

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband
Band: 17 (1944)
Heft: 5

Buchbesprechung: Zeitschriften-Schau

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: 01.07.2025

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

4-5 Stunden vor der Mahlzeit 1/2 kg Fett in den Kochkessel geben, die fein gehackten Zwiebeln und geriebenen Knoblauch anziehen, mit der Milch ablöschen und aufkochen. In einem grossen Gefäss oder Kochkessel den geriebenen Käse mit dem Mehl, Salz und Paprikra trocken mischen und unter obgenannte Masse ziehen, gut mischen, die geschlagenen Eier beigeben und nochmals gut durcharbeiten. Das Brot in 1/2 bis 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese auf einer Seite ca. 1/2 cm dick mit obiger Masse überstreichen. Das Salatöl mit dem Fett in einem nicht zu tiefen Kochkessel gut erhitzen und die Schnitten portionweise, mit der bestrichenen Seite nach unten, braun backen. Da die Schnitten beim Backen im Oel schwimmen sollten, empfiehlt es sich ca. 2 kg Fett und 2 kg Oel mehr zu nehmen als oben erwähnt. Dieses Fett bleibt dann nach dem Backen zurück und kann abpassiert wieder zu anderen Gerichten verwendet werden.

Weitere Rezepte folgen in der nächsten Nummer

Lesenswerte Bücher und Schriften

Französische Tornisterbibliothek. Kündig-Verlag, Genf. Preis je Fr. —.80. Wir können heute die Nr. 17 und 18 dieser Sammlung anzeigen: Pierre Bouffard: „L’Helvétie romaine“ und Maurice Baer: „La ligne du Saint-Gothard“. Viele werden diese praktischen Heftchen, die sich leicht in jeder Tasche verstauen lassen, kennen. Sie eignen sich auch gut als kleine Geschenke, als Beilagen zu Soldatenpäckchen.

Tagebuch des Feldweibels. Verlag W. & R. Müller, Gersau. Preis Fr. 6.—. Für den Fourier ist die Führung eines Taschenbuches eine Selbstverständlichkeit. Er findet zu Beginn eines jeden Dienstes ein Exemplar davon im Formularpaket. Für den Feldweibel hat nun der bekannte Verlag für Militärdruckschriften, W. & R. Müller in Gersau, ein ähnliches Merkbuch geschaffen und kürzlich in verbesserter Form neu herausgegeben. Eine erste Abteilung enthält die Personalnoten, mit Gewehr- und Gasmasken-Nummer. Daneben lassen sich für die Dauer von zwei Monaten Urlaube und Abkommandierungen eintragen, in der zweiten Hälfte des Buches die Mutationen, die täglichen Bestände als Unterlage für den Frontrapport, Urlauberbefragungen usw. Wir finden hier auch eine Strafkontrolle, die Kontrollen über die Wache, Pferde, Fahrzeuge, Munition und das Korpsmaterial.

Wir bitten die Fouriere, ihre Kameraden Feldweibel auf dieses für sie sehr praktische Hilfsmittel aufmerksam zu machen oder es ihm gar beim nächsten Dienstbeginn als Geschenk zu übergeben.

Zeitschriften-Schau

Die welschen Fourier-Kameraden haben gemäss Nr. 189 vom März-April 1944 ihres Organs „Le Fourrier Suisse“ ihre Generalversammlung auf den 8./9. Juli 1944 angesetzt. Die gleiche Nummer ruft — wie wir es auch in dieser

Ausgabe tun — zur vermehrten Verwendung von getrockneten Gemüsen auf. Auch hier wird darauf hingewiesen, wie wichtig es ist, die Zubereitungsart genau zu kennen. Empfehlenswert ist die Beigabe von fein gehackten Zwiebeln, Knoblauch oder Suppengrün.

Ein Artikel „Pulver für Gulaschkanonen“ im „Schweizer Soldat“ (Nr. 35 vom 28. April 1944) hebt die grosse Bedeutung der dehydrierten Lebensmittel hervor. Neben der grossen Gewichtserleichterung, die besonders für den Nachschub wesentliche Vorteile bringt, fällt ebenso entscheidend auch die grössere Haltbarkeit ins Gewicht. Es gibt heute, ausser den getrockneten Gemüsen, Milch-, Ei-, Käse-, Marmeladepulver usw. Pulverisiertes Tomatenmark kennen wir auch in unserer Truppenküche. Durch Anrühren von Apfelpulver mit kaltem Wasser kann der Soldat auch in den entferntesten Gegenden Apfelmus bereiten. Bratpulver ist ein Gemische von Soja-, Getreide- und Milcheiweissprodukten, das zum Brotaufstrich als auch zur Herstellung von Saucen verwendet wird.

Die März-Nummer der Monatsschrift des schweizerischen Alpenclubs „Die Alpen“ enthält einen von Fourier Maurice Schommer, Thun, aufgestellten Verpflegungsplan. Er soll für 7 Tage für eine Truppe gelten, die im Juli im Gebirge Dienst leistet. Die Unmöglichkeit dieses Planes zur Verwendung in einem Truppenhaushalt ist augenfällig. So fehlt darin beispielsweise der wichtigste Nahrungsbestandteil der Truppenverpflegung fast vollständig, nämlich die Fleischportion. Als Beispiel sei das Menu für den zweiten Tag angeführt:

Frühstück:

Kakao (100 g Kondensmilch, 25 g Kakao).

Erste Zwischenverpflegung:

50 g Schokolade, 50 g Trockenfrüchte, 1 Orange.

Mittagessen:

Brot, 50 g Thon, 1 gesottenes Ei, 2 Portionen Schachtelkäse, Lindenblütentee, event. Zitronenwasser.

Zweite Zwischenverpflegung:

50 g Guetzli, 50 g Trockenfrüchte, 1 Orange.

Abendessen:

Maggisuppe, 110 g Teigwaren mit 30 g geriebenem Käse, 50 g Trockenfleisch, Tee.

Ein Leser, der uns auf diese Veröffentlichung aufmerksam machte, hat sich mit dem Verfasser in Verbindung gesetzt und von ihm erfahren, dass es sich hier um ein Versehen handelt, indem das Menu für zivilen Bedarf aufgestellt wurde. Gemäss Mitteilung der Redaktion der Zeitschrift „Die Alpen“ erfolgt eine Richtigstellung dieses Missverständnisses auch in ihrer Mai-Nummer. Da ein Teil unserer Abonnenten auch Mitglied des S. A. C. ist und den erwähnten Verpflegungsplan beachtet haben wird, möchten wir nicht unterlassen, diese Berichtigung auch hier anzubringen.

Die Nahrungsration des amerikanischen Soldaten

Aus „Schweizer Soldat“ Nr. 29 vom 17. März 1944:

„Die amerikanische Armee besitzt für alle gegenwärtigen und zukünftigen Kampffronten sog. Klimakarten. Diese zeigen auf den ersten Blick an, welche Kleidung, Unterkunft und auch Nahrung in einer gegebenen Gegend nötig sind. Die Nahrungsration ist je nach Region verschieden in der Zusammensetzung, Qualität und Verpackung. Die Mahlzeiten werden für jedes Klima in wasserdichte Hüllen verpackt. Die Gebirgsration kann einen Monat lang in eisiger Kälte sein oder tagelang im Wasser liegen, ohne Schaden zu nehmen. Sie setzt sich aus Früchten, Mehlspeisen, Suppe, Fleisch, Gemüse und Kaffee zusammen und jeder Packung sind Kandiszucker und Zigaretten beigegeben.

Je näher der Soldat an die Kampflinie herankommt, um so leichter und konzentrierter werden seine Rationen. Die Notration für Mannschaften besteht aus drei Cellophan-Päcklein, die mit den Aufschriften „Frühstück“, „Mittagessen“ und „Nachessen“ versehen sind und zusammen nur etwa zweieinhalb Pfund wiegen. Versuche haben bewiesen, dass eine Truppe damit beliebig lang auskommen kann, ohne unter falscher Ernährung zu leiden. Militärs sagen, dass diese leichte Ration den wirksamen Kampfbereich einer detachierten Truppe mehr als verdoppelt.“

Gemeinschafts-Verpflegungsbetriebe in Deutschland

Einem Artikel im Handelsteil der „Neuen Zürcher Zeitung“ (Nr. 485, 489 und 497) betitelt „Krise der deutschen Ernährungswirtschaft“ entnehmen wir folgende Ausführungen über Gemeinschaftsverpflegung:

„In den Industriebetrieben ist fast durchweg die Gemeinschaftsverpflegung eingerichtet worden, um einmal die arbeitenden Frauen zu entlasten und zum andern um die Arbeitskräfte besser ernähren zu können, was im Interesse der Erhaltung der Leistungsfähigkeit gelegen ist. Nach dem Stand vom Herbst 1943 gab es in Deutschland rund 43 000 Gemeinschaftsverpflegungsbetriebe, wovon 17 250 Werkküchen, 19 400 Lagerküchen (ohne Gefangenenlager), 4000 Gefolgschaftskantinen, 2000 Fernverpflegungsbetriebe und 200 Gemeinschaftsgaststätten waren. Rund fünf Millionen Menschen werden täglich in Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben verköstigt. Obwohl das Essen einfach ist und dafür Marken gefordert werden, müssen die Gemeinschaftsverpflegungsbetriebe Sonderzuteilungen an rationierten Lebensmitteln erhalten, und man kann sich angesichts der hohen Zahl der zu verpflegenden Personen ungefähr eine Vorstellung machen, welche Menge zusätzlicher Lebensmittel benötigt wird.“

A. W. Nr. 61

Mit Gültigkeit ab 11. April 1944 ist die A. W. 61 herausgekommen. Sie sieht insbesondere die Reduktion der Fleischportion und dafür die Erhöhung der Trockengemüseportion vor. Für den ausfallenden Fleischportionsteil darf eine gewisse Vergütung an die H. K. verrechnet werden.

Auch im Rechnungswesen sind einige wichtige Änderungen zu verzeichnen, insbesondere die Verfügung des E. M. D. vom 1. März 1944 betr. die Unterkunft der Truppen, Internierte und Flüchtlinge, die in der A. W. Nr. 61 abgedruckt ist.

Militär-Briefmarken

Wir werden ersucht, auf folgende Neuerscheinung aufmerksam zu machen: **Selbständiges Zerst. Det. 53.** Bild: Sprengung einer Brücke. Abgabe in Bogen von 20 Stück. Verkaufspreis: 20 Rp. pro Marke.