

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 17 (1944)

**Heft:** 3

**Buchbesprechung:** Umschau

**Autor:** [s.n.0]

#### 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:** 11.01.2026

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

## Rezept: Szegediner-Goulage

Bekanntlich bereitet die gegenwärtige, verhältnismässig grosse Zwangszuteilung an Sauerkraut an unsere Truppe manchem Fourier und seinem Küchenchef erhebliches Kopfzerbrechen. Ein Oblt. einer Lw. Vpf. Kp. sendet uns in verdankenswerter Weise ein einfaches Rezept, das er durch seinen Fourier hat ausprobieren lassen und mit dem er ein gutes Resultat erzielt hat. Vielleicht ist es grundsätzlich nichts Neues, es verdient aber doch, der Vergessenheit entrissen zu werden:

**Zutaten** (für 150 Mann): 20 kg Kuhfleisch ohne Bein, nicht zu gross gewürfelt; 10 kg Sauerkraut; 1 Schüssel Zwiebeln, geschnetzelte;  $\frac{1}{3}$  Büchse Tomatenpurée; 2 kg gewöhnliches Mehl; 1 bis 2 Tafeln Fett.

**Zubereitung:** Fett muss rauchheiss sein — Fleisch sehr braun anbraten und währenddessen salzen — Fleisch herausnehmen — Zwiebeln schön gelb rösten — unter ständigem Rühren Mehl hineingeben — Tomatenpurée hinzugeben — mit einem Kessel warmem Wasser ablöschen — Fleisch in die Sauce legen und  $\frac{1}{2}$  bis 1 Stunde kochen — unterdessen Sauerkraut zweimal in kaltem Wasser schwenken, sodass der säuerliche Geschmack ganz wegfällt — Sauerkraut zum Fleisch geben und das ganze ca. 2 Stunden fertigkochen.

## Umschau

### Hefe statt Fleisch — Chemie statt Landwirtschaft

(Aus dem „Bund“, Nr. 43 vom 26. Januar 1944.)

In der amerikanischen Zeitschrift „Time“ ist am 9. August 1943 ein Bericht über eine umwälzende Neuerung in der Lebensmittelindustrie erschienen. Wir wollen die amerikanische Aufmachung weglassen und die Frage, ob das chemische Erzeugnis wirklich das Rindfleisch ersetzen und damit einen Hauptzweig der Landwirtschaft und der amerikanischen Industrie einfach ausser Funktion setzen könne, nur streifen. Halten wir uns an das Tatsächliche des Artikels:

In einer Küpe (einem grossen, wie man vermuten kann, zuvor von einer Bierbrauerei verwendeten Behälter) der Anheuser-Busch-Unternehmung in St. Louis (USA), wird alle zwölf Stunden eine Tonne guten, gehaltvollen „Fleisches“ erzeugt, das fast so saftig ist wie ein gutes Lendenstück. Dieses synthetische Fleisch ist so leicht zu fabrizieren, dass die Erfinder daran denken, das Wunder der Brote und Fische auf neuzeitliche Weise zu wiederholen, um nach dem Krieg Millionen hungernder Menschen zu speisen.

Das neue Erzeugnis ist eine Art Hefe, der Geschmacksstoffe beigegeben werden, so dass der Unterschied zu natürlicher Speise kaum mehr wahrzunehmen ist. Rein an Nährwert übersteigt die Hefe das Fleisch; sie ist der reichste der bekannten Träger des Vitamins B und enthält zweimal mehr Protein als das Fleisch.

Vor drei Jahren begann der britische Chemiker A. C. Thaysen die Verwendung der Hefe als unmittelbarer Nahrung zu untersuchen. Er entwickelte eine

neue Art mit angenehm nussähnlichem Geschmack, die zu 10 Cents das Pfund geliefert werden kann, und die britische Regierung erstellt in Jamaica eine Industrieanlage, die jährlich 2000 Tonnen liefern soll. Thaysen möchte seine Hefe in konzentrierten Dosen als Beigabe zu einer dürftigen Mahlzeit auftischen. Er dachte nicht daran, damit die Nahrungswirtschaft der Welt umzustürzen.

Anders Carl Lindgren, ein junger Forscher an der Washingtoner Universität in St. Louis. Er ging daran, Hefe mit dem verschiedenen Geschmack der Hauptnahrungsmittel zu fabrizieren. Durch Kreuzung der Hefekulturen kamen er und seine Frau so weit, dass sie dem strengsten Anspruch genügen konnten.

125 Pfund dieser Hefe werden in eine 7000 Gallonen haltende Küpe gelegt, anderthalb Tonnen Melasse (deren Zucker von der Hefe aufgenommen wird) und Ammoniak (Stickstoff erzeugend, womit die Hefe sich in Protein wandelt) werden beigegeben. Die Mischung wird minütlich mit 1000 Kubikfuss Luft aufgerührt. Ohne die Lüftung würde der Zucker gären. Nach 12 Stunden ist die Hefe riesig aufgegangen, 16mal schwerer geworden und ist nun eine Tonne wohlschmeckender Speise. Ungekocht ist es ein trockenes, bräunliches Pulver, das den Geschmack von Fleisch, Nusskernen oder Sellerie hat, je nach der besondern Art. Anheuser-Busch hat die Möglichkeiten vorgeführt durch die Einladung zu einer Mahlzeit, an der Fleisch, Suppe, Semmel, Käsestengel und sogar Pasteten aufgetischt wurden — alles aus dem Pulver hergestellt.

Schon hat sich Anheuser-Busch darauf eingerichtet, jährlich Millionen Pfund herauszubringen. Da, nach dem Gewicht an Protein gemessen, Hefe nur den fünften Teil des Fleisches kostet, so reden Enthusiasten schon vom Ende der Grosschlächttereien. Jedenfalls kaufen die Armee und die Lend-lease-Organisation riesige Mengen des neuen Nahrungsmittels.

Die Neuerung würde im grossen natürlich die Fleischproduktion zugunsten der Milchwirtschaft zurückdrängen und in den grossen Produktionsländern, im amerikanischen Mittelwesten, in Australien, in Argentinien zu wirtschaftlich umstürzenden Neuerungen führen.

Die Milch erscheint von der Chemie einstweilen weniger bedroht; es sei denn, es werde ein viel haltbarerer Ersatz geliefert.

s.

Wir unsererseits möchten allerdings zu diesem phantastischen amerikanischen Bericht ein grosses Fragezeichen hinzusetzen. Und um uns nicht dem Vorwurf der Einseitigkeit auszusetzen, drucken wir nachstehend einen Bericht aus einer deutschen Zeitschrift ab, der zwar schon etwas zurückliegt, aber doch allgemein unsere Leser interessieren dürfte:

### **Vorschrift und Ordnung**

(Aus „Die Heeresverwaltung“, Berlin, September 1942.)

Wenn wir hier was von Zahlmeistern hören, haben wir eine Freude: wir können uns mal ausschimpfen. Und das erleichtert wunderbar.

Was zu schimpfen braucht der Soldat, sonst hat das militärische Leben keinen Sinn mehr. Und da gibt's nichts Schöneres und Vielseitigeres als alle die Sachen,

mit denen unsere Verwaltung zu tun hat: Essen, Bekleidung, Nachschub, Markttenderei. Wen es gerade trifft, ist nicht so wichtig. Hauptsache, man kann sich mal aussprechen. Und am besten schimpft sich's über die Verpflegung, wenn man wieder unterm schützenden Dach mit einem ordentlichen Schlag dicker Bohnen vor sich sitzt und daher Zeit und Ruhe zum Schimpfen hat.

Und dann haben die Zahlmeister unsere Versorgung in der Hand, geben Brot und Konserven, Erbsen und Butter, Tee und manchmal einen Wodka aus, sorgen für Frischfleisch, Wurst und Tabak, haben Bekleidungslager und Gerät unter sich. Und die Marketenderwaren zu verteilen, die immer wieder einen Trost in stillen Stunden bringen. Weil man nämlich — neben einigen anderen Dingen — dort Haarwasser, Zahnpasta, Schuhwickse und Briefpapier bekommen kann. Also hier gibt's tausend Gründe, einzuhaken. Wo einen der Schuh drückt oder die Fettration zu klein war, oder die Stopfwolle für die letzten, dicken Strümpfe ausging, wo die Marschverpflegung gekürzt wurde — „natürlich, die Intendantur, der Nachschub, diese Burschen! Na, da sollten wir mal...“

Ja, was denn? Selber machen? Besser machen? Ganz so einfach wie das darüber schimpfen, scheint das nicht zu sein. Jeder Soldat zählt seine Zigaretten und wägt sein Stückchen Käse ab und findet es bösartig, wenn er, gerade er, mal weniger kriegt als gestern oder als andere. Was aber das Heranschaffen für das Bataillon, für die Division, für die halbe Million Menschen einer Armee und die Millionen der Wehrmacht an allen Fronten bedeutet, was an Beschaffung, Transport und Verteilung dazu gehört, welche Entfernungen, Zeiten, Menschen und Wegverhältnisse zu berechnen sind — wer denkt daran? Vielleicht kann man's auch gar nicht erwarten. Denn wenn uns Tag für Tag der Essenträger unsren Kübel mit Graupensuppe oder Gulasch mit Pellkartoffeln an den Unterstand bringt, so ist das selbstverständlich.

Aber wenn's mal nicht so klappt! Da war in einer Stadt an der Bahn ein grosses Verpflegungslager eingerichtet. Tag für Tag rollen Züge mit Ergänzung heran; es wurde entladen, gestapelt, an die Korps und Divisionen ausgegeben — genau berechnet nach Tag und Kopfstärke, genau was jedem zustand. Jetzt kamen die schweren Kämpfe der Winterschlacht. Der Feind stiess durch, bedrohte die Stadt, störte die Bahn, unterbrach Nachschubwege. Die Kampfzone selbst rückte an das Lager heran, die Verpflegung wurde knapper, die Zuteilung unregelmässiger. Also losgeschimpft: „Diese Federfuchser, sitzen auf ihren Vorräten, statt sie auszugeben! Wer weiss, ob nicht alles in Brand geschossen wird — jetzt könnten wir uns doch schön damit versorgen!“

Aber nein! Der Intendant blickt weiter. Er weiss, was haushalten heisst, er weiss, dass noch eine schwere Zeit zu überstehen ist, bis Bahn und Strassen frei gekämpft, Luftnachschubwege eingerichtet und Dauerversorgung sichergestellt sind. Und er gibt nicht ein Gramm mehr aus als nötig, denkt nicht daran, das „Lager zu räumen“ oder etwas von den Lebensmitteln zu verschleudern.

Wohl fiel mal eine Bombe in einen Schuppen und liess ihn abbrennen, wohl standen seine Beamten und Fahrer mit dem Gewehr in der Hand in der Abwehr-

front, die den Vorstoss feindlicher Truppen abschlugen. Aber als es nötig war, die kämpfenden Truppen und neue dazu zu versorgen und ihre Kampfkraft zu erhalten, da hatte er seine Vorräte zur Stelle, konnte knapp und scharf, aber doch ausreichend zumessen und hat sein gut Teil am Erfolg der Schlacht mit verdient.

An anderer Stelle der Front sollte eine Marketenderei eingerichtet werden. Allerlei Schätze wurden abgeladen, gestapelt, gezählt und gebucht, um zur Ausgabe nach Kopf und Stück bereit zu sein. Denn der Kommiss ist genau und pünktlich, und was nicht schwarz auf weiss nachgewiesen und zugewiesen ist, das rechnet nicht.

So wurde auch ein guter, fester Holzschuppen vollgefüllt mit Getränken aller Art, vom wärmenden Kognak über handfesten Rotspon bis zu einer tüchtigen Lage Sekt, der aus Frankreichs Kellereien angekauft war, damit wir hier im Osten uns nicht so ganz ausserhalb der Welt fühlen sollten. Aber wie es im Kriege geht — eines Tages gab es auch hier Alarm. Eine oben durchgesickerte Kavalleriedivision fühlte sich bis hieher durch und griff im Morgengrauen das Lager an.

Keiner war, der nicht zur Waffe griff; Schreiber und Verwalter, Inspektor und Zahlmeister hatten den Stahlhelm auf, Karabiner oder Maschinenpistole in der Hand und gingen in Stellung, wo ein rasch die Führung ergreifender Offizier sie einwies. Fahrer der Transportkolonne, Männer der Fernsprechstelle, ein paar zur Truppe zurückkehrende Schützen, ein kleiner zur Hilfe geschickter Stosstrupp, alles bildete zusammen eine Abwehrfront. Und schon mittags war die Gefahr vorbei.

Aber aus Bosheit setzte der Feind noch zum Schluss, vom Waldrand her, mit einem Granatwerfer ein paar Brocken her, die zwar uns nichts taten, aber das Flaschenlager trafen und die Holzbude in Brand steckten. Als nun die Flammen tüchtig heizten, hob ein heftiges Geknalle an, denn die Ppropfen der Flaschen sprangen in die Gegend. Zeichen für unsere Landser, hier zu retten, was zu retten war. Also zum Schuppen und rangeholt, was die Arme trugen: Bollinger brut — Epernay, St. Emilion und anderes Gute. Es wäre doch schade, das verbrennen und zerplatzen zu lassen.

Aber da kommt ein Mann quer übers Feld, Stahlhelm auf, Mantel offen, Maschinenpistole in der Hand. „Halt! Halt! Herr Leutnant, helfen Sie mir! das muss sofort aufhören — den Wein hinstellen! Das ist ja Plünderung!“ Hier war kein Ausgabetag, keine Vergleichsmitteilung, kein Verpflegungsstärkenachweis. Hier wurde Heeresgut, Versorgungslager, Eigentum der Truppe unzulässig entnommen und in unzuständige Hände gegeben!

Eben noch hatte er im Schnee gelegen, hatte mit der Waffe und scharfem Schuss sein Lager verteidigt und als Soldat den Feindstoss abgewehrt, der vielleicht den ganzen Ort, den Stab darin und die Bahnstrecke gefährden konnte. Aber jetzt begann wieder sein Dienst, seine alte und feste Verantwortung. Und das war stärker als Gefahr und Freude am Sieg. „Halt! keiner röhrt was an!“

Jeder für sich soll der Rechte sein, dann wird auch das Volk in Masse sich als das Rechte darstellen.  
Jeremias Gotthelf.