

<b>Zeitschrift:</b>	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerischer Fourierverband
<b>Band:</b>	17 (1944)
<b>Heft:</b>	11
<b>Artikel:</b>	Ernährungsreform in den Vereinigten Staaten
<b>Autor:</b>	Scheurer
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-516731">https://doi.org/10.5169/seals-516731</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:** 02.02.2026

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

## Die Kartoffelmiete

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

Die Bereitstellung von Winterlagern bietet oft grosse Schwierigkeiten, besonders, wenn solche in Gebirgsgegenden erstellt werden müssen. In der Regel fehlt es an geeigneten Räumlichkeiten. Gute Keller sind in Gebirgsgegenden eine Seltenheit und oberirdische Räume sind nie frostfreischer. In solchen Lagen ist die Kartoffelmiete eine gute Lösung. Die Versuchsmieten, die im letzten Jahre angelegt wurden, haben sehr gute Resultate ergeben. Die Kartoffeln wurden am 2. November auf den freien Erdboden ausgeschüttet und zwar in einer Breite von 1,2 m und einer Höhe von 80 cm. Die Länge des Haufens spielt keine Rolle. Mit einigen Latten wird vorerst auf den Boden ein kleiner Luftkanal hergestellt, der am Anfang und am Ende aus der Miete herausragen muss, wodurch eine ständige Luftzirkulation ermöglicht wird. Bei Eintritt grosser Kälte wird dieser Kanal vorn und hinten mit einem Sack oder Strohbüschel verstopft.

Sind die Kartoffeln einmal ausgeschüttet, so wird der ganze Haufen mit langem Stroh zugedeckt. Diese Strohschicht beträgt ca. 10 cm, welche dann wiederum mit einer Erdschicht zugedeckt wird. Zu Beginn der Lagerung genügt eine Erdschicht von 10—12 cm, bei grösserer Kälte wird sie dann bis 30 cm erhöht. Die Erde, die man zum Eindecken benötigt, gewinnt man, indem man um die Kartoffelmiete herum einen ca. 50 cm breiten und tiefen Graben aushebt. Dieser Graben soll als Wasserablauf und zugleich als Mäuseschutz dienen.

Ende März wurden die Kartoffeln wieder aus der Miete genommen und zwar ohne jegliche Verluste und in tadellosem frischem Zustande. Das Resultat dieses Versuches zeigt klar, dass die Mietenlagerung im Gebirge mit gutem Erfolg angewendet werden kann und zwar gilt das nicht nur für Kartoffeln, sondern auch für alle andern Knollengemüse. Diese Art der Lagerung ist nicht neu, sondern wird in allen Küstengebieten, wo die Häuser keine Keller haben, schon seit alter Zeit mit Erfolg durchgeführt. In vielen von unsrern Berggegenden ist die Lage nicht anders, weil auch hier die geeigneten Räumlichkeiten zur Lagerung fehlen. Im Winter sind die Mieten unter dem Schnee begraben und sind so ebenfalls vor der grössten Kälte geschützt. Der Nachteil dieser Mietenlagerung besteht allerdings darin, dass sie nur geöffnet werden kann, wenn die Aussentemperatur über 0° ist, was in Gebirgsgegenden im Monat März meistens nur während der Mittagszeit der Fall sein wird.

## Ernährungsreform in den Vereinigten Staaten

Die Zeitschrift „Die Vitamine“ (wissenschaftlicher Dienst „Roche“) entnimmt einer englischen ernährungshistorischen Studie von Drummond, dass im 16. bis 18. Jahrhundert pro 1000 Nahrungskalorien im allgemeinen mehr als 1000 Gamma (tausendstel Milligramm) Aneurin (= Vitamin B<sub>1</sub>) eingenommen wurden. Mit der Einführung der modernen Ernährung (Weissmehl, Zucker!) sank aber die Vitamin B<sub>1</sub>-Zufuhr immer mehr und landete schliesslich bei 200—300 Gamma Vitamin B<sub>1</sub>.

pro 1000 Nahrungseinheiten. Dass sich dieser Abfall in der Vitamin B<sub>1</sub>-Zufuhr auf die Gesundheit schädlich auswirke, wurde von Ernährungsforschern immer wieder betont. Deren Mahnung wurde aber wenig beachtet, bis die Versuche der „Mayo Clinic“ ergaben, dass die moderne B<sub>1</sub>-arme Ernährung für die Volksgesundheit bei weitem nicht so unschädlich ist, wie man bisher annahm. (Die „Mayo Clinic“ ist das Institut für Ernährungsforschung, das von Russell M. Wilder, dem Vorsitzenden des Ernährungs- und Gesundheitskomitees des nationalen Forschungsrates der Vereinigten Staaten geleitet wird.) Aus diesen Feststellungen der „Mayo Clinic“ zogen dann als erste die Vereinigten Staaten die Konsequenzen. Für 1942 hat die amerikanische Regierung offizielle Normen für die Anreicherung des Weissmehls mit Vitamin B<sub>1</sub> (Aneurin), Vitamin B<sub>2</sub> (Lactoflavin) und Nicotinsäure gegeben, und es ist anzunehmen, dass in Bälde sämtliches in den U. S. A. produziertes Weissmehl angereichert sein wird. (In der Schweiz ist man seit Kriegsausbruch dazu übergegangen, Zucker (vitaminfrei) einzuschränken und Weissbrot durch Vollkornbrot zu ersetzen, wodurch der Vitamin B<sub>1</sub>-Gehalt gesteigert wird. Wie man aber in Amerika Weissmehl mit Vitamin B<sub>1</sub> anreichert, anderswo Margarine mit Vitamin versetzt, so würde nichts hindern, auch unsere vitaminarmen Nahrungsmittel anzureichern. Indirekt geschieht dies schon durch Verordnung der verschiedenen Vitamin-Tabletten durch die Ärzte, je nachdem der Arzt Vitamin B<sub>1</sub>- oder Vitamin C-Mangel etc. konstatiert, verschreibt er das entsprechende Vitamin oder in Mischung verschiedene gleichzeitig.) Alle Vitamin B<sub>1</sub>-Mangelversuche der „Mayo Clinic“ zeigen, dass sich B<sub>1</sub>-Hypovitaminosen auf die Volksgesundheit schädlicher auswirken als man bis jetzt glaubte. Sie stören die Verdauungsfunktionen, führen zu abnormalen Erscheinungen in der Herz-tätigkeit und im Kreislauf und erzeugen vor allem eine Menge Nerven-Störungen, welche große Ähnlichkeit besitzen mit dem Krankheitsbild der Neurasthenie. Die Leistungsfähigkeit geht zurück und Personen mit Vitamin B<sub>1</sub>-Mangel sind launischer und empfindlicher. Jede Ernährungsart, die nicht 1000 Gamma (resp. 1 mg) Vitamin B<sub>1</sub> pro 1000 Kalorien zuführt, sollte daher laut „Mayo Clinic“ in Zukunft im Interesse der Volksgesundheit vermieden werden (auch in Militärküchen!).

r

### **Das organisierte Büro im K. P.**

In den ersten Monaten nach der Mobilisation im Jahre 1939 waren die primitiven Hilfsmittel, die zum Büro des K. P. gehörten, noch genügend. Die einfache Bürokiste erfüllte ihren Zweck zur Aufbewahrung der Schriftstücke und des übrigen Materials. Seither haben sich aber die Akten angehäuft und im gleichen Mass wie sie an Umfang zunahmen, wuchs auch der Wunsch der Kommandanten und seiner Bürohilfskräfte nach einer zweckmässigeren, übersichtlicheren Aufbewahrung der vielen Briefe, Befehle, Reglemente und Formulare. Der Gegensatz zwischen der straffen Ordnung im Militärbetrieb und dem bunten Durcheinander im Büro wurden unerträglich. Aus diesem Bedürfnis heraus ist die Bigla-Militär-