier zu bringen, so geschieht dies deswegen, weil ich glaube, mehr damit zu erreichen, als wenn ich sie an der Delegiertenversammlung selbst in wenigen Worten dargebracht hätte.

Erstens: Wozu einen Fourierverband? — Nach dem Jahresbericht, verfasst vom Zentralpräsidenten Kamerad Lindegger, zählt der Fourierverband heute 3740 Mitglieder. Wo sind die andern? Gibt es wirklich noch Fouriere und Rechnungsführer, die glauben, es gehe sonst, ohne Fachorgan, ohne Verband? Wie soll ein solcher Funktionär nach Wunsch von Herrn Oberst Suter wohlvorbereitet in den Dienst einrücken können, wenn er sich der ausserdienstlichen Tätigkeit voll und ganz entzieht? Ich kann es mir meinerseits gar nicht vorstellen, wie ein solcher Fernstehender sich in der heutigen Zeit in den neuen A.W. und I.V. A. nur einigermassen zurecht findet. Auch haben einschneidende Abänderungen im Formularwesen stattgefunden, vermehrte Arbeiten werden verlangt (Lohnausgleich, Ratio-