

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband
Band: 24 (1951)
Heft: 11

Buchbesprechung: Zeitschriftenschau

Autor: [s.n.]

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: 20.02.2026

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

oder andern Dingen, die der Soldat in der Tasche mitnehmen kann, die *Pièce de resistance* im eigentlichen Kampfgeschehen. Zuckerzeug, Kaugummi, Rasiermesser, Zahnpasta und ähnliche Dinge sind gut vertreten in den Frontlinien. Die gross angekündigte Bierration dagegen kommt kaum zum eigentlichen Frontsoldaten.

Die 8. Armee schwelgt so ziemlich häufig in frischen Anzügen. Der Frontkämpfer hat immerhin meistens 3—4 Wochen zu warten, bis er zu einem Bad eingeladen wird. Niemals aber befindet er sich allzu weit weg von einer Stelle, wo er sein Unterzeug wechseln kann. Tatsächlich ist der Abgang an solchen Waren gewaltig. Filme kann man sich bis weit vorn in der Zone des Kampfraums ansehen. Hier werden sie in kleinen Zelten vorgeführt. Allerdings handelt es sich hin und wieder um „Aktualitäten“, die schon ein ehrwürdiges Alter aufweisen.

(Übersetzt und zusammengefasst von Oberstlt. M ü h l e m a n n.)

Zeitschriftenschau

Haltbare Getreideerzeugnisse für die Heeresverpflegung

Die „Deutsche **Lebensmittel-Rundschau**“ entnimmt einer Studie von T. Soloski und C. Mc Williams in „Food Industrie“ Bd. 22, 1950, interessante Angaben: „Getreideerzeugnisse erfreuen sich bei der amerikanischen Armee einer grossen Beliebtheit. Die Hersteller, die den heimischen Markt versorgen, sind aber häufig mit den Erfordernissen der langen Lagerung nicht vertraut. Bei Brot in verzinnten Metalldosen bilden sich Rostflecken, die das Brot durch Verfärbung unansehnlich machen. Ein Mittel, das das Altbackenwerden verhindert, ist erforderlich.

Puddings in Dosen gehören als Nachspeise zu den Rationen; die bisherigen Arten (Feigen, Datteln, Pflaumen) sind durch weitere Typen zu ergänzen. Genannt werden Äpfel, Aprikosen, Bananen, Ananas usw. Auch die „Mixedcereals“ aus essfertigem Getreide, Zucker, Fett und fettfreien Milchfeststoffen bedürfen einer Bereicherung der Auswahl, z. B. durch Mais und Soja, sowie gewälzten Weizen oder gewälzte Weizenflocken. Zutaten, die den Suppen „Körper“ und Gehalt geben, wie Eiernudeln und Reis, würden deren Wert erhöhen; die Fertigstellung muss ohne Kochen durch einfaches Übergiessen mit heissem Wasser möglich sein. Des weiteren wird an Spezialrationen, die auch in ungekochtem Zustand geniessbar sind, gearbeitet. Gute Lagerfähigkeit ist Grundforderung, Pressbarkeit zu Riegeln erwünscht. Brot hält sich 90 Tage, wenn es in Folie gepackt und dann noch mit Cellophan umhüllt wird. Mehl ist der Stoff, der am meisten Wasser enthält; die Entwicklung von Methoden zur Trocknung von Mehl ohne Schädigung seiner Backeigenschaften ist erforderlich. Vollweizenmehl wird schnell ranzig, verliert seine Backeigenschaften und wird leicht von Insekten befallen, weshalb an der Herstellung eines Vollweizen-Konzentrates, das die Kleie und Keime enthält, gearbeitet wird.

— Sch.