

Der Grüngemüsenachschub in Einheitsgewichten

Autor(en): **Quadri, C.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **17 (1944)**

Heft 6

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-516711>

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.

tiefer als das umgebende Gelände liegt, sind verunreinigten Zuflüssen besonders ausgesetzt. Die Gesichtspunkte für die gute Beurteilung des Trinkwassers gelten auch für Schneewasser und Eis. Im Wasser enthaltene Krankheitskeime werden durch das Gefrieren nicht immer abgetötet, ihre Lebensdauer kann im Eis sogar gewinnen.

Sehr empfehlenswert ist die Befolgung des Grundsatzes, dass man Wasser nur dort holt, wo es die Einwohner auch entnehmen. Verhängnisvoll kann das Trinken aus Brunnen auf Gehöften usw. werden, in denen Typhus-, Ruhrfälle usw., selbst wenn sie Wochen, ja Monate zurückliegen, vorgekommen sind. Ob dies der Fall ist, ist rechtzeitig zu erkundigen. Bei Quellen, Bächen und Flüssen kann man das Wasser an mehreren Stellen aufstauen und die höchsten als Trinkwasserstellen, die tiefern als Tränkstellen für Tiere, die tiefsten als Waschstellen benutzen. Damit das Wasser beim Schöpfen unmittelbar am Ufer nicht aufgerührt wird, empfiehlt es sich, kleine Brücken und Stege hineinzubauen. Auch ist zu verhüten, dass Brunnen oder Wasserläufe, sowie deren Umgebung durch Wasch-, Spül- oder anderweitige Abwässer verunreinigt werden.

Wenn Wasser von zweifelhafter Beschaffenheit genossen oder zum Spülen von Kochgeräten usw. verwendet werden muss, ist es vorher zu reinigen. Hierfür ist das Abkochen (mindestens 10 Minuten) das sicherste Mittel. Um das gekochte Wasser schmackhafter zu machen, kann man es schütteln oder mit reinem Reisig (Ruten) peitschen, wobei es Luft aufnimmt. Auch Zusätze von Teeblättern verschiedener Art beim Abkochen oder Beigabe von Tee, Zitronensaft u. a. m. verbessern den Geschmack. Trübes Wasser sollte man vor dem Abkochen filtrieren. Einen Filter kann man sich selbst improvisieren. Man durchlöchert den Boden eines Fasses oder eines grossen Kübels, legt Steine, Kies, Sand und Stroh hinein, und zwar schichtweise. Ein so gefiltertes Wasser verliert schon viel von seiner Schädlichkeit.

Durch physikalische, chemische, mikroskopische und bakteriologische Untersuchung des Wassers kann natürlich seine Beschaffenheit auf das genaueste festgestellt werden. Dies vorzunehmen ist jedoch nicht Sache des Soldaten, sondern hierfür speziell ausgebildeter und ausgerüsteter Leute. Der einfache Wehrmann kann aber die oben angegebenen grobsinnlichen Methoden und Behelfsmittel selbst anwenden und sich weitgehend vor der Schädlichkeit des schlechten Trinkwassers schützen, was er in seinem Interesse tun sollte. ch. b.

Der Grüngemüsenachschub in Einheitsgewichten

von Fw. C. Quadri, Gemüsefachmann einer Vpf. Abt.

Die Grüngemüseversorgung durch die Vpf. Abt. war seit deren Einführung ein Sorgenkind, und zwar erklärt sich das vor allem infolge Mangel an geeignetem Fachpersonal. Grüngemüse kann nicht wie Konserven oder Heu monatelang gelagert werden. Auch sind spezielle Räumlichkeiten zu dessen Aufbewahrung notwendig. Eine gewisse Systematisierung hat sich als notwendig erwiesen, um einen

reibungslosen Betrieb zu ermöglichen. Bei Durchsicht der Bestellungen konnte immer wieder festgestellt werden, dass auch die Kp.-Fouriere mit gewissen Schwierigkeiten zu kämpfen haben, und das besonders bei der Feststellung der zu bestellenden Menge. Wieviel kg Spinat, Salat, Lauch etc. soll bestellt werden? Für den Fourier ist es oft schwer, die notwendige Menge für eine Kp. abzuschätzen. So kam es oft vor, dass von einem Gemüse zu wenig oder zu viel bestellt wurde. Bei der heutigen Mangelwirtschaft muss dies weitgehend vermieden werden. Durch die Einführung von Einheitsgewichten pro Harasse oder Sack kann sich jeder Fourier an ein bestimmtes Mass angewöhnen. Eine Harasse ist eine immer festbleibende Menge, die sich jeder vorstellen kann. Nach kurzer Zeit weiss jeder Fourier, dass von der betreffenden Gemüseart 2 oder 3 Harassen genügen.

Das Einheitsgewicht bringt aber auch der Vpf. Kp. grosse Vorteile. Die Bereitstellung der Fassung kann schon frühzeitig gemacht werden, bevor die Leute von den Fassungsplätzen zurückkommen; eine Hasterei wird vermieden und 50—60% der Magazine können eingespart werden. Schon in den Bereitstellungsmagazinen können die Harassen mit Einheitspackungen an die Nachschublager abgegeben werden. Auf diese Art muss das Gemüse möglichst wenig in die Hände genommen werden, was für dessen Qualität nur von Vorteil ist.

Die Bereitstellung in den Fassungswagen ist viel einfacher, da Verwechslungen weitgehend vermieden werden. Die Einheitsgewichte können beispielsweise wie folgt festgelegt werden:

Kartoffeln	50 kg Säcke	Sellerie	25 kg Harasse
Sauerkraut	25/50 kg Kübel	Kochäpfel	25 kg Harasse
Weisskabis	25 kg Harasse	Tafeläpfel	25 kg Harasse
Randen	25 kg Harasse	Wirz	15 kg Harasse
Blaukabis	25 kg Harasse	Salat	15 kg Harasse
Rübli	25 kg Harasse	Lauch	15 kg Harasse
Zwiebeln	25 kg Harasse	Knoblauch	nicht egalisiert

Diese Gewichte sind so bemessen, dass auch kleine Detachements mit ganzen Harassen rechnen können.

Mitteilungen des Kommandos U. O. S. für Küchenchefs

Kochrezepte

Wir haben in der letzten Nummer mit dem Abdruck einiger Kochrezepte begonnen, die mit Zustimmung des Herrn Oberkriegskommissär infolge der Rationierungsmassnahmen neu aufgestellt oder abgeändert wurden. Die bezüglichen Kochproben in Schulen und Kursen sind sehr zufriedenstellend ausgefallen und wir empfehlen den Fourieren, sie in der Praxis ebenfalls anzuwenden.

Die Redaktion.