Wandlungen in der Ernährung

Autor(en): **M.B.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **22 (1949)**

Heft 8

PDF erstellt am: **16.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-516948>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Wandlungen in der Ernährung

Unaufhaltsam strebt der menschliche Erfindergeist nach der Verbesserung des Bestehenden, um unser Leben angenehmer zu gestalten und den Lebensstandard zu heben. Dieses beinahe fiebrige, letzten Endes aber segensreiche Suchen und Forschen ist auch auf dem Gebiete der Ernährung in dauerndem Fluß.

Es sind jetzt rund 60 Jahre her, seit Julius Maggi die nach ihm benannten kochfertigen Suppen schuf. Seine Pionierarbeit erhielt ihren entscheidenden Impuls aus den unbefriedigenden Ernährungs-Verhältnissen jener Zeit. Dem wachsenden Wohlstand, den die aufkommende Industrie unserm Lande brachte, stand die Gefahr einer Verschlechterung der Ernährung gegenüber, denn die rasch aufblühenden Fabrikbetriebe zogen neben den Männern auch zahlreiche Frauen und Töchter an und entfremdeten sie zusehends ihrer bisherigen Hausarbeit. In Erkenntnis der dem Volkwohl drohenden Gefahren setzte sich Julius Maggi, unterstützt durch einsichtige Männer und Organisationen, wie zum Beispiel die Schweizerische Gemeinnützige Gesellschaft, zum Ziel, Nahrungsmittel zu schaffen, die rasch zubereitet werden konnten und bei niedrigstem Preis doch ein Höchstmaß an Nährwert boten. Im Verlaufe weniger Jahre gelang es ihm, vollständig kochfertige Suppen herzustellen, die nur noch kurze Zeit mit Wasser gekocht werden mußten. Welch ein Gegensatz zur stundenlangen Zurüstungs- und Kocharbeit, die von den bisherigen Familien-Suppen aus Erbsen, Bohnen, Linsen usw. beansprucht worden war! Durch seine Leistung trug Julius Maggi Entscheidendes zur Verbesserung der Ernährung der breiten Volksschichten bei.

In unermüdlicher Weiterentwicklung ist seither die Zahl dieser Suppen vermehrt und ihr Geschmack und Nährgehalt verbessert worden. Der neueste Erfolg der steten Forschungsarbeit in Kempttal besteht darin, daß es gelungen ist, die Kochzeit für einzelne Suppen-Sorten, die mit 10—30 Minuten wahrhaft schon bisher einen Höhepunkt an Vereinfachung darstellte, nochmals wesentlich zu unterbieten. Diese seit kurzem als „Maggi's Rapid-Suppen“ im Handel stehenden Suppen brauchen nämlich nur noch im siedenden Wasser angerührt zu werden, bedürfen also keiner eigentlichen Kochzeit mehr. Ihr Vorteil vor allem für Berufstätige mit knapper oder unregelmäßiger Essenszeit, für Ferienleute, Touristen, Ausflügler usw. liegt auf der Hand. Er ist auch von der Armee erkannt worden, und in seiner erfreulichen Aufgeschlossenheit für alles Neue, soweit es auf solidem Boden steht, hat das Oberkriegskommissariat diese Suppen für seine bekannten Militär-Suppenpackungen übernommen. Mit der Zeit, das heißt nach Aufbrauch der angelegten Vorräte an bisherigen Suppen-Konserven, werden also den Verpflegungsfunktionären Suppen zur Verfügung stehen, die ein Minimum an Zurüstungsarbeit beanspruchen und daher unsern Soldaten speziell beim Abkochen in der Gamelle von großem Nutzen sein werden.

M. B.