

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband
Band: 13 (1940)
Heft: 9

Titelseiten

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: 17.05.2025

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

DER FOURIER

OFFIZIELLES ORGAN DES SCHWEIZ. FOURIERVERBANDES

Rezepte für die Verwertung von Brot und Brotresten.

von Hptm. Qm. Max Brem.

Die lange Aktivdienstzeit hat das Können unserer Militär-Küchenchefs gesteigert und ihre Erfahrungen gefestigt. Manch einer von ihnen hat zum Alt-erprobten und Bewährten **hinzu** neue Rezepte ausprobiert, um seiner Einheit Abwechslung zu bieten und dem Gebot nach Bekämpfung der zermürbenden Eintönigkeit auch in der täglichen Verpflegung gerecht zu werden. Es scheint, dass es überall gut bestellt ist um die Ernährung unserer Soldaten.

In unserem Regiment sind derart neu aufgetauchte Rezepte gesammelt und in einer übersichtlichen Zusammenstellung sämtlichen Einheiten zur Verfügung gestellt worden, damit diese gegenseitig von den gemachten günstigen Erfahrungen profitieren können. Wohl verstanden, es wurden nicht Rezepte für Delikatessen und Extravaganzen, mit denen sich da und dort ein Küchenchef in völliger Ver- kennung seiner wahren Aufgabe brüstet, zugelassen, sondern einzig Anleitungen zu einfachen aber kräftigen und schmackhaften Gerichten, wie sie der Militär- küche und der gesunden Soldaten-Ernährung anstehen.

Besonderer Wert wurde auf Rezepte für die Verwertung von Brot, Zwieback und Brotresten gelegt. In verschiedenen Armeebefehlen ist auf die Strafwürdigkeit der Brotvergeudung und der Nichtverwertung von Brotresten hingewiesen worden. Jeder Brotverschwender ist ein Schädling, weil er die Landesvorräte vermindert und zudem den hohen sittlichen Wert des täglichen Brotes missachtet.

Andererseits ist eine hinreichende Ausnützung der Brotportion in der täglichen Mannschaftsverpflegung eine wichtige Voraussetzung für eine genügende und gesunde Ernährung. Das Brot ist ein integrierender Bestandteil der Tagesportion. Wenn der Mann, wie es besonders bei Truppen städtischer Herkunft vorkommt, nur einen Teil der ihm zustehenden Brotportion zu sich nimmt (und den andern Teil womöglich mit gekauften Weggli und dergleichen ersetzt, die aber die Nähr- werte des Militärbrotes nur unvollkommen aufweisen und somit zugleich dem Portemonnaie wie der Gesundheit schaden), so riskiert er damit einen Ausfall an Nährwerten, der auf die Dauer nicht ohne Einfluss auf seine Leistungsfähigkeit bleiben wird.