

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 13 (1940)

Heft: 7

Rubrik: Aufruf an alle entlassene Fouriere!

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>

Gerüchen, Feuchtigkeit und Wärme zu schützen. Durch Wärme schmilzt das Kakaofett, wird bei kühler Temperatur wieder hart und bedeckt die Schokolade mit einem weisslichen, unappetitlich aussehenden Ueberzuge.

Gewürze, gemahlene, können durch fremde Beimengungen oder extrahierte Ware verunreinigt sein. Alle stark aromatischen Gewürze sollen in gut schliessbaren Behältern aufbewahrt werden, sonst verflüchtigt sich das Aroma.

Essig muss mindestens 4% Essigsäure enthalten. Jener hie und da von Wirten oder Spezereihändlern angebotene essigstichige Wein stellt meistens ein unfertiges Produkt dar, mit zu wenig Essigsäure und zu viel Alkohol.

Gefässe und Geschirre für Lebensmittel dürfen nicht verzinkt sein und nicht aus Blei oder Zink bestehen. Wie mir bekannt ist, zeigten sich in einer Kp. schwere Magen- und Darmstörungen, weil ein Küchenchef Sauerkraut in verzinkten Gefässen zur Truppe bringen liess. Verzinkte Gefässe sind stets eine grosse Gefahr, hauptsächlich für säuerliche Speisen. Der Nachweis von Zink ist sehr einfach. Mit etwas Kupferlösung wird die blank geriebene Stelle des zu prüfenden Metalles betupft, wird sie schwarz, handelt es sich um Zink oder verzinktes Geschirr. Blei trifft sich in der Praxis allerdings nur noch selten, als Speiseoelbehälter-Hahnen, häufiger als Tuben und Tubenverschlüsse für kosmetische Artikel. Ganz besondere Aufmerksamkeit bedingen auch Kupfer-, Messing- und vor allem Kupfer-verzinnte Geschirre.

Mit diesen Ausführungen hoffe ich meinen Dienstkameraden einen kleinen Einblick in das wichtige Gebiet der Lebensmittelkontrolle gewährt zu haben. Selbstverständlich lässt sich über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände noch viel mehr berichten. Bekannte, auf diesem Gebiete berühmt gewordene Fachmänner haben umfangreiche Bücher geschrieben und durch ihr wissenschaftliches Forschen der Menschheit unbeschreibliche Dienste erwiesen. In den Bemühungen um eine gesunde, abwechslungsreiche Truppenverpflegung wünsche ich allen recht guten Erfolg.

Aufruf an entlassene Fouriere!

Das Ter. Insp. 2 sucht für den Internierungsdienst der Region 2 (Napf) Fouriere, die sich bereit erklären, freiwillig Dienst in den Bew. Kp. zu leisten. Die dort im Dienst stehenden Kp.-Fouriere sind mit Arbeiten derart überlastet, dass ihnen die obgenannte Kdo.-Stelle je einen weiteren Fourier zuteilen möchte.

Anmeldungen sind sofort zu richten, unter genauer Angabe der Adresse und Einteilung, an Herrn Oberst Treu, Kriegskommissär, Ter. Insp. 2 Internierungen, Feldpost 17.