

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	16 (1943)
Heft:	11
Artikel:	Milchkannen im Dienste der Milchversorgung und der Militärküche
Autor:	Bolleter, Werner
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-516683

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: 02.01.2026

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

zu erzielen, so bedeutet dies bei voller Mobilisation im Jahre nahezu 100 000 Ster. Dies sind nicht nur rund 3 Millionen Franken, sondern, was schwerer wiegt, gleichzeitig über 100 000 Arbeitstage, ohne Einrechnung der Transportleistung von Pferd und Motor. Die Arbeitskräfte bedeuten schon jetzt, bei stark reduzierten Armeebeständen und bei mässiger Anspannung der Kriegsindustrie, ein Problem; im Kriegsfall aber würde dieses Problem zur schwer lösbarer Frage.

Der Waldbesitz ist angewiesen worden, so viel Brennholz zu schlagen, wie es die Arbeits- und Transportverhältnisse erlauben. Neuestens wird sogar Nutzholz nachträglich zu Brennholz aufgearbeitet.

Alles bei der laufenden Feuerung eingesparte Brennholz kann als Notvorrat für kommende schlimmere Zeiten weggelegt werden; die Qualität wird bei richtiger Lagerung infolge Trocknung nur besser. Jeder jetzt gesparte Ster kann uns nächstes Jahr zugute kommen. Daher muss heute die Parole bei Zivil und Militär auch hinsichtlich des Holzes lauten:

Spare in der Zeit, so hast Du in der Not!

Milchkannen im Dienste der Milchversorgung und der Militärküche

von Fourier Werner Bolleter, Winterthur

Als Milchwirtschafter drängt es mich, den Verpflegungstechnikern verschiedener Grade einige Ausführungen über die Aufgabe der Milchkannen zu machen.

In den Wiederholungskursen vor dem Kriege war es üblich, dass sich die Küchenmannschaft das knapp bemessene Küchengeschirr des Korpsmaterials durch Milchkannen ergänzte, indem sie in der nächsten Molkerei oder Käserei einige Stücke entlehnte. Und man bekam sie fast ausnahmslos, denn es waren ja genug vorhanden, und jedermann verstand die Nöte eines Küchendragoners.

Während des Aktivdienstes nahm die Beliebtheit der Kannen bei Fourieren und Küchenchefs zu, denn zur Verpflegung der verschiedenen Detachemente und Wachtposten, sowie zum Teetransport während Manövern leisteten sie unschätzbare Dienste.

Da kam die I. V. A. 43 und machte dieser Bequemlichkeit mit Ziff. 136c ein Ende. Allerdings blieb noch eine Türe offen: Bei den Milchverbänden können Milchkannen gegen eine kleine Entschädigung gemietet werden. — Und wenn heute ein Rechnungsführer bei irgend einem Milchverband Milchkannen zu mieten sucht, so muss er wieder mit leeren Händen gehen — denn der Milchverband hat auch keine! Dann wird der liebe Milchverband gewöhnlich in der SoldatenSprache „beschworen“. Auch der Milchhändler, oder Käser, der getreu den Weisungen des Verbandes nur Kannen zum Milchtransport, nicht aber für den Suppen-, Tee- oder Wassertransport der Militärküche übrig hat, gilt rasch als unfreundlich oder sogar als militärfeindlich. Der Soldat hat sein Urteil gegen Unbequemlichkeiten rasch gefällt.

Um die heutige Situation auf dem „Kannenmarkt“ etwas zu erleuchten, sei folgendes festgehalten:

Bekanntlich tragen die Milchverbände die Verantwortung für die Konsummilchversorgung. In ländlichen Gegenden geht diese Verteilung auch heute noch ohne grosse Umstände vor sich, indem aus der örtlichen Milchproduktion zuerst die einheimische Bevölkerung bedient wird und dann der Überschuss in die grösseren Ortschaften oder Städte, die sogenannten Mangelplätze, abgeliefert wird. Bei grosser Produktion, so vor dem jetzigen Kriege, stiess die Versorgung der Städte selbst in den Monaten November bis März auf keine Schwierigkeiten. Durch die kriegsbedingte Produktionsschrumpfung infolge vermehrtem Ackerbau, hat sich die Situation stark verändert. Der Rückgang der Milcheinlieferung wurde zudem noch wesentlich verschärft durch die langanhaltende ausserordentliche Trockenheit dieses Sommers.

Um nun den Städten gleichwohl genügend Milch zuführen zu können, muss das Einzugsgebiet erweitert werden. So wird gegenwärtig für die Stadt Zürich bereits Milch aus der Bodenseegegend herangezogen. Früher konnte der gesamte Bedarf fast ausschliesslich aus dem Gebiet des eigenen Kantons gedeckt werden. Zu den Städten als Mangelplätze, gesellen sich nun neuerdings noch die Distrikte, welche unter der Dürre stark gelitten haben. So finden wir hauptsächlich im Jura, Kanton Schaffhausen und nördlichen Teil des Kantons Zürich ländliche Ortschaften, welche durch die starke Reduktion der Viehbestände nicht mehr in der Lage sind, ihren eigenen Ortsbedarf an Milch zu decken. Da muss nun von einer Zentrale ausgeholfen werden, welche normalerweise die anfallende Milch in die Stadt speditiert.

Nicht zuletzt hat sich das jüngste Aufgebot einiger Gebirgstruppen in dieser Beziehung stark bemerkbar gemacht, indem sie beträchtliche Mehrlieferungen an Milch in die Mangelgebiete des Bündnerlandes, Tessins und teilweise der Innenschweiz nach sich zogen.

Diese Extralieferungen in Mangelgebiete und an Truppen einerseits, sowie die Vergrösserung der Einzugsgebiete anderseits, verursachen einen unvorstellbaren Mehrbedarf an Kannenmaterial.

Nehmen wir an, eine Milchgenossenschaft liefere normalerweise 2000 Liter Milch pro Tag in die Stadtmolkerei, also 1000 Liter am Morgen und 1000 Liter am Abend. Hiefür sind 75 Kannen à 40 Liter Inhalt notwendig, sofern das leere Geschirr prompt retourniert werden kann. (Die Abendmilchkannen stehen am nächsten Abend aus technischen Gründen noch nicht zur Verfügung.) Ist die Bahnverbindung aber ungünstig, so muss die Genossenschaft für den Notfall (Überführung oder verspäteter Rücktransport der leeren Kannen), mindestens 25 Kannen in Reserve halten. Sinkt nun die Produktion dieser Genossenschaft um 200 Liter, so muss diese Menge aus weiterer Entfernung herangeschafft werden. Weil nun gewöhnlich die Kannen auf grosse Distanz nicht mehr am gleichen Tag retour kommen, muss das doppelte Geschirr, also 10 Kannen, eingeschaltet werden. Der ersten Genossenschaft können aber diese 10 Kannen nicht ohne weiteres weggenommen werden, da die Produktion stark schwankt, und bei einem Witterungs-

umschlag etc. die Kannen vielleicht wieder benötigt werden. Hat nun diese Genossenschaft noch Militärlieferungen auszuführen, so vergrössert sich der Bedarf an Kannen entsprechend. Vor allem muss dafür gesorgt werden, dass jede Milchsammelstelle über reichlich genügend Kannen verfügt, auch wenn die Produktion rasch steigt, oder durch irgend eine Unregelmässigkeit das leere Geschirr nicht rechtzeitig zurückkommt. Denn Milch kann nicht gelagert werden, sondern muss als hochempfindliches Nahrungsmittel raschmöglichst ihren Weg zum Konsumenten finden.

Welchen Umfang dieser „Kannenhandel“ erreicht hat, geht daraus hervor, dass allein der nordostschweizerische Milchverband (Kantone Zürich, Schaffhausen, Zug, Glarus, Graubünden und einige angrenzende Gebiete) 36 000 bis 38 000 Milchkannen im Verkehr hat. Und diese Menge genügt heute, wie gesagt, nur knapp, um die Konsummilchversorgung aufrecht zu erhalten. Eine Vergrösserung des Kannenparkes kommt während der gegenwärtigen Kriegszeit kaum in Frage, denn eine neue Anticorodal-Kanne kommt heute auf ungefähr Fr. 50.— zu stehen.

Diese Ausführungen sollen das Verständnis für die Zurückhaltung von Käsern und Milchhändlern in der Ausleihe von Milchkannen fördern.

Beefsteak — getrocknet, Kohl — in Flocken

Die U. S. A. stellen ihre Nahrungsmittelkonservierung um.

Der nachstehende Artikel ist anfangs dieses Jahres in den „Basler Nachrichten“ publiziert worden. Zufolge ständigem Stoffandrang musste er immer wieder zurückgestellt werden. Er hat aber dadurch nichts an Bedeutung eingebüßt.

Das Geheimnis der Entwässerung

Der Weltkrieg hat in den Vereinigten Staaten eine riesige neue Industrie ins Leben gerufen, die zusehends weiter wächst und sicherlich mit der Zeit genau so wichtig für die amerikanischen Streitkräfte werden dürfte, als es heute Flugzeuge, Geschütze und Schiffe sind. Diese Industrie befasst sich mit der Dehydrierung (Entwässerung) von Nahrungsmitteln. Es handelt sich hierbei um ein Verfahren, mit dem Esswaren aller Art der Wassergehalt vollständig entzogen wird, ohne dass jedoch ihr Nährwert irgendwelche Einbuße erleidet. Solche dehydrierte Esswaren können nicht nur lange Zeit aufbewahrt bleiben, sondern nehmen durchschnittlich ein Sechstel des Raumes ein, den sie in ihrem natürlichen Zustand benötigen, und sparen daher riesige Tonnagen an Schiffs-, Waggon- und Flugzeugraum ein. In diesem Jahre werden viele Millionen Tonnen Nahrungsmittel in dieser Weise sowohl für die amerikanische Armee und Marine wie für die Alliierten verarbeitet werden, während vor dem Kriege nur sehr geringe Mengen dehydriert wurden. Die Vervollkommenung des Dehydrierungsprozesses, die dies möglich machte, ist im wesentlichen den Wissenschaftlern der Universität von Kalifornien und des Landwirtschaftsdepartements zu verdanken.

Das Dehydrierungsverfahren reduziert Fleisch und Gemüse zu kleinen trockenen Partikeln und Flocken, die in Kartons verpackt und so monatelang aufbewahrt werden können, ohne Geschmack, Nährwert und andere essentielle Eigenschaften der frischen Produkte zu verlieren. Will man sie benutzen, so braucht