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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 25 (1952)

Heft: 7

Artikel: Brotsackverpflegung

Autor: Imhof

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-517082

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: 03.07.2025

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

Der Verbrauch an Landesprodukten in der Armee lässt sich bestimmt noch steigern. — Es ist deshalb Aufgabe aller interessierten Kreise (Verpflegungsfunktionäre, Produzenten, Handel), im Interesse der Erhaltung einer leistungsfähigen, inländischen Produktion, in dieser Richtung ihr Möglichstes zu tun; dies nicht zuletzt im Hinblick auf die Möglichkeit eines erneuten Ausbleibens genügender Lebensmittelzufuhren.

Brotsackverpflegung

Von Fourier Imhof, Thun

Die Erfahrungen der letzten Weltkriege haben gezeigt, dass es infolge der neuen Methoden der Kriegsführung in den meisten Fällen unmöglich sein wird, der im Kampfe stehenden Truppe eine warme Mittagsmahlzeit aus der Truppenküche abzugeben.

Aus diesem Grunde wird auch im Ausbildungsdienst und WK der Truppe bei Gefechtsübungen und Manövern nur noch das Frühstück und die Abendverpflegung (als Hauptmahlzeit) warm abgegeben. Die Mittagsmahlzeit trägt der Mann in Form einer starken Zwischenverpflegung auf sich im Brotsack.

Der Fourier sieht sich hier vor neue Probleme gestellt. Die Brotsackverpflegung sollte einerseits möglichst wenig Platz und Gewicht beanspruchen, anderseits genügend Nährwert und Abwechslung aufweisen. Konserven stehen uns nur in beschränktem Ausmass zur Verfügung. Eine fast ausschliesslich aus Konserven bestehende Verpflegung, wie sie etwa in der amerikanischen Armee üblich ist, kommt für uns aus Material- und Kostengründen nicht in Frage.

Das Kdo. der UOS für Küchenchefs hat praktische Versuche unternommen, um zu erproben, wie unter den gegebenen Verhältnissen mehr Abwechslung und Reichhaltigkeit in die Brotsackverpflegung gebracht werden kann. Es wurde dabei von der Überlegung ausgegangen, dem Mann Verpflegungsmittel mitzugeben, die ohne Nachteil in Gamelle oder Rucksack transportiert und in kürzester Zeit im Einzelkochgeschirr zubereitet oder nötigenfalls auch kalt gegessen werden können.

Hier einige Anregungen:

Reis mit Tomaten: Der Reis wird am Vortag auf die übliche Art, aber im Verhältnis 1 : 2 zubereitet, auf Blech oder Tisch ca. 3—4 cm dick ausgebreitet und nach dem Erkalten in Portionen geschnitten. Der Transport erfolgt entweder ohne Verpackung in der Gamelle, oder portionenweise in Pergament verpackt.

Hörnli: Die Hörnli werden in siedendem Salzwasser nicht zu weich gekocht und dann mit kaltem Wasser abgekühlt. Nach dem Erkalten mit flüssigem Fett übergiessen und gut untereinandermischen und in Gamelle abfüllen.

Gebackene Maisschnitten: Gleiche Zubereitung wie für Maisbrei (Polenta). Der Mais wird auf dem Tisch 3—4 cm dick ausgestrichen, in rechteckige Stücke geschnitten und in der Friture gebacken. Er kann auf die gleiche Art gesüsst, mit Zucker und Zimt zubereitet werden. Verpackung portionenweise in Pergament oder in Gamelle.

Milchreis: Der Reis wird auf die übliche Art zubereitet, auf Tisch gestrichen, nach dem Erkalten in Portionen geschnitten und in Pergament verpackt (evtl. in Gamelle).

Die auf diese Weise zubereiteten Nahrungsmittel können ohne jede weitere Zutat im Gamellendeckel innert 3—4 Minuten heissgemacht und verpflegt werden.

Maisschnitten und Milchreis eignen sich in dieser Form auch sehr gut zum kalt essen.

In Prüfung steht noch die Methode des raschen Aufwärmens im Gamellendeckel, welches vor allem in kalter Jahreszeit oder in den Höhen unerlässlich ist. Jeder einzelne Kämpfer sollte doch in der Lage sein, sich unabhängig von schweren Kochapparaten und Brennstoffen rasch eine Mahlzeit zubereiten zu können. Verschiedene Versuche sind bis jetzt getätigt worden. Das Entfachen eines offenen Feuers ist nur dann günstig, wenn absolute Fliegerdeckung besteht und trockenes Holz oder Reisig gerade vorhanden sind. Nicht übel geht die Sache mit fabrikmässig bearbeitetem, rasch entzündbarem und getränktem Trockenholz. Erst im Kleinen wurden Versuche mit einer ungiftigen Trockenbrennstofftablette gemacht. Grössere Übungen werden erweisen, ob sich die verblüffend einfache und damit billige Ausführung des dazu gehörenden Kochgeschirrs in der Praxis bewähren wird.

Inländische Gemüse

Die Gemüse im Monat Juli

Blumenkohl	Rotkabis
Buschbohnen	Schnittlauch
Gurken	Sellerie
Karotten	Silberzwiebeln
Knoblauch	Spitzkabis
Kopfsalat	Stangenbohnen
Krautstiele	Tomaten
Lattich	Weisskabis
Lauch	Wirz
Neuseeländerspinat	Zucchetti
Peterli	Zwiebeln
Rhabarber	Speisekartoffeln

Bedeutung und Gesundheitswert der Gemüse auf Grund uralter Volkserfahrungen und moderner, wissenschaftlicher Forschung. (Fortsetzung)

Von Dr. med. Edwin A. Schmid, Diätetiker, Zürich

Man darf weiterhin ruhig behaupten, dass ganz allgemein Gemüse und Salate in Verbindung mit Obst und sonst zweckmässiger Nahrung eine Schonungskost par excellence seien, nicht nur für den ganzen Organismus, sondern speziell für Herz und Nieren, für Arterien und Venen, Rückenmark und Gehirn. Zudem ist diese Kost auch eine ideale Nahrung für geistige Arbeiter und für Menschen, die relativ wenig körperliche Bewegung haben. Selbst für Schwerarbeiter ist eine richtig zubereitete Gemüsekost — allerdings mit vermehrten Zulagen von Milch,