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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 20 (1947)

Heft: 4

Rubrik: Ist unser Küchenmaterial revisionsbedürftig?

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: 14.12.2025

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

wird", führt Kantonschemiker Dr. Staub in einem Vortrag vor der Berufsbildungskommission für das Gastgewerbe, Zürich, aus, und wir entnehmen seinem Vortrage frei weiter: „Neben den gewaltigen Fortschritten der Chemie im letzten Jahrhundert hat auch die Lebensmittelchemie als angewandte Wissenschaft beachtliche Ergebnisse zu verzeichnen. Ich erwähne die von Appert im Jahre 1804 eingeführte Sterilisation, die Steigerung des Zuckerertrages der Zuckerrüben von 5 auf 20% (ein schönes Beispiel für die Zusammenarbeit der Pflanzenzüchter mit den Chemikern), die Herstellung der Margarine, die Schokoladefabrikation, an der die Schweiz führenden Anteil nahm, die Hochmüllerei, die Suppen- und Bouillonwürfelindustrie, die Konservenindustrie, die Synthese von Vitaminen (die noch vor 1912 dem Namen nach ganz unbekannt waren!), um nur einige der wichtigsten Ergebnisse zu nennen." Aber schon vor Tausenden von Jahren erkannte der Mensch, dass Nahrungsmittel durch Wässern entgiftet werden können, erkannte die Gärung, die Konservierung durch Trocknen und Pökeln, die Fladen- und Brotbereitung.

Nach Dr. Staub teilt man die Nahrungsmittel ein in:

a. Gruppe der eiweisshaltigen Nahrungsmittel, als Energielieferanten mit Schutzstoffwirkung (Milch, Eier, Fleisch, Leguminosen).

b. Gruppe der kohlenhydrathaltigen Nahrungsmittel; liefern Kalorien und Mineralsalze (Mehle, Zucker, süsse Obst-, Frucht- und Traubensäfte).

c. Fettstoffe als Energielieferanten, zum Teil mit Vitaminwirkung. Für die Ernährung wichtig: Vitamine, Spurenelemente, Fermente, Trinkwasser.

d. Gruppe der Genussmittel: alkoholfreie Getränke, Gewürze, Kaffee, Tee, Kakao, Tabak.

Bemerkenswert ist bei dieser Einteilung von Dr. Staub, dass er nicht sondert: Eiweiss, Kohlehydrate, Fette, Mineralstoffe, lebenswichtige Stoffe, sondern letztere in die Gruppen selber einschaltet und beim Fett bemerkt: zum Teil mit Vitaminwirkung, denn tatsächlich kann Ergosterol im Fett durch Belichtung in Vitamin D übergehen und auch die Gruppe der eiweisshaltigen Nahrungsmittel wird mitsamt ihren Vitaminen eingenommen. Dass da, wo Vitamine fehlen, synthetische Vitamine zugesetzt werden können, weist er früher hin durch die Bemerkung betreffend die Herstellung synthetischer Vitamine. Tatsächlich hat die Lebensmittelchemie in den letzten 35 Jahren einen gewaltigen Wandel durchgemacht, von dem nun die ganze Menschheit profitieren kann. r.

Ist unser Küchenmaterial revisionsbedürftig?

Während der langen Aktivdienstjahre ist vielleicht manch einem Fourier und Quartiermeister eine Bemerkung über unvollständiges oder ungenügendes Küchenmaterial zugekommen. Der praktische Küchenchef hat möglicherweise den Wunsch

geäussert, es sollte diese Kelle länger, jener Gebrauchsgegenstand besser konstruiert werden, um wirklich wertvoll zu sein. Auch mag er ein „unbedingt notwendiges" Utensil verlangt und — aus der Haushaltungskasse beschafft — auch erhalten haben.

Das Oberkriegskommissariat gedenkt nun all das Material einer gründlichen Sichtung zu unterziehen. Was sich als nützlich bewährt hat irgendwo, ist wahrscheinlich auch andernorts wertvoll. Was hier als überflüssig erkannt wurde, kann vielleicht auch dort abgeschafft werden.

In Erkenntnis, dass vor allem die Erfahrungen aus dem Aktivdienst sehr wesentlich sind, wendet es sich an Euch. Bitte berichtet — vielleicht nach Rücksprache mit den Küchenchefs — über Eure Erkenntnisse. Sie werden sorgfältig geprüft werden. Kleine Abänderungsvorschläge finden naturgemäss früher Berücksichtigung als kostspielige Revisionsvorschläge — so notwendig sie auch sein möchten.

Die Eingaben sind bis zum 30. April 1947 zu richten an die Redaktion des „Fourier", Seestrasse 336, Zürich-Wollishofen. Nachdem uns das Oberkriegskommissariat Gelegenheit gibt, ihm unsere Erfahrungen bekanntzugeben, erwarten wir eine rege Teilnahme an dieser Umfrage.

Die Redaktion des „Fourier".

Weisungen für die W. K.

Die Truppen-Kdt. von Truppen des Auszuges, von Gz.-, Zentralraum- und Zerstörungstruppen und von Formationen des Fl. B. M. D., sowie deren Adj., Qm. etc. haben eine 123 Seiten starke Schrift „Weisungen für die Organisation der Kadervorkurse, Wiederholungskurse und Offizierskurse im Truppenverband des Jahres 1947 (W. O. 47)" erhalten, in denen auch eine Reihe von Vorschriften enthalten sind, die den Fourier interessieren. Beispielsweise findet er darin die bewilligten Rekognoszierungstage für ihre Kdt. und deren Gehilfen. So sind zum Beispiel bei der Infanterie für die W. K. für den Rgt. Kdt. mit 1 Of. ihres Stabes, sowie für die Bat.-, Abt.- und Kp. Kdt. je 2 Tage, für die Qm. der Bat. und Abt. je 1 Tag bewilligt. Dem Fourier sind keine Rekognoszierungs-Kompetenzen zugesprochen. Dagegen kann er, oder ein in der Nähe wohnhafter Wehrmann, vom Kdt. für die Dauer eines Tages zum Erlass der Marschbefehle aufgeboten werden. Rechnungsführern (Qm.) von Offizierskursen im Trp.-Verband ist je 1 Rekognoszierungstag bewilligt. — Wir verweisen die Fouriere, die Dienst zu leisten haben, auf das Studium dieser W. O. 47, die sie von ihren Kdt. verlangen können.

In einem besonderen Rundschreiben des O. K. K., datiert vom 20. März 1947, teilt der Chef der Sektion Rechnungswesen, Herr Oberst Bieler mit, dass das O. K. K. mit der Zusammenfassung der Komptabilität in nur eine Soldperiode in 13tägigen W. K. einverstanden ist, dies in Abänderung von Ziffer 15 der I. V. 47, welche 2 Soldperioden vorschreibt.