

Objektyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **3 (1930)**

Heft 4

PDF erstellt am: **21.07.2024**

### **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.



Redaktion u. Verlag:  
 Fourier WEILENMANN PAUL  
 Zürcherstrasse 21, Höngg

Jährlicher Abonnementspreis:  
 5 Fr. für Nichtmitglieder des Verbandes.  
 Herausgabe Mitte des Monats.

Druck u. Expedition:  
 GEBR. MOOS, Buchdruckerei, Höngg  
 Sonneggstr. 36, Tel. H. 96.37

## Etwas über die Käseverwertung.

(von Oberstlieut. Jeangros X. in Bern.)

70 Gramm Käse bilden heute einen Bestandteil der Tagesportion des Mannes. Sie sind bekanntlich der Ersatz für die durch die Reduktion der Fleischportion von 320 auf 250 Gramm ausfallenden 70 Gramm Fleisch. Der bei der Truppe vorschrittsgemäss zur Verwendung gelangende Käse ist unbestritten eines unserer hochwertigsten Landesprodukte und verdient es daher schon aus diesem Grunde, aber nicht zuletzt aus volkswirtschaftlichen Erwägungen, dass ihm im Haushalte und somit bei unserer Ernährung der gebührende Platz eingeräumt wird. Die prominentesten Nahrungsmittelchemiker sind sich darüber einig, dass wenigstens der Vollfettkäse bezüglich Nährgehalt und Verdaulichkeit unserem „Ochsenfleisch“ zum mindesten ebenbürtig ist. In seinem Lehrbuch über „Nahrung und Ernährung des Menschen“ (Ausgabe 1926) nennt J. König beispielsweise folgende Untersuchungsergebnisse:

A. Nährstoffgehalte.						
	Wasser %	Mineralstoff %	Stickstoff %	Fett %	Kohlenhydr. %	ausnutzb. Calorien in 1 kg Trock-Sub.
Vollfettkäse	53	4,23	25,64	30,51	2,39	6003
Rindfleisch (mittelfett)	70,96	1,00	19,01	7,25	0,42	5065
Rindfleisch (fett)	50,31	0,95	18,11	22,94	0,28	6460

  

B. Verdaulichkeit.					
	Trocken- substanz %	Stickstoff- substanz %	Fett %	Kohlen- hydr. %	Mineral- stoffe %
Vollfettkäse	93,0	96,5	95,5	97,0	71,0
Rindfleisch	95,6	95,7	93,5	97,0	81,8

Auf den Gehalt an Vitamine scheint der Käse noch nicht hinreichend geprüft worden zu sein, doch glaubt König mit einiger Bestimmtheit annehmen zu dürfen, dass fetthaltige, gutgelagerte Käse Vitamine enthalten. Gut ausgereifte Ware hat übrigens günstigen Einfluss auf die allgemeine Verdauung. Die Verwendungsmöglichkeit des Käses ist vielseitig, sie ist ebenso mannigfaltig wie die des Fleisches. Je nach der Verwendungsart wird der Käse mehr oder minder begehrt. Es ist zwar eine Erfahrungstatsache, dass der Käse nicht bei allen Leuten die gleiche Aufnahme fin-

det, namentlich ist es nicht jedermanns Sache, jeden Tag ein Stück rohen Käse zu essen. Dem einen behagt der Käse besonders roh, ein anderer liebt ihn mehr als Sondergericht oder in den Speisen, während wiederum andere einen ausgesprochenen Widerwillen gegen dieses Nahrungsmittel offenbaren. In eine besondere Kategorie gehören jedenfalls diejenigen, welche, entweder aus blosser Voreingenommenheit oder wider besseres Wissen, glauben, der Genuss von Käse schade ihrem Körper u. s. w.

Eine schwache Seite unserer Verpflegungsorgane (Fouriere und Quartiermeister) ist immer noch die richtige Beurteilung der Ware. Käse ist eben nicht immer Käse. Es ist vor allem nicht gleichgültig wo, wie und bei wem eingekauft wird. Käse ist heute nahezu in jedem „Chrämmerlädeli“ erhältlich. Diese Verkaufsstellen verfügen aber aus naheliegenden Gründen meistens nicht über genügende Vorräte, noch viel weniger ist dort eine richtige Qualitätsware zu finden, auch sind solche Verkäufer in den wenigsten Fällen in der Lage zu Engros- oder Migrospreisen zu liefern.

Beim Einkauf muss in jedem Fall auf saubere, gutgelagerte und reinschmeckende, im Anschnitt nicht bröckelnde Ware getrachtet werden; denn nur solcher Käse ist bekömmlich und fördert die Essenslust. Ueberreifen oder verdorbenen (angefaulten) Käse darf im Truppenhaushalte unter keinen Umständen zur Verwendung gelangen, allfälligen Liebhabern davon darf die Befriedigung derartiger zweifelhafter Gelüste ruhig überlassen werden.

Nach dem Wortlaut der Ziffer 64 e I. V. dürfen die an freien Sonntagen und Urlaubstagen nicht bezogenen Portionen nachgefasst oder dem Geldwerte nach durch andere Verpflegungsmittel ersetzt werden. Hierbei wird es Niemandem einfallen, Käse durch Fleisch oder Fleischfabrikate ersetzen zu wollen. Wäre dem so, so hätte ja die Reduktion der Fleischportion von 320 auf 250 Gramm keine praktische Bedeutung mehr. Beim Käse dürfte es daher in der Regel mit der Nachfassung sein Bewenden haben. Wer richtig zu Haushalten versteht, dem werden 70 Gramm Käse pro Mann und Tag sicher keine Verlegenheiten bereiten.