

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 60 (1987)

**Heft:** 9

**Artikel:** Kleine Warenkunde

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

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-519286>

### **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:** 15.01.2026

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

## Kleine Warenkunde

---

*Passend zu unserem Artikel «Fleisch und Wurst, Milch, Butter und Käse,» noch eine kleine Warenkunde. Detaillierte und verbindliche Weisungen finden Sie im Reglement Truppenhaushalt (Ziffern 187 bis 242). Grundsätzlich ist jedes Lebensmittel das im Truppenhaushalt verwendet wird, nach seinem Geldwert, Nährwert, Sättigungswert, Geschmacks- und Genusswert zu beurteilen.*

### Milch

Die Milch ist eines der wertvollsten und preiswertesten Nahrungsmittel, das alle für den Aufbau des Körpers notwendigen Nährstoffe in mengenmässig richtiger Verteilung enthält. Gute, offene Konsummilch ist undurchsichtig. Milch mit bläulicher Farbe erweckt den Verdacht, gefälscht (abgerahmt oder verwässert) zu sein. Bei Verdacht auf Fälschung sind Milchproben durch die örtliche Lebensmittelkontrolle zu veranlassen. Die Milch ist ein empfindliches Nahrungsmittel und daher möglichst kühl, abgedunkelt, staubfrei und geschützt vor fremden Gerüchen zu lagern.

### Butter

Butter besteht durchschnittlich aus 83 % reinem Fett und 17 % Milchbestandteilen (Eiweiss, Milchzucker, Salzen) und Wasser. Der gelbliche Farbton der Butter stammt von ihrem natürlichen Gehalt an Carotin, der Vorstufe von Vitamin A.

### Käse

Unter der allgemeinen Bezeichnung Käse sind die aus Milch, ganz oder teilweise entrahmter Milch, Molken oder Rahm mit Labferment oder durch Säuerung abgeschiedene und durch zweckmässige Bearbeitung (Formen) und Behaltung (Salzen und Reifenlassen) erhaltenen Erzeugnisse zu verstehen.

Vollfetter Käse besteht aus ungefähr ein Drittel überaus hochwertigem Eiweiss in Form von Kasein, ein Drittel MilCHFett und ein Drittel Wasser und kann als genussfertige, haltbare Eiweiss-Fett-Konserven angesprochen werden.

Neben seiner Verwendung als Zwischenverpflegung ist der Käse auch ein wichtiges Hilfsmittel in der Truppenküche um Speisen schmackhafter zu machen, schutzstoffarme Nahrungsmittel zu ergänzen (zum Beispiel Suppe, Teigwaren, Reis, Mais, Kartoffelrösti usw.) und schliesslich um den Sättigungswert der Speisen zu erhöhen.

### Käsesorten:

Aus den gesamthaft über 300 Schweizer Käsen seien hier die bekanntesten Sorten etwas näher beschrieben.

- *Emmentaler* gilt als edelster vollfetter Hartkäse in Laiben von 70 bis über 100 kg. Körniger Teig, Geruch und Geschmack nussartig mild mit grossen verteilten Löchern, bei vollreifem Käse mit etwas Saft (Salzwasser).
- *Greyerzer*, vollfetter Schnittkäse in Laiben von ca. 30–45 kg mit kleineren ca. erbsengrossen Lochung und kräftigerem, würzigerem Aroma als Emmentaler.
- *Sbrinz*, vollfetter Schweizer Reibkäse, in Laiben von ca. 30–35 kg. Dauerkäse, der erst nach einer Lagerzeit von 3–4 Jahren in den Verkauf gelangt.
- *Tilsiter*, halbharder, meistens vollfetter Schnittkäse in Laiben von 3–5 kg, mit kleinen und schlitzartigen Augen in weichem, gelblichen Teig.
- *Weichkäse*, sind mehrheitlich vollfette Deserkäse, die, bedingt durch den bedeutend höheren Wassergehalt, beschränkt haltbar sind.

Aus volkswirtschaftlichen Gründen sollen der Truppe nur Käse aus den Stammsorten verabreicht werden. Es dürfen nur inländische Käse gekauft werden.

Der Käse ist in einem gut gelüfteten, kühlen Raum aufzubewahren. Der Anschnitt ist stets zu bedecken (Alu-Folie).

### Fleisch und Fleischwaren

Fleisch enthält zur Hauptsache hochwertiges Eiweiss, Vitamine (Vitamin B<sub>2</sub>, Antipellagra Vitamin) und Salze; es ist dadurch zu den wertvollsten Schutzstoffträgern zu zählen. Von grosser Bedeutung ist auch der hohe Sättigungswert. Je fetter das Fleisch ist (zum Beispiel Speck), desto mehr wird es zum Energiestoffträger.

Zu den wertvollsten Nahrungsmitteln überhaupt gehören die Schlächtereinebenprodukte, namentlich Leber und Nieren. Die daraus hergestellten Gerichte (Leberschnitten, geschnitzte Leber) sind ausserordentlich vitaminreich und sollten in erster Linie der unter schwierigen Bedingungen arbeitenden Truppe abgegeben werden.

#### *Kuhfleisch*

Die vorderen Viertel der vier Viertel bestehen aus Brust, Federstück, Rücken, Hals und Schulter.

Die einzelnen Partien sind zu verwenden:

- Brust mit Brustspitz, Brustkern, Nachbrust zum Sieden, Voressen, Ragout, Gulasch, eventuell Hackfleisch.
- Federstück «gedeckt» und «abgedeckt» zum Sieden, Voressen, eventuell Hackfleisch.
- Rücken mit «gedecktem» und «abgedecktem» Hohrücken zum Braten, Ragout, Gulasch, Sieden, Voressen, eventuell Hackfleisch.
- Hals zu Voressen, Ragout, Gulasch, Hackfleisch, Fleischbrät, eventuell Sieden.

- Schulter mit Schenkel, dicke Schulter, Bug, Schulterfilet, Schulterspitz, Schulterdeckel zu Braten, Ragout, Gulasch, Sieden, Voressen, eventuell Hackfleisch.

Die hinteren Viertel bestehen aus Stotzen, Nierstück und Lempen.

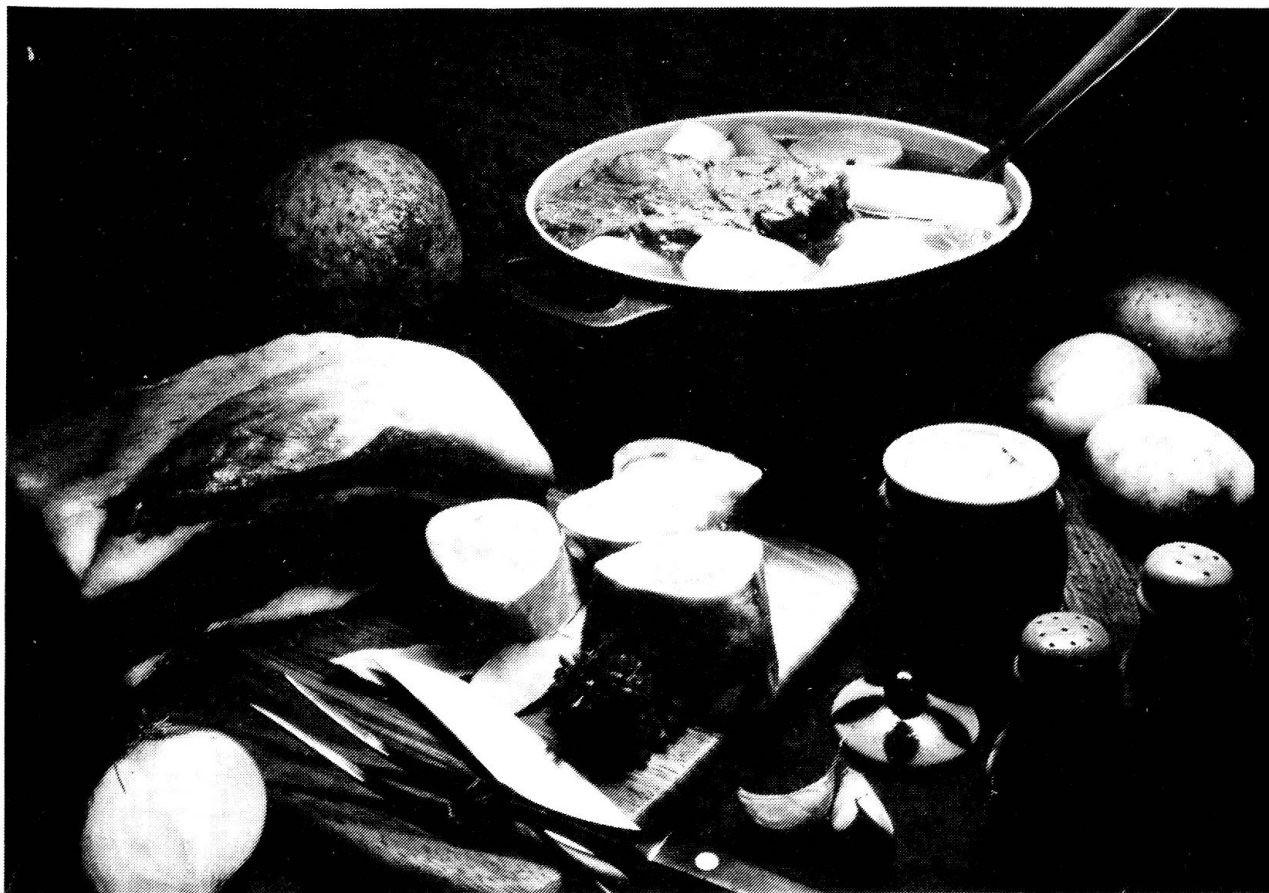
Die einzelnen Partien sind zu verwenden:

- Stotzen mit Schenkel, Vorschlag, Eckstück, Unterspälte mit rundem Mocken zu Braten, Ragout, Voressen, Gulasch und Bratenschnitten.
- Eckstück, Vorschlag, Unterspälte zu Bratenschnitten, Fleischvögel, Braten, Sauerbraten.
- Schenkel, Rosenstück zu Gulasch, Ragout, Voressen, Hackfleisch.
- Nierstück mit Roastbeef, Filet und Huft zu Bratenschnitten, Braten.
- Lempen zum Sieden, Voressen, Gulasch, Ragout, Fleischbrät, Hackfleisch.

#### *Schlachtnebenprodukte (Sigel)*

Beim Schlachten erhält man neben den vier Vierteln die Schlachtnebenprodukte, auch Sigel genannt. Zum Sigel gehören:

Ein gut zubereitetes Pot-au-feu vermag auch heute noch verwöhnte Gaumen zu erfreuen.



Haut, Fett (Bauch- und Nierenfett), Därme, Blut, Hörner, Klauen, Lunge, Milz, Zunge, Ochsenmaul, Kopf, Leber, Nieren, Kutteln, Herz, Hirn, Euter, Zwerchfell, Zwerchfellpfeiler, Schwanz und Füsse.

Es eignen sich:

Leber, Kutteln und Zungen für spezielle Zubereitung. Kopffleisch, Euter, Zwerchfell, Zwerchfellpfeiler, Herz, Hirn, Nieren, Schwanz und Füsse zum Mitsieden oder Mitbraten.

Wenn sich die Zubereitung der einzelnen Sigelteile infolge der verhältnismässig geringen Mengen nicht lohnt, werden diese mit dem Fleisch der Viertel gekocht.

Einkauf von Sigel bei Lieferanten:

Für den Bezug von Schlachtnebenprodukten gelten die Weisungen und Richtpreise des Oberkriegskommissariates.

Nachschub von Schlachtnebenprodukten durch die Versorgungsformationen:

Die Lieferung erfolgt durch Zuteilung an die Truppe, nach Möglichkeit und Notwendigkeit. Die Truppe hat auch unbestellte Lieferungen von Sigel, an Stelle von Fleisch, anzunehmen und zu verwerten. Die Verrechnung erfolgt gemäss Weisungen des Oberkriegskommissariates.

#### *Wurstwaren*

Wurstmasse «Brät» wird aus verschiedenem Fleisch, Fett, Innereien, Salz, Gewürz und übrige Zutaten hergestellt und in Natur- oder Kunstdärme eingefüllt.

Man unterscheidet Koch-, Brüh-, Roh- und Dauerwürste.

– *Kochwürste*, zum Beispiel Schwartenmagen, Presskopf, Leberwürste; sie werden aus vorgekochtem Material hergestellt.

#### **Wer verkauft am meisten Fleisch?**

In der Schweiz wird der allgemeine Fleisch- und Fleischwarenumsatz auf jährlich 7,0 bis 7,2 Milliarden Franken geschätzt. Von diesem Verkaufsumsatz dürfte knapp die Hälfte auf das Metzgereigewerbe entfallen, während Migros und Coop/Bell Marktanteile von je um die 20 % auf sich vereinigen dürften; in den Rest teilen sich Uego, Howeg, Denner, weitere Discounter, Warenhäuser und sonstige Fleischanbieter.

– *Brühwürste*, zum Beispiel Cervelat, Wienerli, Schübli, Klöpfer usw. bestehen aus Kuh-, Rinds-, Kalbs- und Schweinefleisch, das roh verarbeitet in den Darm eingefüllt und anschliessend gebrüht wird.

Ihre Schnittfläche soll frisch aussehen, nicht schmierig sein und die ihr eigentümliche Farbe haben; diese wechselt je nach Art der Zusammensetzung.

– *Roh- und Dauerwürste*, zum Beispiel Salami, Landjäger, Alpenklübler, Salsiz usw., werden aus rohem Schweinefleisch, Kuhfleisch und Speck, ohne Wasserzugabe, hergestellt, roh in den Darm gefüllt und durch Lufttrocknung eventuell in Verbindung mit Räuchern haltbar gemacht. Sie sollen im Schnitt eine gleichmässig rote Farbe zeigen und sich fest anfühlen.

Wurstwaren sind, mit Ausnahme der Roh- und Dauerwürste, sehr leicht verderblich. Sie sind immer kühl und luftig, am besten frei hängend zu lagern. Die Haltbarkeit beträgt je nach Jahreszeit und Aufbewahrungsmöglichkeiten bei:

- Koch- und Brühwürsten ca. 2 bis 6 Tage
- Roh- und Dauerwürsten ca. 15 Tage bis zu einigen Monaten je nach Sorte.

Als verdorben oder als verdächtig sind alle Wurstarten, welche der elastischen Festigkeit und Derbheit beim Anfühlen entbehren, weich oder welk aussehen, aufgetrieben sind, keine kompakte, sondern eine röhrlige, hohle Wurstmasse besitzen, ferner Würste mit schlüpfriger, schleimiger oder verfärbter Darmhülle sowie solche, die einen säuerlichen Geschmack oder Geruch aufweisen oder einen auffällig starken Zusatz von Gewürzen haben.

#### **Fische**

Das Fleisch der Fische ist meist weiss und wegen des geringen Fettgehaltes leicht verdaulich. Sein Eiweiss ist demjenigen des Schlachtierfleisches gleichwertig. Für die Verwendung in der Truppenküche kommen hauptsächlich Felchen und Egli, sowie tiefgefrorene Fischfilets in Frage.

#### **Geflügel**

Geflügel gilt heute als preisgünstige Abwechslung im Truppenhaushalt. Es eignen sich besonders weissfleischige zarte Poulets im Gewicht von ca. 1 kg.