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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 16 (1943)

Heft: 7

Artikel: Neuzeitliche Gedanken zur Truppenverpflegung

Autor: Hasler, F.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-516666

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: 10.12.2025

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

Preisfrage

Tatsächlich können heute die Fleisch- und Honigcoupons von den ärmern Bevölkerungsschichten nicht mehr vollständig eingelöst werden. Leguminosencoupons (Erbsen, Bohnen, Mais) werden ebenfalls nicht alle eingelöst, da das Verlangen danach nicht sehr gross ist. Die Vorliebe der Männer für tierische Lebensmittel soll durch ihre Einsicht und die gute Zubereitung der Vegetabilien durch die Hausfrau umgangen werden. Bei den Vegetabilien ist nämlich die Kalorienmenge pro Preiseinheit bedeutend grösser als beim Fleisch. Einer Verteilung der teureren Lebensmittel an die Reichen, und der billigeren an die Armen kommt in der Schweiz das psychologische Moment in die Quere, dass es eine Schande ist, arm zu sein. In der Preisgestaltung ist vor allem die Solidarität aller zu betonen.

Sozialpolitik

In diesen Zeiten soll man einsehen, dass man aufeinander angewiesen ist. Die Städter haben beim Anbauwerk die Bauern kennen gelernt als Schwerarbeiter und umgekehrt sahen die Bauern im Städter nicht mehr den Salonmenschen, als es galt, die Lebensmittelproduktion zu erhöhen. Die vermehrten Erträgnisse der gegenwärtigen Industriekonjunktur nützen uns nur etwas, solange man dafür etwas kaufen kann. Wäre es nicht ein wahres Glück, wenn die Rohstoffzufuhr abgestoppt würde? Die Arbeitslosigkeit ist zu umgehen durch vermehrte Beschäftigung am Anbauwerk. Für den Arbeiter ist es keine Fron aufs Land zu gehen. Die Menschen werden durch den Landsegen glücklich und die Bauern verlieren dadurch die Kalkulationsmentalität. Bei jeder Tätigkeit ist schliesslich die innere Befriedigung entscheidend und nicht der materielle Gewinn. Sollten später für die Landwirtschaft Absatzschwierigkeiten neuerdings auftreten, so ist der Zeit zu gedenken, wo sie in schweren Zeiten die Landesversorgung ermöglichte.“

Neuzeitliche Gedanken zur Truppenverpflegung

von Fourier F. Hasler, Baden

Wenn wir ab und zu auf Neuerungen im Verpflegungswesen, die im Ausland gemacht wurden, hinweisen, so tun wir das lediglich aus Informationszwecken. Was auf dem Gebiete der Ernährung bei andern Armeen richtig sein mag, brauchen wir nicht zu kopieren. Und dann ist es auch wichtig, dass wir zu unterscheiden wissen, was an der uns zugänglichen Literatur sachlich ist und was zur Propaganda dient. Mit besonderer Vorsicht müssen wir all jene in der Tagespresse erscheinenden Meldungen beider Kriegsparteien werten, welche uns reichhaltige Tagesportionen und Kostansätze vorspiegeln, die dem unvoreingenommenen Leser das Wasser im Munde zusammenlaufen lässt. Dass vor allem Amerika und Deutschland auf dem Gebiete der Nahrungsmittel-Chemie und Technik führend sind, ist unbestritten. Amerikanische Fachliteratur steht uns nur beschränkt oder überhaupt nicht zur Verfügung, sodass wir uns mehr an der deutschsprachigen, d. h. vor allem an der deutschen Fachliteratur, orientieren müssen. Tatsache ist überdies, dass

moderne deutsche Forschungen auf amerikanischen Erkenntnissen basieren. Die Lebensmittelkonservierung durch Kühlung ist eine wesentlich amerikanische Erfindung; auch die modernen Methoden der Obst- und Gemüsetrocknung sind weitgehend amerikanischen Ursprungs. Schon das kurz vor dem Krieg erschienene Standardwerk über „Soldatenernährung und Gemeinschaftsverpflegung" von Kittel-Schreiber-Ziegelmayer, geht an der Art und Zubereitung der Kost fremder Heere nicht vorbei. Aus der russischen und französischen Soldatenkost wurde manche Anregung übernommen. Auch eine der letzten Veröffentlichungen der deutschen Arbeitsgemeinschaft Ernährung der Wehrmacht[1], lässt im Vorwort durchblicken, dass die Verpflegung des Gegners (nicht zuletzt aus der Beutemenge) genau untersucht wird. Dem ersten Tagungsbericht der obgenannten wissenschaftlichen Amtsstelle seien einige Details entnommen.

Trocknung

Schon vor dem Krieg sagte ein höherer Offizier des Quartiermeistercorps der USA., dass „die Verwendung von beträchtlichen Mengen Obst und Gemüse in Form von Trockenprodukten, eine ungeheure Ersparnis an Tonnage" bedeute. Und die Tonnagefrage ist heute zu einer der wichtigsten Fragen der Kriegsführung überhaupt geworden. Deutschland produzierte vor dem Krieg in 5 Betrieben 1900 t Trockenkartoffeln, Ende 1941 in 20 Anlagen 19 300 t, wovon die Armee 6500 t abnimmt. Aus 16 Betrieben wurden vor dem Krieg jährlich 1400 t Trockengemüse abgenommen, heute verlange die Armee 9204 t getrocknete Ware. Darunter waren: 866 t Trockenzwiebeln, 916 t Küchenkräuter, 240 t Lauch, 240 t Sellerielaub und -knollen, 222 t Petersilienwurzeln und -laub.

Die Herstellungsweise der Trockenprodukte ist noch ungenügend. Der Vitamingehalt werde noch zu stark beeinträchtigt. Die neuesten Verfahren: Zerstäubung, Walzentrocknung, Ausfrieren, Vakuum-Trocknung mittels Strahlung, Kalttrocknung mittels hygroskopischer (d. i. feuchtigkeitsanziehender) Substanzen, werden studiert und verbessert. Man hat zum Ziel: Aufrechterhaltung des Vitamingehaltes, des Quellungsvermögens und Beibehaltung, wenn nicht sogar Steigerung der natürlichen Geruchs- und Geschmacksstoffe. — Die Trocknung von Schmelzkäse (Schachtelkäse) in ein körniges Pulver ist gelungen; mit Wasser vermischt, ergebe dieses Pulver einen bekömmlichen Brotaufstrich.

Kühlung

Fleisch hält sich am besten eingefroren. Es wird das in Amerika entwickelte Birdseye-Tiefgefrierverfahren verwendet. Unsere schweizerischen „FRISCO-Produkte" fussen ebenfalls auf dem Birdseye-Verfahren. Besonderes Gewicht legt man auf eine hygienisch und rohstoffsparende Verpackung. Das auf — 16° C. gekühlte Fleisch (ohne Knochen) gelangt in Ziegelform zum Transport. Solche Packungen können sehr rasch gefroren werden. Nach den gemachten Versuchen

[1] 1. Tagungsbericht der Arbeitsgemeinschaft Ernährung der Wehrmacht, herausgegeben von E. Pieszczek und W. Ziegelmayer, Dresden 1942.

betrage die Haltbarkeit der ausgepackten „Fleisch-Ziegel“ bei einer Wärme von 30° C., 4—5 Tage. Die Verderbnisgefahr des aufgetauten Fleisches sei nicht grösser (in der gleichen Zeitperiode), als beim ungefrorenen Fleisch, was ebenfalls durch bakteriologische Versuche bewiesen wurde.

Kolloidmühle

Frische Lebensmittel können, ohne vorherige Trocknung, vermittels der Zellzertrümmerung (Kolloidmühle) feinst vermahlt und haltbar gemacht werden. Die auf diese Weise hergestellten, neuartigen Lebensmittel sollen in bezug auf den Nährgehalt und die Erhaltung der Geruchs- und Geschmacksstoffe alle bis jetzt bekannten Konserven übertreffen.

Vitamine und Nährwertsteigerung

Zur Erhöhung der Nährwerte wird versucht auf biologische Weise Kohlenhydrate in Eiweiss und Vitamine umzuwandeln, was ganz populär ausgedrückt etwa bedeutet: aus Holz Fleisch zu machen. Um die getrocknete Bierhefe (reich an den Vitaminen B) für die menschliche Ernährung vorzubehalten, soll für die Pferde-Verpflegung Trockenhefe aus Kartoffeln- und Holzzucker-Produkten gewonnen werden. Durch Keimung von Roggen und Soya werden ebenfalls Vitamine „erzeugt“. Synthetisches Vitamin C (Ascorbinsäure) wird in Drops verabreicht.

Suppen und deutscher Reis

Hülsenfruchtsuppen sollen durch Roggensuppen ersetzt werden. Eiweissanreicherung durch Zusatz von Soja. Als hochwertige Grundlage für manche Gerichte stehen vorgekeimte Roggenflocken zur Verfügung. Aus Kartoffelstärkemehl und Milch- oder Soja-Eiweiss wird deutscher „Reis“ hergestellt. Kochversuche in Milch, Fleischbrühe, mit Tomatenmark („Risotto“), als Kotelett und Hackbraten und schliesslich als Pudding haben befriedigt. Deutschland ist bekanntlich das „Roggen- und Kartoffelland“.

Teigwaren und Puddings

Zwecks vermehrter Ausnutzung von Getreide und Kartoffeln, soll die Feldküche, trotz den kochtechnischen Schwierigkeiten, die Abgabe von Teigwaren forcieren. Dazu gehört auch Pudding aus Kartoffelstärke. Es gibt fixfertige, kochfeste: Spinat-, Tomaten-, Hefe-, Käse- und Milcheiweiss-Nudeln, wobei auch das Gewürz bereits im Teig ist.

Synthetisches Fett

wird aus Steinkohle und Braunkohle gewonnen. Sämtliche Versuche mit diesem Fett, die in „eingehendster und sorgfältigster Weise“ durchgeführt sind, haben befriedigt. Eine Grossanlage ist bereits im Betrieb.

Versuchsküche und Lehrküchen

Es bestehen 6 Heereslehrküchen und 20 Wehrkreislehrküchen. Sie haben zur Aufgabe, die „Kochkunst bis zu den kleinsten Feldküchen-Einheiten zu tragen“. Die Lehr- und Versuchsküche in München hat zum Ziel:

a) Feststellung des Einflusses der verschiedenen Zubereitungsarten auf den Nährwertgehalt der Lebensmittel, vermittels chemischer und biologischer Versuche,
b) Ausarbeitung eines Kochbuches auf Grund der zu a) gemachten Feststellungen,
c) wissenschaftliche und praktische Verbreitung der gefundenen Erkenntnisse.

Ernährung und körperliche Leistung bei Soldaten

von Hptm. Scheurer, Dr. chem., Sitten

In der Armee wurden Versuche über die Ernährung und die körperliche Leistung der Soldaten durchgeführt. Vitamin C-Untersuchungen im Militär sind in der Schweiz vor allem von Gander, Bucher, Stahel, Demole, Brunner etc. schon abgeschlossen worden. Diese Autoren glauben aus den von ihnen erhaltenen Resultaten den Schluss ziehen zu können, dass bei unseren Wehrmännern in kürzeren (Wiederholungskursen), wie auch in längeren (Rekrutenschulen) Dienstperioden ein erhebliches Vitamin C-Defizit bestehe, welches nach längerem, 8—9 Monate dauerndem Militärdienst (Mobilmachungs- und Aktivdienst) noch erheblicher wird. Auch J. von Deschwanden, Adelboden, beschäftigte sich mit diesen Fragen und berichtet darüber in Nr. 51 der Schweiz. medizinischen Wochenschrift 1942. Im wesentlichen stimmen die von ihm erhaltenen Resultate der Sättigungsdefizite überein mit denjenigen der oben erwähnten Untersucher. Er prüfte unter anderem auch Truppen, die in anstrengenden Eilmärschen über einen verschneiten Bergpass ziehen und dort sogar Schnee schaufeln mussten, um durchzukommen, 39 km und 1327 m Höhendifferenz. Alle diese Wehrmänner hatten nach ihrer Ankunft beträchtliche Sättigungsdefizite. Es wurden den Soldaten versuchsweise Vitamin C, B_1, B_2 (Lactoflavin) und Guigoz 3 Trockenmilch verabreicht. Es wurde unter verschiedenen Arbeitsbedingungen das Sättigungsdefizit bestimmt und nach längerer Dienstzeit vergrössert vorgefunden. Schwere körperliche Anstrengungen verursachen, wie schon erwähnt, in kurzer Zeit ziemlich erhebliche Sättigungsdefizite. Bei Verabfolgung entsprechender Mengen des Trockenmilchpräparates Guigoz 3 Trockenhefe anstelle des üblichen Soldatenfrühstücks wird das Sättigungsdefizit verringert. Dies trifft auch zu, wenn der üblichen Kost Aneurin (Vitamin A) oder Vitamin B_2 (Lactoflavin Roche) einzeln oder zusammen zugefügt werden. In letzterem Falle ist die Verringerung etwas grösser. Wird täglich 0,3 g Ascorbinsäure (= Vitamin C, Redoxon Roche) abgegeben bis zur Sättigung und auch weiterhin, so ist die Ausscheidung der reduzierenden Substanz im Urin eine geringere, wenn gleichzeitig und bereits 7 Tage vorher das erwähnte Präparat oder die Vitamine zugeführt werden. Je schwerer die körperliche Leistung, desto grösser ist die Verringerung der Ausscheidung (d. h. um so mehr Vitamine verbraucht der Körper).

Bekanntlich verteilt die deutsche Armee ihren Soldaten speziell vor grossen Anstrengungen Vitamin-Tabletten, um die Leistungen zu erhöhen und den Körper gegen Krankheiten (Grippe) zu schützen, indem er gegen Bakterienangriffe widerstandsfähiger wird.