

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	17 (1944)
Heft:	5
 Artikel:	Jetzt mehr Dörrgemüse verpflegen
Autor:	Quadri, C.
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-516707

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: 02.02.2026

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

9. Der allgemeine Gesundheitszustand der Einheit war in allen Diensten ein ausgezeichneter. Anzeichen für das Vorliegen irgendwelcher durch die Ernährung bedingter Krankheitszustände konnten nie festgestellt werden. Die körperliche Leistungsfähigkeit des einzelnen Mannes war stets eine gute.

10. Nach den dargestellten Ergebnissen steht für uns fest, dass die Kostansätze d.h. also die allgemeine Truppenkost für den schweizerischen Wehrmann in den Jahren 1940—1942 als sehr gut bezeichnet werden müssen. Sie sind unseren heutigen ernährungsphysiologischen Vorstellungen durchaus angepasst und sie gewähren eine ausreichende Nahrungszufluss auch für strenge Dienste. Der Bedarf an Vitamin C und B₁ erscheint aus der täglichen Nahrung weitgehend gedeckt. Von grosser praktischer Bedeutung sind Lagerung, Zubereitung und Zusammensetzung (Sättigungs- und Hungergefühl!) der verschiedenen Nahrungsmittel. Ausschlaggebend sind dafür namentlich die Tüchtigkeit und Zuverlässigkeit des unteren Verpflegungspersonals. Der Einheitskommandant und der zuständige Truppenarzt haben sich allen Verpflegungsfragen im Interesse der Schlagkraft der Truppe ganz besonders anzunehmen.

Jetzt mehr Dörrgemüse verpflegen

von Fw. C. Quadri, Gemüsefachmann einer Vpf. Abt.

Die Lage auf dem Grüngemüsemarkt hat sich in letzter Zeit verschlechtert. Die Inlandsgemüse sind zum grössten Teil aufgebraucht, die Importe sind sehr unsicher. Die Einstandspreise sind heute auf einer Höhe angelangt, dass sie für manche Haushaltungskasse eine schwere Belastung sind. Ausserdem liegen in der Schweiz grosse Mengen an getrockneten Gemüsen, die zur Zeit eine Entlastung bringen könnten. Eine kleine Übersicht über die Preisgestaltung wird jedem klar machen, dass die Dörrgemüse in der jetzigen Zeit vorteilhaft sind.

Artikel:	Grüngemüse z. Beispiel	Abfall d. Rüsten $\frac{1}{4}$ (somit Preis)	Gleiche Menge ged. (kein Abfall)
Weisskabis	Fr. —.53	—.66	—.35
Rotkabis	„ —.72	—.90	—.40
Wirz	„ —.72	—.87	—.35
Rübli	„ —.47	—.59	—.50
Zwiebeln	„ —.80	1.—	—.40
Sellerie	„ —.83	1.01	—.60
Lauch	„ —.85	1.01	—.50

Die gedörrten Produkte enthalten alle Nährstoffe der grünen Gemüse. Das gilt auch für die Nährsalze, wie Eisen, Phosphor, Kalk, sowie die Vitamine (mit Ausnahme von Vitamin C). Der Nachschub wird vereinfacht und bietet eine Entlastung auch für das Küchenpersonal. Wenn in gewissen Kreisen eine Abneigung

gegen die getrockneten Gemüse besteht, so ist das darauf zurückzuführen, dass eine zeitlang billige ausländische Produkte abgesetzt wurden, die den heutigen Anforderungen nicht entsprachen. Dieses Urteil wurde dann zum Schaden der einheimischen Produktion, obwohl diese bedeutend besser ist. Das Einweichen dieser Gemüse braucht nicht mehr 24 Stunden zum voraus vorgenommen zu werden. Nach dem neuen Verfahren genügen 1—3 Stunden, wenn die Dörrprodukte mit 80 Grad warmem Wasser übergossen werden. Damit das Einweichwasser möglichst lang warm bleibt, verwendet man dazu Kochkisten. Zahlreiche Rezepte für die Anwendung von Trockengemüse findet man in der Broschüre „Gute Gerichte aus Trockengemüsen und Dörrobst“, die zum Preise von 50 Rp. bei der Propagandazentrale für Erzeugnisse der schweizerischen Landwirtschaft, Sihlstrasse 43, Zürich, erhältlich ist. Die grosse Trockenheit im Tessin und der lange Schneefall in der deutschen Schweiz haben zur Folge, dass die Frischgemüseversorgung noch mehr als normal hinausgezögert wird. Es stellt sich hier die Frage, ob der Frischgemüse-Nachschub nicht ganz eingestellt werden soll zugunsten der Dörrgemüse, wenigstens bis sich die Lage auf dem Frischmarkt bessert. Für die Haushaltungskassen wäre das nur ein Vorteil. Es ist dabei noch zu berücksichtigen, dass vor Ende Juni nicht mehr mit vorteilhaften Preisen gerechnet werden kann.

Mitteilungen des Kommandos U.O.S. für Küchenchefs

Ratschläge und Anregungen für die Truppenverpflegung

Einleitung

Es ist für die mit dem Verpflegungsdienst betrauten Quartiermeister und Fouriere der Stäbe und Einheiten und deren Küchenchefs eine grosse Genugtuung, wenn heute im 5. Kriegsjahr die Mehrzahl der Wehrmänner die Militärkost als gut bezeichnet. Dieses Urteil beweist, dass die genannten Funktionäre auf der Höhe ihrer Aufgabe stehen und ihre Pflichten im Verpflegungs- und Kochdienst gewissenhaft erfüllen.

Die zunehmende Verknappung der Lebensmittel gestaltet die Aufgabe der Verpflegungsfunktionäre immer schwieriger. Sie können den Anforderungen im Verpflegungs- und Kochdienst deshalb nur genügen, wenn sie über die Neuerungen in der Truppenverpflegung stets auf dem Laufenden sind.

Allgemeines

Die zur Verfügung stehenden Lebensmittel müssen richtig verwendet, d. h. zweckentsprechend auf die drei Mahlzeiten verteilt werden. Die Zubereitung der Verpflegungsmittel hat in der Weise zu erfolgen, dass die Speisen von der Truppe mit gutem Appetit und mit Freude genossen werden. Dabei spielt die Art und