

<b>Zeitschrift:</b>	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerischer Fourierverband
<b>Band:</b>	15 (1942)
<b>Heft:</b>	9
<b>Artikel:</b>	Ein wenig Warenkunde
<b>Autor:</b>	Koch, Otto
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-516634">https://doi.org/10.5169/seals-516634</a>

### 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:** 21.02.2026

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

schiebung der Essensabgabe im Kessel zu verderben (Reis, Teigwaren). Dass der Küchenchef all sein Können einsetzen soll, um die in den Lebensmitteln enthaltenen Geschmackstoffe (Röststoffe und Würzstoffe) zu heben und zu ergänzen, dies ist schliesslich das Ausschlaggebende. „Je angenehmer eine Speise duftet und je aromatischer sie gewürzt ist, um so lieber wird sie verzehrt, besser verdaut und vollständiger ausgenutzt“ (aus Ziegelmayer, Soldatenernährung).

**Trinkwasser.** Im Gebirgsdienst ist es von eminenter Wichtigkeit, dass jeder Wehrmann, das meistens hypotonische (mineralfreie) und deshalb schädliche Trinkwasser (Gletscherwasser, Regenwasser) „mineralisieren“ kann. Es geschieht dies durch Zucker, Tee, Fruchtkonzentrat oder Pulver (Zitronenpulver), welche der Zwischenverpflegung beigegeben werden.

**Zwischenverpflegung.** Jeder Soldat wird mit zwei Tagesportionen konzentrierter, gut haltbarer Verpflegung versehen. Zubereitung sollte ohne Wärme möglich sein (kein Feuer wegen Rauchentwicklung). Leute ohne Disziplin vertilgen ihre 2tägige Verpflegung oft während einer Nacht. Der Begriff Hunger und grosser Appetit wird bei uns manchmal noch verwechselt. Es sollte bei befehlswidrigem Verzehr der mitgegebenen Verpflegung schärfer eingegriffen werden.

---

Die gegenwärtigen Verhältnisse auf dem Gebiet der Lebensmittelversorgung machen uns grösste Sparsamkeit zur Pflicht. Hingegen wäre es meines Erachtens verkehrt, wenn im Feldverhältnis der erhöhte Nahrungsbedarf durch starre Einschränkungen nicht mehr gedeckt werden könnte. Der Verpflegungs-Verantwortliche sollte mehr als bis anhin Wege suchen und begehen, um der kämpfenden Truppe wirkliche Verbesserungen der Ernährung zu sichern, was nicht heissen soll, Sonderglüste Einzelner zu befriedigen. Dr. Ziegelmayer, der Vorsteher des deutschen Armee-Ernährungsinstitutes in Frankfurt, welcher z. B. die Verpflegung des deutschen Afrika-Korps zusammengestellt und überwacht, schreibt in „Soldatenernährung“: „Die Vernachlässigung des Magens liess in der Weltgeschichte schon manchen Krieg verloren gehen.“

Eine gute und zuverlässige Verpflegung im Felde ist möglich. Der Fourier und seine Vorgesetzten sollten sich aber immer wieder mit den neu auftauchenden Schwierigkeiten auseinandersetzen und Mittel zu deren Überwindung suchen.

## Ein wenig Warenkunde

von Fourier Koch Otto, städt. Lebensmittelexperte, Zürich

Verschiedene Kameraden haben mir wiederum einige Fragen vorgelegt und glauben, ein wenig Warenkunde im „Fourier“ sei möglicherweise allen von Nutzen. Um nicht wiederholen zu müssen, sei es mir gestattet, auf meine im Jahrgang 1940 des „Fourier“ erschienenen Ausführungen „Etwas Lebensmittelkontrolle“, „Wenig bekannte Milchspeisen“ und „Unvorsichtigkeiten“ hinzuweisen. Einige Fragen zeigen, dass jene Aufklärungen teilweise schon wieder vergessen sind.

**Milch** wird leider immer wieder — sei es absichtlich oder grob-fahrlässig — gewässert, abgerahmt oder durch Zusatz von Magermilch im Werte vermindert in die Militärküche geliefert. Im Kontrollgebiet der Stadt Zürich hat sich der Knecht eines Landwirtes nicht geschämt, eine 100% gewässerte Milch in eine Militärküche zu liefern. Diese abscheuliche Tat suchte er zu rechtfertigen mit dem Hinweis, die Milch werde ja ohnehin ausgiebig mit Kaffee verdünnt. In Zweifelsfällen rechtfertigt sich unbedingt eine Anzeige beim betreffenden Kantonschemiker oder bei der Ortsgesundheitsbehörde. Soll die Anzeige Erfolg haben, darf der Lieferant nichts davon wissen.

**Magermilch** und **Buttermilch** sind heute noch in Sennereien und Molkereien erhältlich, sehr nahrhaft, durststillend und sollten vielmehr der Truppe verpflegt werden, ganz besonders als Zwischenverpflegung im Sommer.

**Milchkonserven** werden durch Eindicken (mit oder ohne Zucker) durch vollständiges Eintrocknen oder durch Sterilisation von Voll- oder Magermilch hergestellt. Selbstverständlich muss auf der Packung angegeben werden, ob das Ausgangsmaterial Voll- oder Magermilch war.

**Kondensierte Milch** wird mit oder ohne Zucker hergestellt. Die ungezuckerte, eingedickte Milch, abgefüllt in Büchsen, wird in speziellen Sterilisierapparaten keimfrei gemacht und ist so wenigstens ein Jahr haltbar. Die gezuckerte, eingedickte Milch erhielt einen Zuckerzusatz von 10—20%. Das genügt zur Konservierung und macht eine Sterilisation nicht mehr nötig. Gezuckerte, kondensierte Milch ist jahrelang haltbar. Für unsere Truppen im Hochgebirge ein unentbehrliches Nahrungsmittel. Kondensmilch darf nicht missfarbig sein, weder auffallend braun noch grau, weder salzig, ranzig oder muffig im Geschmack und darf keine körnigen, kristallinischen oder gallertartigen Ausscheidungen enthalten. Verdünnt mit Wasser, meistens 1 Teil kondensierte Milch plus 4 Teile Wasser, soll sie leicht gelblich gefärbt sein, keinen grösseren Bodensatz absetzen, im Geschmack der frischen Milch ähnlich sein und keinen Kochgeschmack (nach angebrannter Milch) aufweisen.

**Milchpulver** ist eingedampfte Voll- oder Magermilch. Magermilchpulver ist haltbarer, während Vollmilchpulver, infolge seines hohen Fettgehaltes, rascher verderben kann.

**Spalenkäse**, auch unter dem Namen „Sbrinz“ bekannt, ist ein 3—4 Jahre alter, sehr harter, meistens vollfetter Reibkäse der Innerschweiz. Sehr ähnlich ist ihm der bekannte **P a r m e s a n**, ein in Italien herstellter Hartkäse mit einem Fettgehalt von meistens 40—43% in der Trockensubstanz, also ein Dreiviertelfettkäse. Einem Kameraden ist es aufgefallen, dass er weniger Käsemarken benötigte beim Ankauf von Parmesan, dafür einen verhältnismässig hohen Preis bezahlen musste. Ursache dieses Unterschiedes sind Fettgehalt, Herkunft und Qualität. Die Hartkäse dürfen wohl rezent, aber nicht bitter schmecken. Sie eignen sich vorzüglich zu Teigwaren und Reis. Beim Käse ist immer auf den Fettgehalt zu achten!

**Tilsiter**, ein bei der Truppe sehr beliebter, meistens vollfetter Weichkäse. Der Teig muss eher weich sein und süßlich, d.h. nicht bitter schmecken.

**Schabzieger** oder **Glarnerzieger** ist eigentlich kein Käse. Er wird auf spezielle Art aus Magermilch hergestellt. Der Zusatz einer besonderen Art von Klee, „Ziegerklee“ genannt, bedingt die grüne Farbe und teilweise auch das Aroma. Art der Herstellung, Lagerung, Reife ergeben den weichen Kräuterkäse oder den zum Reiben geeigneten Schabzieger. Der Truppenküche zu Brot oder geschwellten Kartoffeln sehr zu empfehlen.

**Schachtelkäse** wird nicht unmittelbar aus Milch hergestellt, sondern aus fertigen, teilweise fehlerhaften Hart- oder Weichkäsen umgearbeitet. Sie erhalten oft alle möglichen, auf den Packungen angegebenen Zusätze, wie zum Beispiel: Kümmel, Knoblauch, Schinken, Salami etc. Kühl gelagert sind sie monatlang haltbar. Zeigen sich Gärungsscheinungen, dürfen sie nicht mehr verkauft werden. Ob sie noch verpflegt werden können, muss der Fachmann prüfen. Jene grau-schwarzen Flecken auf den in Metallfolien gewickelten Schachtelkäschchen sind nicht gesundheitsgefährdend, wenn die Packung aus Zinn- oder Aluminiumfolien besteht.

**Margarine** ist eine der Butter in Farbe und Konsistenz sehr ähnliche Speisefettmischung, deren Fett jedoch nicht oder ausschliesslich aus Milch gewonnen wurde. In der Schweiz wird heute noch dieser Butter-Ersatz nicht als Brotaufstrich, sondern vor allem in Bäckereien und Konditoreien verwendet.

**Gehärtete (hydrierte) Speisefette** sind pflanzliche Öle oder tierische flüssige Fette (Wal- und Fischtrane), denen in einem chemischen Prozesse Wasserstoff (Hydrogenium) angelagert wurde. Die Festigkeit dieser Fette kann je nach der Wasserstoffmenge reguliert werden. Selbstverständlich können gehärtete Fette auch mit festen Speisefetten gemischt werden. Pflanzliche Öle oder flüssige tierische Fette ergeben auf diese Art unbedingt einwandfreie Speisefette, während sie flüssig nur schwer verkäuflich wären.

**Fleischkonserven** sind in luftdichtverschlossenen Gefässen oder Büchsen eingefüllte Fleischwaren. Konserven, die vollständige Keimfreiheit gewährleisten, werden Vollkonserven, die andern Halbkonserven bezeichnet. Zweifelsfälle müssen unbedingt und sofort dem Veterinär gemeldet werden. Fleisch- und Fischvergiftungen sind ausserordentlich gefährlich.

**Fleischextrakte** sind von gerinnbaren Eiweisstoffen befreite, mehr oder weniger eingedickte, wässrige Auszüge von möglichst fettfreiem Muskelfleisch. Vor allem sind es Rind- oder Ochsenfleischextrakte aus Gegenden, in denen diese Tiere in sehr grossen Mengen gehalten werden. Fleischextrakt ist ein ganz vorzügliches Mittel zum Würzen von Suppen und Saucen.

**Bouillonpräparate** sind meistens feste oder halbfeste Lebensmittel, die als wesentliche Bestandteile Fleischextrakt, Kochsalz und tierisches Fett enthalten. Zudem können Auszüge aus Knochen, geringe Mengen pflanzlicher Fette, Würzen, Gewürze, Gemüse und Gemüseauszüge zugesetzt werden. Bouillonpräparate sollen, mit heissem Wasser angebrüht, eine wohlgeschmeckende Fleischbrühe geben.

**Sago** ist eine Stärke und stammt aus dem Mark der in Ostindien und Brasilien wachsenden Sagopalme. Sie wird zu kleinen Kugelchen geformt und durch schwaches Rösten ausgetrocknet. Die so erhaltene Sago nennt man Perlsago.

**Tapioka** ist ebenfalls eine Stärke und stammt zur Hauptsache aus der Wurzel der tropischen Maniokpflanze. Tapiokastärke wird ähnlich gewonnen wie Sagostärke. Statt in Perlform macht man Tapioka meistens kantig. Einfuhrschwierigkeiten machen Sago- und Tapiokastärke heute schwer erhältlich. Als Ersatz wird, wie während dem letzten Kriege, Kartoffelstärke in ähnlicher Weise hergestellt. Echte Sago und echte Tapioka sollen beim Kochen stark aufquellen ohne zu verkleistern. Kartoffelstärke hat die gleichen Eigenschaften, verkleistert aber gerne. Alle diese Stärken werden als Binde- und Verdickungsmittel für dünne Suppen verwendet. Kartoffelsago muss, gemäss eidg. Lebensmittelverordnung, deutlich und unmissverständlich als solche bezeichnet werden.

**Eierkonserven** sind entweder durch Gefrieren oder durch Eintrocknen des ganzen Eies entstanden. Eiweiß und Eigelb werden auch getrennt eingetrocknet. Pulverisiertes Vollei wird meistens aus China oder Japan importiert. Ca. 14 Gramm Volleipulver entsprechen einem Ei.

**Eierersatzmittel** beginnen eine grosse Rolle zu spielen, weniger in der Truppenküche als vor allem in den Bäckereien und Konditoreien. Sie bestehen meistens aus Milcheiweiß, Pflanzeneiweiß und Pflanzenlecithin. Eierersatzmittel müssen auf deren Packungen die hauptsächlichsten Bestandteile sowie die Firma des Fabrikanten oder des Verkäufers aufgeführt haben. Vorsicht beim Einkauf von Ersatzmitteln ist unbedingt notwendig.

**Sauerkraut** entsteht, wenn geschnittener Kabis, geschichtet und zusammengestampft, einer Milchsäuregärung überlassen wird. Im Anfang der Sauerkrautsaison ist das Sauerkraut gewöhnlich weniger sauer als gegen den Frühling hin. Allen dürfte bekannt sein, dass Sauerkraut sehr gesund ist. Rohes Sauerkraut wirkt ganz besonders auf die Darmtätigkeit.

**Künstliche Süß-Stoffe** sind ein willkommener Ersatz für den auch in der Truppenküche knapp gewordenen Zucker. In normalen Zeiten sind sie von untergeordneter Bedeutung und werden meistens nur von jenen verwendet, denen krankheitshalber Zucker verboten wurde. Diese Ersatzstoffe haben leider nur die eine Eigenschaft mit dem Zucker gemein, dass sie süß sind. Nährwert haben sie keinen. Allen bekannt ist Saccharin, das nicht mitgekocht werden darf, sondern beim Erkalten beizumischen ist. In der Kochhitze nimmt es die unangenehme Eigenschaft an, dass es bitter schmeckt. Dulcin, ebenfalls ein künstlicher Süsstoff, soll dagegen hitze- und kochbeständig sein.

**Eis** ist auch ein im Truppenhaushalt viel verwendeter Artikel. Eis, das zum unmittelbaren Genuss oder zur direkten Kühlung von Getränken verwendet wird, muss aus reinem Trinkwasser hergestellt sein. Beim Schmelzen muss solches Eis Wasser ergeben, das in chemischer und besonders auch in bakteriologischer Hinsicht allen Anforderungen an ein Trinkwasser genügt. Zur Kühlung der Eiskisten,

die aber leider keine grosse Kühlwirkung haben, darf Natureis ohne besondere Reinheit verwendet werden. In solchen Eiskästen dürfen die Lebensmittel nicht unmittelbar mit dem Eis in Berührung kommen.

**Unvergorener, alkoholfreier Trauben- oder Kernobstsaft** ist ein Getränk, das aus dem unveränderten Saft der Trauben oder des Kernobstes hergestellt wird. Bevor eine Gärung eintritt, wird der Saft entweder sterilisiert oder, was heute viel gebräuchlicher ist, durch Entkeimungsfilter und Kälte einer Gärung entzogen. Erfreulicherweise sind diese alkoholfreien Fruchtsäfte bei der Truppe ganz allgemein sehr beliebt.

**Kaffeesurrogate, Kaffee-Ersatzmittel, Kaffeezusatz** sind aus Pflanzen, aus Zucker, Melasse usw. durch Rösten oder Brennen hergestellte Erzeugnisse. Am bekanntesten ist immer noch die geröstete Cichorienwurzel. Als Kaffee-Ersatz werden auch, entweder rein oder gemischt, Feigen-, Eicheln-, Getreide- oder sonstige Früchte-Kaffee in den Handel gebracht. Malzkaffee ist Gerste, die einem Keimungsprozess unterworfen wurde. Ein beliebter Kaffeezusatz ist die gebrannte Melasse. Sie dient hauptsächlich dazu, den Kaffee dunkler zu färben und ihm einen etwas bitteren Geschmack zu geben. Melasse nennt man die Abgänge, welche bei den verschiedenen Phasen der Zuckergewinnung erhalten werden. Sie wird auch zu Kunsthonig verarbeitet, dient als Brotaufstrich und hat möglicherweise auch schon im Truppenhaushalt Anklang gefunden. Um die Konsumenten vor Täuschungen zu schützen, sind strenge gesetzliche Vorschriften erlassen worden. Kaffee-Ersatzmittel müssen nach den hauptsächlichsten Rohstoffen, aus denen sie zusammengesetzt sind, bezeichnet sein. Bezeichnungen, wie Gesundheits-Kaffee-surrogat, homöopatischer Kaffee-Ersatz, Nährsalz-Kaffeezusatz, Kaffee-Gewürz, Kaffee-Essenz, sind verboten.

**Ersatzmittel** sind ganz allgemein Produkte, die meistens die äusseren Eigenschaften eines echten Naturproduktes aufweisen, die inneren Eigenschaften oder die Wirkung nie oder nur in ganz verminderter Masse aufzuweisen vermögen. Ihr Wert ist geringer. Sie sollen dementsprechend auch billiger sein. Ihre Notwendigkeit sei aber damit keineswegs bestritten.

## Der Militär-Küchenchef

von Gfr. Alois Janser, Schwanden

Fourier und Küchenchef müssen im Militärdienst unbedingt zusammenarbeiten. Wo eine solche Zusammenarbeit fehlt, leidet die Verpflegung. Warum haben wir heute noch Einheiten, die ganz verschieden verpflegt werden? Und doch erhalten alle Truppenteile die gleiche Zuteilung. Wo fehlt es da? Am Fourier, am Küchenchef, oder an beiden?

Als alter, erfahrener Militärküchenchef muss ich selbst bekennen, dass wir in der Armee noch einige unzuverlässige, meist gleichgültige Küchenchefs haben, denen alles egal ist. Sie haben an ihrem Dienst kein Interesse, weil ihre Arbeit, wie sie behaupten, doch nicht estiniert werde. Hier muss ich sagen, dass diese