

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband
Band: 29 (1956)
Heft: 7

Buchbesprechung: Interessantes aus dem Lehrbuch für Sanitätsdienst : 1. Band
Autor: Wirth, Heinrich

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: 01.02.2025

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

Interessantes aus dem Lehrbuch für Sanitätsdienst

1. Band

Fourier Heinrich Wirth, Uzwil

Als Grundlage des fachtechnischen Unterrichtes der Sanitätstruppen und in den Samaritervereinen wurde das blaue Lehrbuch durch den Oberfeldarzt neu bearbeitet und wesentlich erweitert. Der 1. Band behandelt vorwiegend die Samariterhilfe und enthält eine Reihe interessanter *teilweise bekannter* Hinweise, die ebenfalls den hellgrünen Dienst vollumfänglich angehen.

Im Abschnitt IV werden die Schutz- und Abwehrmassnahmen gegen Atomwaffen, biologische und chemische Kampfstoffe erläutert. Den Verpflegungsfunktionär dürfte interessieren, was in bezug auf Trinkwasser, Proviant etc. ausgeführt ist: «Trinkwasser, Proviant, Medikamente u. a. können durch radioaktive Stoffe verunreinigt werden oder in der näheren Umgebung der Explosion selbst radioaktiv und deshalb sehr schädlich wirkend geworden sein. Durch Abkochen kann die Radioaktivität *nicht* zerstört werden; man esse oder trinke nach einer Atombombenexplosion nur kontrollierte Speisen oder Getränke.»

Beim Einsatz biologischer Kampfstoffe müssen alle Nahrungsmittel, wie Gemüse und Früchte, gekocht werden; vor allem ist das Fleisch gut durchzukochen. Alles Wasser, das zum Kochen oder für die Körperpflege verwendet wird, muss zuerst gekocht werden.

Über die Wirkung chemischer Kampfstoffe auf Lebensmittel vernehmen wir, dass diese, sofern sie mit chemischen Kampfstoffen in Berührung geraten sind, als vergiftet zu betrachten seien und demzufolge nicht genossen werden dürfen. Der Genuss von vergifteten Lebensmitteln kann zu schweren Störungen des Gesundheitszustandes führen. In vielen Fällen kann der Genuss von solchen Lebensmitteln den Tod verursachen.

Im Abschnitt VII über den Gesundheitsdienst lesen wir, dass die Küchenmannschaften eine besonders peinliche Reinlichkeitspflege der Hände durchzuführen haben.

Im weiteren sollte man den Truppen Gelegenheit geben, sich einmal pro Woche warm zu duschen.

In den Essräumen sollen Tische, Bänke und Fussböden nach jeder Benützung feucht abgewischt werden unter gründlicher Lüftung. Speiseresten sind in Gefässen mit Deckeln zu sammeln.

Auch die Reinlichkeit der Küche wird aufs Korn genommen, indem vorgeschrieben wird, dass hier peinlichste Ordnung herrschen soll. Die Küchenmannschaft soll besondere Schürzen, Blusen oder Überkleider tragen, die, sobald sie schmutzig sind, gewechselt und einer gründlichen Waschung unterworfen werden müssen. Die während der Arbeit nicht getragenen Kleider der Küchenmannschaft dürfen nicht in der Küche aufgehängt werden, sondern sind ausserhalb derselben aufzubewahren. Die Küchenmannschaft hat jeweils nach irgendwelchen Reinigungsarbeiten und besonders nach Benützung des Abortes die Hände sauber zu waschen. (Wird von vielen

Leuten im Zivil leider nicht gehandhabt.) Die Küchentücher sind täglich zu wechseln und zu behandeln wie die Wäsche der Küchenmannschaft. Die Küchengeräte sind sehr sauber zu halten, mit heissem Wasser tüchtig zu reinigen und nachher mit sauberen Tüchern trocken zu reiben. Das Reinigen des Essgeschirrs erfolgt am besten in Geschirrwaschmaschinen (!); fehlen diese, so muss das Essgeschirr in heissem Wasser nachgespült werden. Speiseresten, Küchenabfälle, offene Kochkisten etc. dürfen nie in der Küche aufbewahrt werden. Speiseresten und Küchenabfälle sind sofort, bevor sie in Zersetzung übergehen, in zugedeckte Gefässe (Fliegenschutz) ausserhalb der Küche zu bringen und täglich wegzuführen. Dunklen Ecken ist hinsichtlich Reinlichkeit besondere Aufmerksamkeit zu schenken. Auf genügende Ventilation nach aussen ist zu achten, damit die Küchendämpfe nicht in das Innere der Gebäulichkeiten dringen.

Leute mit eiternden Wunden, Fingerverbänden, Umlauf, Ausschlägen, Katarrhen und Verdauungsstörungen dürfen nicht zum Küchendienst verwendet werden.

Feste und flüssige Nahrungsmittel (Fleisch, Brot, Käse, Milch) dürfen nicht in offenen Gefässen herumstehen (Verunreinigung durch Staub und Fliegen). Sie sind in sauber gehaltenen und gut gelüfteten Lebensmittelmagazinen aufzubewahren, die trocken, kühl und leicht zu ventilieren sind. Bei der Reinigung derselben ist darauf zu sehen, dass die Lebensmittel nicht dem Staub ausgesetzt sind. In Küchen und Lebensmittelmagazinen ist der Fliegen- und Rattenbekämpfung besondere Aufmerksamkeit zu schenken.

Zubereitete Speisen dürfen in den Kochkisten und Kesseln der Fahrküche nicht längere Zeit stehengelassen werden. Kochkessel und Kochkisten sind nach Gebrauch gehörig mechanisch zu reinigen, mit heissem Sodawasser auszulaugen, gut auszutrocknen und offen aufzustellen. Vor dem Wiedergebrauch werden sie mit heissem Wasser ausgespült. Bei längerem Nichtgebrauch empfiehlt es sich, dieselben einzufetten oder zu ölen.

Nahrungsmittel und Getränke: Im allgemeinen ist die Wahl und Zubereitung der Nahrungsmittel nicht in das freie Ermessen des einzelnen Wehrmannes gestellt; hierfür trägt der Truppenführer die Verantwortung. Er wird auch dafür sorgen, dass die Mannschaften in sauberen Speiseräumen die Hauptmahlzeiten einnehmen können und dass ihnen genügend Zeit eingeräumt wird.

Die Leute treten mit gewaschenen Händen zum Essen an; jeder Mann besitzt ein Essbesteck, auf jedem Tisch ist eine Schöpfkelle usw. Es darf nicht vorkommen, dass ein Soldat die Speisen mit seinem eigenen Essbesteck herausnimmt.

In der Ruhezeit ist es dem Mann überlassen, sich Nahrungs- und Genussmittel selbst zu verschaffen; er soll immer daran denken, dass die vom Truppenhaushalt zur Verfügung gestellten Portionen den Bedürfnissen eines schwer arbeitenden, erwachsenen Mannes angepasst sind.

Wenn mehr Nahrung aufgenommen wird als notwendig, werden die Verdauungsorgane überlastet und es können unangenehme Folgezustände auftreten. Das gleiche geschieht, wenn die Speisen zu rasch und auch zu heiss gegessen werden oder wenn die notwendige Kauarbeit nicht geleistet werden kann infolge schadhafter Zähne.

Nach starker Erhitzung muss dem Körper vor dem Einnehmen einer Hauptmahlzeit etwas Zeit zur Abkühlung gelassen werden.

Zu warnen ist vor dem Ankauf und Genuss von Wurstwaren in der heissen Jahreszeit, vor unreifen oder sehr kalten Früchten und vor frischgebackenem Brot. Ebenso müssen die von Hausierern angebotenen Esswaren auf ihre Qualität hin angesehen werden.

Im Winter empfiehlt sich die vermehrte Einnahme von Fett und Mehlspeisen als Wärmespender. Für die Verköstigung im Gebirge trifft der Truppenführer die notwendigen Vorkehrungen.

Die Getränke sollen nur in mässiger Menge genossen werden. Das beste ist vor allem sauberes, frisches Wasser; es soll klar, kühl, geschmack-, geruch- und farblos sein. Das Wasser kann aber zum Überträger schwerer Krankheiten, z. B. von Typhus, Cholera, Darmkatarrh etc. werden, wenn es durch menschliche oder tierische Abwasser oder Fäkalien aus Wohnhäusern, Stallungen, Jauchegruben, Landwirtschaft und Schwemmkanalisationen verunreinigt ist. In bewohnten Gegenden, aber auch in den Bergen (wegen des Weideganges), sind praktisch sämtliche Obergewässer, d. h. Bäche, Flüsse, Seen und Teiche, als verunreinigt zu betrachten. Wasser aus Oberflächengewässern darf daher nicht ungekocht getrunken werden.

Zu Trinkzwecken eignet sich nur Wasser aus laufenden Brunnen oder aus Wasserbohrungen, das aus einer einwandfreien Trinkwasserversorgung (gefasstes Quell- oder Grundwasser, aufbereitetes Seewasser etc.) stammt.

Aber auch Brunnenwasser kann schlecht und gefährlich sein. In unbekannter Gegend erkundigt man sich vorher bei den Einwohnern oder bei der Behörde über die Qualität des Wassers. Brunnen- und Quellwasser, das sich bei Regenfällen trübt, ist verdächtig, ganz besonders Wasser aus Sodbrunnen oder Zisternen.

Zweifelhaftes Wasser und Oberflächenwasser ist vor der Verwendung zu Trinkzwecken während 5—10 Minuten zu kochen. Am besten wird es in Form von Tee oder leichtem Kaffee zubereitet. Vor dem Genuss von Schneewasser ist wegen Durchfallgefahr zu warnen; dasselbe soll nur in gekochtem Zustand getrunken werden. Schnee darf überhaupt nicht gegessen werden, dagegen kann bei Fehlen von Wasser mit Schnee gekocht werden.

Ist nur wenig gutes Wasser vorhanden, so muss man dieses für den Gebrauch als Trinkwasser aufsparen und darf es nicht als Koch- oder Waschwasser vergeuden; abgekochtes Wasser in einer gut verschliessbaren Tonne kann über längere Zeit als Trinkwasser dienen.

Als Marschgetränke eignen sich am besten Tee oder Kaffee mit Zucker; zu den Mahlzeiten frisches Wasser, Milch oder Süssmost. Milch darf aber nur gekocht oder pasteurisiert genossen werden, da mit Rohmilch gewisse Krankheiten übertragen werden können.

Geistige Getränke (Bier, Wein und Branntwein) sind alle entbehrlich und keine Nahrungs-, sondern lediglich Reiz- und Genussmittel. Die Erfahrung lehrt, dass diejenigen, die von ihnen nur mässigen Gebrauch machen, die Strapazen des Dienstes am besten ertragen.