

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 28 (1955)

Heft: 11

Artikel: Zum Thema "Nachschubprobleme und Küchenmaterial im Gebirgsdienst"

Autor: Koch, Otto

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-517226>

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: 12.01.2026

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

Die Entgiftung von Lebensmitteln

Von Major Schönmann O.

Das EMD hat soeben eine *«Anleitung für die Entgiftung bei radioaktiven Verseuchungen»* herausgegeben, die gemäss Verteiler in erster Linie allen Kommandanten der Stäbe und Einheiten, den ABC-Offizieren, den Generalstabs- und Instruktions-offizieren, nicht aber den Funktionären der «hellgrünen Waffe» (Kriegskommissär, Kommissariatsoffiziere, Quartiermeister) zugestellt wird. Neben Ursachen radioaktiver Verseuchung, Entgiftungsprinzipien, Entgiftungsmitteln, Entgiftungsobjekten etc. enthält dieses Reglement auch ein Kapitel über *«Die Entgiftung von Lebensmitteln»*, das nachfolgend wiedergegeben wird:

Richtig in der Gamelle und im Brotsack verpackte Notportionen sowie Vorräte in Verpflegungsmagazinen werden, sofern sie in gasdichten Hüllen oder in Behältern verpackt sind, in der Regel nicht verseucht.

Unverpackte Lebensmittel hingegen können mit Leichtigkeit verseucht werden und dürfen deshalb grundsätzlich nicht genossen werden.

Kleinere Mengen verseuchter Lebensmittel sind zu vernichten (vergraben.).

Grössere Vorräte sind der vorgesetzten Kommandostelle zu melden. Diese lässt durch den ABC-Dienst die Frage der Genussfähigkeit abklären und gegebenenfalls das anzuwendende Entgiftungsverfahren bestimmen.

Durch radioaktive Substanzen verseuchte Lebensmittel und Wasser können durch Kochen nicht entgiftet werden. Es kommen daher nur folgende Massnahmen in Betracht:

Gasdichte Hüllen (Büchsen, Behälter, gasdichte Packungen) äusserlich sorgfältig abwaschen, mit feuchten Lappen abreiben oder mit feuchten Bürsten abstauben. Nach dieser Behandlung dürfen die Lebensmittel herausgenommen und genossen werden.

Sorgfältiges Abtragen der obersten Schichten. Dieses Verfahren ist denkbar bei Lebensmitteln mit kompakter Oberfläche, z. B. Fleisch, Käse, Butter, evtl. Brot.

Stehenlassen der Lebensmittel, bis die Radioaktivität zu einem Wert abgeklungen ist, der keine Gefährdung mehr darstellt. Die Grenze der Gefährdung ist nur durch Messungen der A-Spezialisten feststellbar. Wichtig ist, dass vor jedem Genuss von Lebensmitteln und Rauchwaren die Hände sorgfältig entgiftet werden.

Zum Thema «Nachschubprobleme und Küchenmaterial im Gebirgsdienst»

schreibt uns Fourier Koch Otto, städtischer Lebensmittelexperte, Zürich:

In der letzten Ausgabe des «Fourier», Seite 259, wird erwähnt: *«Gleichzeitig wird gerade der Brennstoff abgegeben. (Leere Bierflaschen aber deutlich etikettieren!)»*. Das soll wohl heissen, *Sprit* in leeren, aber gut etikettierten *Bierflaschen* mitzunehmen.

Artikel 22 der Eidgenössischen Lebensmittelverordnung schreibt vor, dass Gefässe, welche bestimmungsgemäss zur Aufbewahrung von Lebensmitteln dienen (z. B. Flaschen für Wein, Bier, Limonade, Mineralwasser) nicht für die Abgabe von gesundheitsschädlichen Stoffen wie Mineralsäuren, Desinfektionsflüssigkeiten, Petroleum usw. abgegeben werden dürfen.

Während des Aktivdienstes wurden der Truppe die Vorschriften der Lebensmittelverordnung in Erinnerung gerufen. Leider werden diese Bestimmungen vielfach nicht beachtet. Gerade im Militärdienst sollten sich die zuständigen Organe dafür einsetzen, dass das erwähnte Verbot nicht übertreten wird. Wie leicht entstehen doch aus Unkenntnis oder Gleichgültigkeit Unglücksfälle! Die Tageszeitungen berichten immer wieder über solche Fälle, die — wenn sie nicht unmittelbar zum Tode führen — bestimmt viel Kummer und Sorgen, seelische und materielle Not bringen. Ein Unglück ist schnell geschehen, besonders wenn unerwartet und in dunkler Nacht gepackt und aufgebrochen werden muss.

Für den Transport von flüssigen Brennstoffen sind vor allem Metallkännchen oder die in jeder Drogerie erhältlichen grünen, eckigen und mit dem bekannten «GIFT»-Merkmal (Totenkopf mit gekreuzten Knochen) bezeichneten Gefässe zu verwenden.

In diesem lesenswerten Artikel wird auch darauf hingewiesen, dass Magen- und Darmbeschwerden wohl immer, sei es begründet oder nicht, dem Fleische zugeschrieben werden. In diesem Zusammenhang muss wieder einmal darauf hingewiesen werden, dass sowohl die Lagerung wie auch der Transport von Lebensmitteln in *verzinkten* (galvanisierten) Gefässen zu Darm- und Magenstörungen führen können. Zink- oder verzinkte (galvanisierte) Gefässe eignen sich *nicht* zur Aufbewahrung und zum Transport von Lebensmitteln. Hie und da muss man feststellen, dass solche Gefässe auch in der Militärküche Verwendung finden. Saure Speisen vermögen soviel Zink, Messing oder Kupfer aufzulösen, dass leichtere Störungen (Erbrechen) oder gar schwere Magenätzungen entstehen können. Die Verwendung von *mangelhaft verzinnnten Kupfergefässen* führt oft zu schweren Folgen. *Blei* ist sehr gefährlich, weil es sich im Körper ablagert und die gefürchteten Bleikoliken erzeugt.

Kurznachrichten für Verpflegungsfunktionäre und Rechnungsführer

150. Geburtstag der «Gulaschkanone»

«Mit Ausnahme der bei Artillerie- und Fliegerabwehreinheiten noch vorhandenen Anhängerküchen ist die sagenumwobene Fahrküche aus dem militärischen Leben verschwunden. Die Kochkiste hat infolge ihrer grossen Vorteile in sämtlichen Einheiten unserer Armee Einzug gehalten...», lesen wir im Artikel über «Die Kochkiste» von Hptm. Müller E. in Nr. 5/1955 der Zeitschrift «Der Fourier». Wir möchten daher der scheidenden «Gulaschkanone» einige Zeilen widmen:

Zu jenen Erfindungen, von denen zumeist geglaubt wird, sie gehörten der allerjüngsten Vergangenheit an, gehört die Feldküche — ziemlich allgemein bekannt unter dem Namen «Gulaschkanone». Dabei kann diese zweifellos mit Recht beliebte Erfindung heute auf ein Alter von 150 Jahren zurückblicken. Sie wurde laut «Neuheiten und Erfindungen», Gümligen-Bern, im Jahre 1805 von dem «Bayerischen Werklichen Rat» Anton Baumgartner gemacht, der seinen «fahrenden Küchenwagen» in der Absicht konstruierte, «für das Bedürfnis der Menschen geniessbare Lebensmittel dahin zu führen, wo selbe auf dem gewöhnlichen Wege bis jetzt nicht hingebracht werden konnten». Seine