

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	17 (1944)
Heft:	6
Artikel:	Trinkwasser : was jeder Soldat von der Wasserversorgung wissen sollte
Autor:	[s.n.]
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-516710

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: 12.01.2026

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

Bk. Kp. und Vpf. Kp. mit Bäcker-Detachementen mit der Sauerteigführung vertraut gemacht worden.

Die bis jetzt gemachten Beobachtungen und Erfahrungen mit Sauerteigbrot sind folgende:

Das Sauerteigbrot hat naturgemäß einen für die meisten Konsumenten etwas ungewohnten säuerlichen Geschmack, der beim Einbrocken in Schokolade, Kaffee oder Suppe besonders in Erscheinung tritt.

Leute mit besonders empfindlichem Magen haben nach dem Genuss von Sauerteigbrot leichte Verdauungsstörungen. Diese Erscheinung verliert sich nach wenigen Tagen und kann überdies durch gründliches Kauen des Brotes weitgehend vermieden werden.

Einwandfrei hergestelltes, gut ausgebackenes Sauerteigbrot bleibt länger frisch als Presshefe-Brot und ist widerstandsfähiger gegen die Brotkrankheit.

Jeder Quartiermeister und Fourier soll an seiner Stelle dazu beitragen, dass die Truppe über die Gründe dieser Umstellung und die Eigentümlichkeiten des Sauerteigbrotes orientiert wird. Auch die Truppenärzte sind darüber aufzuklären.“

Trinkwasser

Was jeder Soldat von der Wasserversorgung wissen sollte*

Die heiße Jahreszeit steht vor der Tür. Der Durst wird sich verstärkt zum Worte melden. Für den Soldaten ist die Befriedigung dieses Bedürfnisses oft mit Schwierigkeiten verbunden, denn im Felde kann er nicht einfach einen Wasserhahn aufdrehen, wie er sich das stets zu Hause gewohnt ist. Aus Quellen und Bächen gilt es da oft das köstliche Nass zu schöpfen, was aber besonders in der Gegenwart, wo Seuchengefahren bestehen, mit Unannehmlichkeiten verbunden ist. So einfach nämlich das Wasser als chemischer Körper gebaut ist, so mannigfaltig ist seine Zusammensetzung in der Natur, in der es ja nie chemisch rein, sondern als Lösungsmittel der verschiedenen Salze und Gase auftritt, je nach der Beschaffenheit der Luft- und Bodenschichten, mit denen es in Berührung kommt. Damit haben wir schon die Bedeutung der Wasserversorgung mit Wasseruntersuchung in Verbindung gebracht. Die Wasseruntersuchung ist ein wissenschaftliches Spezialgebiet, auf das wir hier nicht eintreten können. Wir wollen uns in diesem Artikel lediglich mit einigen Grundregeln befassen, die bei der Trinkwasserversorgung der Truppe ins Gewicht fallen, und deren Kenntnis jedem Soldaten von Nutzen sein kann.

Reines, gesundes Trinkwasser ist geruchlos und in nicht zu dicken Schichten farblos. Es soll klar, frei von gesundheitsschädlichen Stoffen und Krankheitskeimen sein und erfrischend schmecken. Ist man bei der Ermittlung dieser Eigenarten des Wassers nicht ganz sicher, dann erwärmt man es und Geschmack und Geruch werden hierdurch deutlicher. Weitere wichtige Anhaltspunkte kann eine Besichtigung der Wassergewinnungsanlage bringen. Man unterscheidet Ober-

* Aus „Schweizer Soldat“ Nr. 40 vom 2. Juni 1944.

flächen- und Grundflächenwasser. Ersteres, aus Flüssen, Bächen, Seen, Teichen und Gräben und auch aus Wiesenquellen, ist in der Regel, besonders in der Nähe von bewohnten Orten und Fabrikanlagen, als unrein anzusehen, letzteres, durch gute Brunnen erschlossen oder als Quelle in reiner Umgebung zutage tretend, zu



Tragbares Filtergerät der deutschen Armee, mit dem jedes Grundwasser zum Trinken zubereitet werden kann

Genusszwecken brauchbar. Bei der Prüfung der Wasserstelle ist der Abdeckung des Brunnens besondere Aufmerksamkeit zuzuwenden. Wasser- oder Schmutzansammlungen in der Nähe des Brunnens sind ungünstige Zeichen. Das Überlaufwasser muss leicht abfliessen können, darf aber nicht wieder in den Brunnen gelangen. Wasserstellen, die gegen den Zufluss von ungenügend filtriertem, aus gedüngten Äckern oder bewohnten Grundstücken abfliessendem Oberflächenwasser, von Senk- und Dünggrubeninhalt, von Fabrik- und sonstigen Abwässern nicht völlig gesichert sind, sind zu beanstanden. Röhrenbrunnen, deren Deckung

tiefer als das umgebende Gelände liegt, sind verunreinigten Zuflüssen besonders ausgesetzt. Die Gesichtspunkte für die gute Beurteilung des Trinkwassers gelten auch für Schneewasser und Eis. Im Wasser enthaltene Krankheitskeime werden durch das Gefrieren nicht immer abgetötet, ihre Lebensdauer kann im Eis sogar gewinnen.

Sehr empfehlenswert ist die Befolgung des Grundsatzes, dass man Wasser nur dort holt, wo es die Einwohner auch entnehmen. Verhängnisvoll kann das Trinken aus Brunnen auf Gehöften usw. werden, in denen Typhus-, Ruhrfälle usw., selbst wenn sie Wochen, ja Monate zurückliegen, vorgekommen sind. Ob dies der Fall ist, ist rechtzeitig zu erkundigen. Bei Quellen, Bächen und Flüssen kann man das Wasser an mehreren Stellen aufstauen und die höchsten als Trinkwasserstellen, die tiefern als Tränkstellen für Tiere, die tiefsten als Waschstellen benutzen. Damit das Wasser beim Schöpfen unmittelbar am Ufer nicht aufgerührt wird, empfiehlt es sich, kleine Brücken und Stege hineinzubauen. Auch ist zu verhüten, dass Brunnen oder Wasserläufe, sowie deren Umgebung durch Wasch-, Spül- oder anderweitige Abwässer verunreinigt werden.

Wenn Wasser von zweifelhafter Beschaffenheit genossen oder zum Spülen von Kochgeräten usw. verwendet werden muss, ist es vorher zu reinigen. Hierfür ist das Abkochen (mindestens 10 Minuten) das sicherste Mittel. Um das gekochte Wasser schmackhafter zu machen, kann man es schütteln oder mit reinem Reisig (Ruten) peitschen, wobei es Luft aufnimmt. Auch Zusätze von Teeblättern verschiedener Art beim Abkochen oder Beigabe von Tee, Zitronensaft u. a. m. verbessern den Geschmack. Trübes Wasser sollte man vor dem Abkochen filtrieren. Einen Filter kann man sich selbst improvisieren. Man durchlöchert den Boden eines Fasses oder eines grossen Kübels, legt Steine, Kies, Sand und Stroh hinein, und zwar schichtweise. Ein so gefiltertes Wasser verliert schon viel von seiner Schädlichkeit.

Durch physikalische, chemische, mikroskopische und bakteriologische Untersuchung des Wassers kann natürlich seine Beschaffenheit auf das genaueste festgestellt werden. Dies vorzunehmen ist jedoch nicht Sache des Soldaten, sondern hierfür speziell ausgebildeter und ausgerüsteter Leute. Der einfache Wehrmann kann aber die oben angegebenen grobsinnlichen Methoden und Behelfsmittel selbst anwenden und sich weitgehend vor der Schädlichkeit des schlechten Trinkwassers schützen, was er in seinem Interesse tun sollte.

ch. b.

Der Grüngemüsenachschub in Einheitsgewichten

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

Die Grüngemüseversorgung durch die Vpf. Abt. war seit deren Einführung ein Sorgenkind, und zwar erklärt sich das vor allem infolge Mangel an geeignetem Fachpersonal. Grüngemüse kann nicht wie Konserven oder Heu monatelang gelagert werden. Auch sind spezielle Räumlichkeiten zu dessen Aufbewahrung notwendig. Eine gewisse Systematisierung hat sich als notwendig erwiesen, um einen