

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 5 (1932)

Heft: 11

Artikel: Unsere Wünsche für 1933

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-516196>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 31.01.2025

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

Diese Veränderungen sind, wenn von kurzer Dauer, geschmacklich meist von geringer Bedeutung, weil diese Erscheinungen durch Abwaschen oder Abreiben mit Salz, oder wenn nötig durch Abschneiden der obersten Fleischschicht gänzlich beseitigt werden können. Eine Schädigung (gesundheitlich) des Fleischgeniessenden tritt in diesem Stadium im allgemeinen nicht ein, wenn das Fleisch bei dieser wahrnehmenden Veränderung sofort durch gründliches Abkochen unschädlich gemacht werden kann, es sei denn, dass besonders schädliche Spaltpilze die Zersetzung der Eiweisskörper beschleunigen. Durch diese Zersetzung verliert das Fleisch seine Festigkeit, wird lumpig und bekommt einen üblen Geruch. Bei länger andauernder ungenügender Lüftung bilden sich durch diese Zersetzungserscheinungen im Fleisch giftig wirkende Stoffe, sogenannte Wurstgifte. Bei dieser Erscheinung muss das Fleisch als verdorben betrachtet und beseitigt werden. Der Genuss solchen Fleisches lässt Magenbeschwerden, ja sogar Magenvergiftungen entstehen, die oft schwere Folgen haben.

Massnahmen zur Aufbewahrung frischen Fleisches.

Frisches Fleisch bedarf in erster Linie einer in jeder Beziehung peinlich sauberen Behandlung und Pflege.

Nach dem Abschlachten wird das Fleisch in 2 Hälften geteilt, und bleibt im Schlachthaus mindestens 12 Stunden hängend aufbewahrt, so dass es von allen Seiten vom kühlen Luftstrom berührt wird, damit die äussere Fleischschicht gut trocken bleibt. Erst wenn das Fleisch richtig erkaltet ist, wird es in die Viertel zerteilt, nie sollte Fleisch im warmen Zustande zerteilt und transportiert werden. Bei heisser und schwüler Witterung sollte das Fleisch am frühen Morgen, oder spät am Abend gefasst werden, nicht aber tagsüber, weil das Fleisch durch den Transport stark leidet und es doch in den meisten Fällen nicht richtig aufbewahrt werden kann.

Bei der Ankunft am Unterkunftsorort muss das Fleisch sofort ausgepackt werden. Entweder wird es nun sofort zubereitet oder in einem Kühlraum, Keller oder sonst einem luftigen, kühlen und fliegensicheren Raum voneinander-

hängend aufbewahrt. Nie darf Fleisch im Korb unausgepackt liegen bleiben, oder sonstwie aufgehäuft werden, da es sonst feucht bleibt, schmierig wird und einen übelriechenden, säuerlichen Geruch bekommt.

Sollte aber das Fleisch trotz diesen Vorsichtsmaßnahmen in „vorerücktem“ Zustand ankommen, so empfiehlt es sich, das Fleisch für einen Tag mit frischen, sauberen Brennesseln zu belegen und hängend aufzubewahren, oder dann wird das Fleisch der Vorderviertel in 2 kg schwere Stücke zerteilt, in einen Zuber mit kräftigem Salzwasser, Zwiebeln, Knoblauch, einem Büschel Lauch und Sellerie samt den Gewürzen einige Tage eingelegt, und dann als Siedfleisch (sogenanntes Pöckelfleisch) verwendet. Durch das Salzen bekommt das Fleisch eine rötliche Farbe, was aber keinen Einfluss auf das Fleisch und die Geniessbarkeit hat.

Weitere Massnahmen:

Fleisch vom Vorderviertel zu Ragout schneiden im Zuber, mit obgenannten Gemüsen und Gewürz, mit soviel Essig begiessen bis das Fleisch damit bedeckt ist, 3—4 Tage beizen und beschweren, das geschnittene Fleisch vor dem Gebrauch auf ein Sieb legen und abtropfen lassen, dann gut anbraten und fertig machen wie Ragout oder Goulache. Diese Art Zubereitung von Fleisch findet bei der Truppe guten Anklang. Die Beize wird zum Weiterkochen des Pfefferfleisches verwendet. Fleisch vom Hinterviertel in 2—3 kg schwere Stücke zerschneiden, bei heisser Witterung 4—5 Tage, bei kalter Witterung 6—8 Tage beizen, aber täglich muss das Fleisch gekehrt werden. Die weitere Zubereitung wie beim Pfefferfleisch. So ist es möglich, Fleisch vor der äusseren Einwirkung und vor dem Verderben zu bewahren.

Speck: Gedörrter Speck darf nicht zu fett, sondern muss schön von Fleisch durchzogen sein, muss vor allem gesund, frisch und rein, darf nicht zu scharf gesalzen sein, keinen übelriechenden Geruch haben, nicht ranzig und nicht von Finnen, Milben oder Maden angegriffen sein. Der Speck muss ein hartes, gesundes rotes Fleisch und gesundes weisses hartes Fett zeigen. (Fortsetzung folgt.)

Unsere Wünsche für 1933.

In unseren „Unpostulierten Postulaten“ (siehe „Fourier“ No. 8) bezeichneten wir es unter anderem als wünschenswert, dass sich der Zentralvorstand des schweizerischen Fourierverbandes alljährlich von der Redaktion unseres Fachblattes eine Zusammenstellung aller Wünsche und Anregungen, Vorschläge und Verbesserungen, die im „Fourier“ im Laufe des Jahres zum Ausdruck gelangt sind, geben lasse, um dieses Material in geeigneter Weise zu verwerten. Erfreulicherweise hat unser oberste Fachvorgesetzte, Herr Oberst Richner, anlässlich seiner dankwürdigen Ansprache an der Rorschacher Delegiertenversammlung diesen Gedanken ausdrücklich gebilligt, wie er überhaupt für unsere Zeitung Worte des höchsten Wohlwollens fand, die uns mit ehrlicher Freude erfüllen dürfen.

Wir möchten heute alles das, was im Laufe des Jahres 1932 sich in unserer Redaktionsstube an Begehren und Vorschlägen zusammengetragen hat, nicht in einem braven und stillen Brief nach Basel weiterleiten, sondern

öffentlich in unserem Organ wiedergeben. Unsere ganze Leserschaft soll darüber orientiert sein und sich vielleicht selbst nochmals damit auseinandersetzen. An eine bestimmte Ordnung halten wir uns nicht, sehen also darüber hinweg, ob die verschiedenen Sachen, die uns auf dem Herzen liegen, die I. V. berühren, das Verwaltungsreglement betreffen oder gar in das heute besonders aktuelle Thema „Revision der Militärorganisation“ übergreifen. Wir schreiben vielmehr die einzelnen Punkte so auf, wie sie uns beim Durchblättern der 1932er Nummern unseres Blattes gerade zu Gesicht kommen.

1. *Säcke.* Verschiedene Artikel haben dargelegt, dass mit den leeren Säcken irgend etwas nicht stimmt. Es sollte offiziell ein Modus für die Uebernahme und Rückgabe der Säcke durch die fassende Truppe von der bezw. an die Verpflegungs-Kompagnie festgelegt werden, der die Truppe vor ungerechten Belastungen für angeblich verlorene Säcke schützt. Lässt sich übrigens ein Preis von

Fr. 2.50 pro verlorener Sack im Hinblick auf die allgemeine Preisreduktion heute noch rechtfertigen?

2. *Verlorenes Material.* Es wird darüber geklagt, dass am Schlusse des W. K. fehlendes Material dem Zeughaus zu Preisen bezahlt werden muss, die der heutigen Marktlage keineswegs mehr entsprechen. Wir haben gutes Verständnis dafür, dass es für die Zeughaus-Verwaltungen nicht leicht ist, für Gegenstände, die sie zu einem höheren Preis zulegen mussten, im Falle des Verlustes zu einem den heutigen Verhältnissen angepassten reduzierten Preis zu verrechnen. Andererseits weiss jeder Fourier, welche empfindlichen Loch Rechnungen für verlorenes Material in die Haushaltungskassen reissen und wie wichtig es ist, derartige Ausgaben nach Möglichkeit zu verringern.

3. *Besserstellung der Gebirgstruppe.* Ein altes Postulat, das infolge der wiederholten Herabsetzung der Gemüseportionsvergütung und insbesondere der Neuregelung der Geldverpflegung am Entlassungstag wie nie zuvor an Aktualität gewonnen hat. Niemand wird bereiten, dass die Verpflegung der Gebirgstruppe ungleich mehr Mittel erfordert als diejenige der Feldtruppe. Hand in Hand damit wäre auch an eine Besserstellung der Einheiten mit kleinen Beständen (100 und weniger Mann), die gegenüber den Einheiten mit grossem Bestand im Nachteil sind, zu erwägen. Wir wissen, wie unpopulär es heute ist, vom Bundessäckel mehr zu verlangen. Wir begehren aber, im gesamten betrachtet, weniger eine „Aufwertung“ als vielmehr den notwendigen *gerechten Ausgleich*. Denjenigen, die zuviel haben, kann unseres Erachtens leicht noch etwas gekürzt werden, um damit die bisher Benachteiligten besser zu stellen.

4. *Subvention.* Mancher Aussenstehende wird fassungslos den Kopf schütteln, wenn er vernimmt, dass der schweizerische Fourierverband bis heute vom Bund keinerlei Subvention erhalten hat. Auch hier verlangen wir keine

den heutigen Zeiten widersprechende Sonderleistung, sondern nur ein gleiches Recht für alle. Man gebe von dem Vielen, das man alljährlich in den schweizerischen Unteroffiziersverband steckt, nur ein ganz kleines Stückchen dem Fourierverband. Wir entnehmen zufällig einem von Herrn Oberstkorpskommandant Biberstein an eine unserer Sektionen gerichteten Brief folgenden Satz: „Zweifellos gibt es in unserer Armee keine Organisation, die so emsig an der Arbeit ist, wie der Fourierverband“. Weiss Herr Oberstkorpskommandant Biberstein, dass unser Verband bisher völlig ohne Bundessubvention arbeiten musste?

5. *Besserstellung des Fouriergrades.* Es ist noch allen in Erinnerung, das ulkige Bild mit dem Text: „Der Fourier in Form, wenn er gleichviel Sold haben wird wie der Feldweibel!“ Man wird uns sagen, ihr Fouriere seit wirklich sans gêne. Alles hat Lohnabbau, ihr aber verlangt ausgerechnet zu dieser Zeit eine Lohnaufbesserung. Bitte sehr, es kommt uns nicht so sehr auf die 50 Rappen, als vielmehr auf die berechnete Gleichstellung mit dem Feldweibel an. Wir machen folgenden Vorschlag zur Güte: Sollte der militärische Sold auf der ganzen Linie gekürzt werden, was vielleicht nicht mehr solange auf sich warten lässt, so möge man gütigst die günstige Gelegenheit benützen, um die Soldansätze von Feldweibel und Fourier einander anzugleichen.

Wir erinnern in diesem Zusammenhang daran, dass der Fourier bei seiner Ernennung eine Schriften-Tasche erhält, die er wegen mangelnder Eleganz nie benützt, einen Säbel fasst, mit dem er keinen sonderlichen Staat machen kann, und dass unsere berittenen Kameraden statt einer Pistole einen Revolver bekommen, mit dem sie sich benachteiligt fühlen.

Liebes Christkind, lass unsere Wünsche in Erfüllung gehen!

Die Mängel unserer Kochkisten.

Von Wchtm. Krienbühl, Küchenchef Stab Füs. Bat. 70.

Den Artikel von Herrn Hptm. Campell („Fourier“ Nr. 10) habe ich mit grossem Interesse gelesen. Was Herr Hptm. Campell sagt über das luftdichte Schliessen der Kisten, stimmt. Ich habe selten Kochkisten getroffen, die ganz schliessen.

Wenn man weiss, dass bei den Truppen, die in Kochkisten kochen, den ganzen W. K. dieselben statt Kessel an die Mannschaft abgegeben werden, so nimmt es einem nicht mehr wunder, wenn die Oeffnungen schartig werden. Man braucht nur eine Schöpfkelle darin zu lassen, oder etwas zu kochen, bei dem die Gefahr des Anbrennens gross ist, so kommt das Werkzeug, mit dem man schöpft oder rührt, in Berührung mit dem Rande der Oeffnung, und da braucht es eben nicht viel, bis die Scharte da ist. Es ist dann unmöglich, die Kiste luftdicht abzuschliessen. Beim Abgeben der K.-K. kann man ja die Nummern der undichten Kisten der Zeughausverwaltung angeben und die Kisten werden, wie man mir sagte, neu eingeschliffen. Im nächsten W. K. hat man die gleiche Geschichte wieder und so kommt man zu keinem Ende. Viele Ka-

meraden helfen sich damit, indem sie Pergamentpapier oder Gewehrputzlappen auf die Oeffnung legen und dann schliessen. Ich kenne sogar einen Küchenchef, der hat jedesmal aus Mehl und Wasser einen Brei angemacht, denselben auf den Rand gekleistert und so verschlossen. Ich persönlich finde letztere Methode viel zu gefährlich, denn wie leicht kann da etwas Teig in die Kiste kommen und wir wissen ja alle, dass ein ganz kleiner Fremdkörper im Stande ist, den Inhalt einer Kochkiste sauer werden zu lassen. Was das Anwenden von Stoff anbelangt, so hat man mir von kompetenter Seite erklärt, das dürfe aus diversen Gründen nicht angewendet werden. Ich glaube auch, dass es nicht viel nützt.

Wäre vielleicht ein älterer Kamerad, der Aktivdienst-Erfahrungen mit Kochkisten hat, in der Lage, sich zu dieser Frage zu äussern? Könnte man vielleicht einen Ring aus Gummi konstruieren, ähnlich wie bei den Einmachgläsern? Überall hört man über die Kochkisten schimpfen, dass sie nicht dicht halten, aber endlich sollte man doch einmal mit positiven Vorschlägen kommen, was man dagegen tun kann.