

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 16 (1943)

Heft: 12

Nachwort: Allen unsren Mitarbeitern und Lesern danken wir [...]

Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

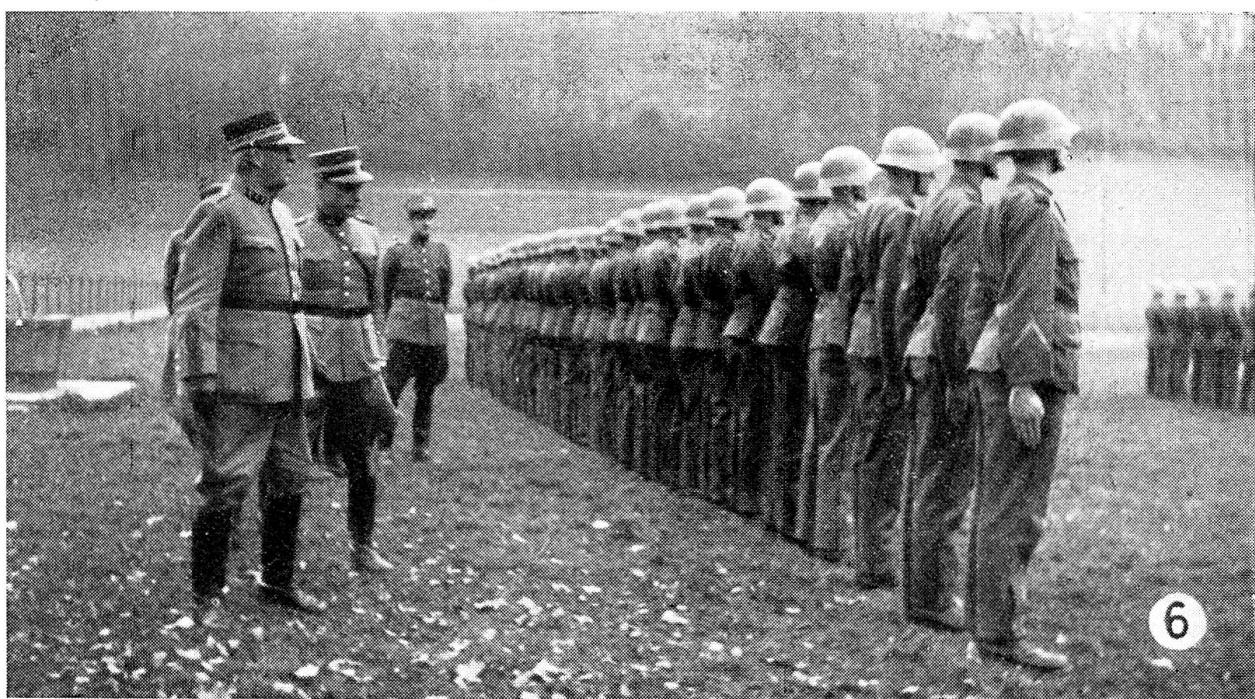
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 15.01.2026

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



Der Herr Oberkriegskommissär bei der Inspektion der Fourierschule IV/43.
(Photo E. Geissbühler, Winterthur)

VI 13 887 SN

dass Tomaten und Spinat in Büchsen noch nach drei Jahren beinahe den vollen Vitamingehalt aufweisen, Äpfel noch acht Monate nach der Verarbeitung, während Äpfel, gleich lange gelagert, die Hälfte davon eingebüßt hatten. Die moderne Konservenherstellung verhütet Vitaminverlust nicht allein durch nur mässiges Erhitzen unter Ausschluss von Sauerstoff, sondern auch durch die rasche Zufuhr des Materials. In Kriegszeiten, wo mit Stockungen und Ausfällen auf dem Lebensmittelmarkt ständig zu rechnen ist, sichern die Konserven die Aufrechterhaltung eines genügend gemischten Speisezettels.

Mit Wirkung ab 1. Dezember 1943 wurde vom Herrn Oberkriegskommissär eine neue **Administrative Weisung Nr. 56** herausgegeben.

*Allen unsern Mitarbeitern und Lesern danken wir für das auch im abgelaufenen Jahr unserm Fachorgan entgegengebrachte Interesse und wünschen kameradschaftlich frohe Festtage und ein glückhaftes
1944
das der Welt den erhofften Frieden bringen möge.*

Redaktion und Verlag «Der Fourier»