

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband
Band: 2 (1929)
Heft: 5

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: 14.03.2025

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



Redaktion u. Verlag:
Fourier WEILEN MANN 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

Unsere Truppenverpflegung vom Standpunkt der Ernährungslehre.

(Auszug aus einem Referat von Herrn Hauptmann Denzler, gehalten in der Gruppe der Quartiermeister und Verpflegungsoffiziere der A. O. G. Zürich.)

Vom Präsidenten der Gruppe der Quartiermeister und Verpflegungs-Offiziere dazu aufgefordert worden, den *Vitaminfilm der Gesellschaft für chemische Industrie in Basel* durch einige einführende Erklärungen zu ergänzen. Es ergibt sich nun aus der Natur der Sache eigentlich ganz von selber, dass die Ausführungen über die *Ergänzungstoffe* oder *Vitamine* in den Zusammenhang gebracht werden müssen mit allgemeiner Ernährungsfragen. Vor allem Sie, als die Regisseure unserer gesamten Truppenverpflegung, werden sich ganz speziell um die praktischen Folgerungen aus der Vitaminforschung interessieren. Diese Ergebnisse bilden aber heute einen wesentlichen Bestandteil der modernen *Ernährungslehre* und *Ernährungshygiene*. Ich habe es daher begrüsst, dass mir als Thema meiner heutigen Ausführungen ein weiteres Gebiet, als nur dasjenige der Vitamine, nämlich das unserer *Truppenverpflegung vom Standpunkt der allgemeinen Ernährungslehre* aus vorgelegt wurde.

Die Ernährungslehre bzw. Ernährungsfrage spielt ja bekanntlich in jeder Armee eine ganz hervorragende und in vielen Beziehungen direkt eine ausschlaggebende und entscheidende Rolle. Für diese Tatsachen brauche ich Ihnen sicher keine weiteren Beweise zu erbringen. Sie und wir alle haben solche im Verlauf unserer bisherigen Dienstzeit, ganz besonders auch während der langen Periode des Aktivdienstes genügend kennen gelernt. Die Gründe hiefür sind ja auch ganz naheliegend. Der Soldat ist eben nicht nur ein Kriegswerkzeug, sondern in erster Linie Mensch und als solcher macht er auch, wie übrigens jedes Lebewesen Anspruch auf eine zweckmässige und genügende Ernährung. Nur durch die regelmässige und zweckentsprechende Nahrungszufuhr wird er in den Stand gesetzt, den Bestand seines Organismus und die normalen Leistungen aller Organe zu erhalten, die ohne diese infolge des ständig vor sich gehenden *Kraft- und Stoffwechsels* keinen Ersatz des verbrauchten Materials erhalten würden und dem Untergang geweiht wären.

Sie wissen nun selbstverständlich alle, dass die dem Körper in den Nahrungsstoffen dargebotenen Ersatzmaterialien durch chemische Vorgänge dem Organismus einverleibt, dass sie *assimiliert* werden, und

dass sie dort weiter verarbeitet werden. Sie wissen auch, dass bei diesen Prozessen als äusserlich feststellbare Erscheinungen *Kraft* und *Wärme* entstehen. Es war daher naheliegend, den Wert der einzelnen Nahrungsmittel für den menschlichen Organismus an diesen selber zu bestimmen und zu beurteilen und zwar in der Weise, dass deren Spannkräfte oder Verbrennungswärme in einem Verbrennungsapparat dem sogen. *Kalorimeter*, festgestellt wurde. Daraus resultierte die Klassifizierung der verschiedenen Nahrungsmittel nach ihrem sogen. Brennwert. Bis kurz vor dem Weltkrieg herrschte in der Wissenschaft die Anschauung, dass es eigentlich genüge, von den altbekannten Bestandteilen der Nahrungsmittel, also der Eiweissstoffe, der Fette, der Kohlehydrate, des Wassers, der Salze und von gewissen unter dem Namen der Genussmittel zusammengefassten Stoffen, soviel dem Körper darzubieten, dass er daraus eine hinreichende Menge Kraft und Wärme beziehen könne. Man war dazu gekommen, die Nahrungsmittel nach der Wärmemenge zu beurteilen, die sie beim Verbrennungsprozess im Organismus abgeben, da man eben feststellen konnte, dass der Mensch, je nach der Art seiner Tätigkeit, eine mehr oder weniger grosse Zahl von Wärmeeinheiten, von *Kalorien* verbraucht, welche durch eine entsprechende Nahrungszufuhr ersetzt werden muss. Man war sich dabei selbstverständlich klar über die Bedeutung der einzelnen in der Nahrung enthaltenen Stoffe für die Ernährung. Man kannte auch die Bedarfswahl des Menschen für die einzelnen Stoffe. Man wusste auch, dass unter verschiedenen äusseren Bedingungen, unter verschiedenen Anforderungen an den Menschen ein verschiedener Bedarf an einzelnen Stoffen — oder indirekt an der daraus schöpfbaren und verwertbaren Wärme, also an Kalorien — bestand. Speziell war bekannt, dass bei der angestrengten Arbeit des Soldaten, bei dessen starker Muskelarbeit und Muskelabnutzung eine vermehrte Eiweiszufuhr unbedingt notwendig sei (daher die im Vergleich zur zivilen Nahrung relativ hohe Fleisch- und Käseportion). Ich möchte darauf verzichten, im einzelnen auf die verschiedenen Baustoffe unserer Nahrung einzutreten. Nur einige besondere Punkte erlaube ich mir herauszugreifen,