

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband
Band: 31 (1958)
Heft: 3

Artikel: Unvorsichtigkeiten
Autor: Koch
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-517295>

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: 09.01.2026

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

Schliesslich ist unsere Flugwaffe eines der wichtigsten Mittel, welches der höheren Führung für Aufklärungszwecke zur Verfügung steht.

Wie unsere ganze Armee ist auch unsere Flugwaffe zu rein *defensivem Einsatz* bestimmt; sie ist deshalb eine rein *taktische Flugwaffe*. Abgesehen von Schulflugzeugen verfügen wir ausschliesslich über Einsitzer. Da entsprechend ihren Aufgaben unsere Flugwaffe in der Lage sein muss, sowohl in den *Erdkampf* einzugreifen wie auch den *Luftkampf* zu bestehen, sind ihre Maschinen *Mehrzweckflugzeuge*, die so sehr im Erdkampf als Jagdbomber wie auch im Luftkampf als Jäger eingesetzt werden können und die auch als Aufklärer verwendbar sind. Sie sollen anfänglich, das heisst solange sie einem allfälligen Luftgegner leistungsmässig ebenbürtig sind, vorwiegend für Jagd- und Aufklärungsaufgaben und nach einiger Zeit, wenn ihre relative Leistungsfähigkeit abnimmt, mehr für den Erdkampf eingesetzt werden. Auf diese Weise ist der kleinere Teil, in der Regel ca. $\frac{1}{4}$ unseres Kampfflugzeugbestandes, umfassend die raschesten Flugzeuge, primär für Jagd und Aufklärung und das Gros primär für das Eingreifen in den Erdkampf bestimmt.

Es bleibt nun also abzuwarten, ob in der Märzsession die eidgenössischen Räte auch dem bundesrätlichen Antrag auf Beschaffung von 100 Stück des P-16 zustimmen werden. Damit wäre für die nächsten 3 bis 4 Jahre der festgelegte Bestand unserer Flugwaffe sichergestellt. k.

Unvorsichtigkeiten

von Fourier Koch, städtischer Lebensmittelexperte, Zürich

Unvorsichtigkeiten, ganz besonders grob-fahrlässige, strafbare, bringen stets soviel Kummer und Sorgen, Ärger und Verdruss und dazu allerhand Unkosten, dass unbedingt wieder einmal darauf hingewiesen werden darf.

Petrol, Benzin, Lein-, Mineral- oder Schmieröl, Brennsprit, Glyzerin, Beizen, ja sogar Salz-, Schwefel- oder Essigsäure in Speiseöl-, Bier-, Mineral-, Tafelwasser-, Wein-, Chianti- oder Spirituosenflaschen abzufüllen und aufzubewahren, das ist unvorsichtig-leichtsinnig. Die eidgenössische Lebensmittelverordnung, an die sich auch Militärpersonen im eigenen Interesse zu halten haben, verbietet, in Gefässen, die bestimmungsgemäss der Aufbewahrung von Lebensmitteln dienen, gesundheitsschädliche Stoffe abzugeben und aufzubewahren. Trotzdem ereignen sich immer Unfälle mit oft recht tragischen Folgen. Wird aber anlässlich von Inspektionen ausdrücklich darauf hingewiesen, heisst es oft mit einem spöttisch-überlegenen Lächeln, da sei bis anhin immer so gemacht worden. Verwechslungen seien ganz ausgeschlossen. Niemand ausser dem damit vertrauten Personal habe Zutritt usw. Tatsachen beweisen aber zur Genüge, dass dem nicht so ist. Also Vorsicht in diesen Dingen. Es lohnt sich.

Gesundheitsschädliche Stoffe sind immer und überall in unbedingt auffallend bezeichneten Blechkannen oder in eigens zu diesem Zwecke hergestellten, viereckigen, grünen, mit dem bekannten «Gift»-Merkmal (Totenkopf mit gekreuzten Knochen) besonders auffällig gekennzeichneten Flaschen abzufüllen und aufzubewahren. *Gifte* dürfen nur in verschlossenen Schränken und nicht mit Lebensmitteln zusammen aufbewahrt werden, um jede Verwechslung mit aller Sicherheit auszuschalten.

Milchtransportkannen werden auch in Militärküchen immer wieder zur Aufbewahrung und zum Transport von Suppe, Fleisch, Tee, Kaffee oder gar Schweinefutter verwendet. Das vermindert die ohnehin stark gefährdete Qualität und Haltbarkeit unseres weitaus wertvollsten Nahrungsmittels, unserer Milch. In *Milchtransportkannen*, die als *Eigentum einer Milchgenossenschaft, einer Molkerei oder eines Milchgeschäftes* bezeichnet sind, darf allein *nur Milch* aufbewahrt und transportiert werden. Der Einwand, es stünden der Militärküche zuwenig geeignetes Geschirr zur Verfügung, gilt nicht. Die Eidgenössische Lebensmittelverordnung bestimmt ausdrücklich, *Milchtransportgefässe* dürfen zu *keinen andern Zwecken* verwendet werden. Alle Milchgefässe sind *sofort* kalt auszuspülen, dann erst mit heissem Sodawasser und *Bürste*, nicht Lappen, gründlich zu reinigen, heiss nachspülen und umgestülpt offen austrocknen lassen. Das Umwickeln der Milchkannendeckel mit Zeitungen, schmutzigen, übelriechenden Stofflappen beeinträchtigt ebenfalls Qualität und Haltbarkeit unseres wertvollsten Nahrungsmittels. Während die Reduktase einer normalen Vollmilch mindestens sechs Stunden beträgt, reduziert sich die Entfärbungszeit bei einer unvorsichtig

gewonnenen oder aufbewahrten Milch auf eine Stunde und darunter. *Nicht zuletzt darum die steten Klagen über geringe Haltbarkeit unserer Vollmilch.*

Gärende Fruchtsäfte (Säuer, Obst- und Beerensäfte) sind so zu verschliessen und aufzubewahren, dass genügend Luftwechsel möglich ist.

Alkohol in vollständig angefüllten, fest verschlossenen Behältern kann diese infolge Volumenveränderung zum Platzen bringen. Überraschend schlagartig zeigen auffälligerweise augenscheinlich, geschmacklich und geruchlich einwandfreie Lebensmittel sich doch als verdorben und werden so zur Infektionsquelle für Verdauungsstörungen oder gar Paratyphus.

Bei *weichem, in starker Zersetzung befindlichem Käse* kann sich ein dem Wurstgift ähnlicher Giftstoff bilden. Also Vorsicht. *Brot*, unvorsichtig-mangelhaft in Küchen oder in feucht-warmen Räumen gelagert, ergibt vielfach fadenziehendes Brot. Beim Auseinanderziehen der Krume zieht solches Brot Fäden, wird schmierig und riecht auffallend unangenehm.

Kartoffeln, nicht richtig gelagert, erfrieren, schmecken dann süsslich infolge Verzuckerung der Stärke. Zu stark gekeimte, kranke oder unreife Kartoffeln dürfen nicht mehr verpflegt werden. Kartoffelkeime enthalten das giftige Solanin.

Obst, in- und ausländisches, vor allem Kirschen, Äpfel, Birnen, Aprikosen, muss *vor dem Rohgenuss* unbedingt gereinigt werden, um allfällige Resten von Arsen-, Kupfer-, Nikotin- und bleihaltigen Spritzmitteln zu entfernen. Spritzmittelresten werden immer wieder auf Früchten angetroffen, seit der Obstbau solche Mittel oft und in grossen Mengen zur Schädlingsbekämpfung einsetzen muss.

Pilze sollten von der Truppe nur verpflegt werden, wenn sie durch gewissenhafte, wirkliche Pilzkenner gesammelt und durch einen amtlichen Pilzkontrolleur freigegeben wurden. Jedes Jahr ereignen sich aus grob-fahrlässiger Unvorsichtigkeit schwere Vergiftungserscheinungen, ja sogar Todesfälle nach dem Genuss von Pilzen. Welche, angefaulte, schimmelige, von Insekten angefressene oder aufgeschnittene Pilze, deren Art nicht mehr sicher feststellbar ist, dürfen nicht verpflegt werden. Selbst *essbare Pilze* können *schwere Verdauungsstörungen* verursachen, wenn sie bei feucht-warmer Witterung gesammelt, zu stark ineinander transportiert oder gelagert wurden und nicht *sofort* verpflegt werden konnten. So erwähnt ein Kantonschemiker, Halimach sei kein Marktpilz. Letztes Jahr seien nach Genuss von Halimasch wiederum Magenstörungen verursacht worden. Also auch da Vorsicht. Alle immer wieder auftauchenden Angaben, giftige Pilze liessen sich durch das Schwarzwerden eines silbernen Löffels sicher erkennen, sind *irreführend*. Es gibt nur *ein sicheres* und zuverlässiges Mittel, um vor schweren Enttäuschungen verschont zu bleiben, nämlich die genaue Kenntnis der essbaren und der giftigen Pilze.

Gemüse- und Fleischkonserven, deren Büchsen bombiert sind, dürfen erst verpflegt werden, wenn ein amtlicher Lebensmittelchemiker oder ein Tierarzt solche Büchsen freigegeben hat.

Trinkwasseranlagen werden oft durch grob-fahrlässige Unvorsichtigkeit gefährdet. Mineralölresten wurden in der Nähe einer Grundwasserfassung dem Boden einverleibt, Heizöl beim Abfüllen eines Tankes im Quellgebiet versickern gelassen. Bei Wasserknappheit wurde Bachwasser unfiltriert dem Trinkwasserreservoir zugeführt. Das sind grob-fahrlässige, lebensgefährdende Unvorsichtigkeiten.

Gefässe und Geschirre für Lebensmittel dürfen nicht *verzinkt* sein, ebensowenig aus *Zink* oder *Blei* bestehen. Der Nachweis von *Zink* ist sehr einfach. Mit etwas Kupferlösung wird die vorerst blank gereinigte Stelle des zu prüfenden Metalles betupft. Wird diese Stelle schwarz, ist es *Zink* oder *verzinktes Metall*. *Blei ist sehr gefährlich*. Es wird im Körper abgelagert und erzeugt die besonders gefürchteten Bleikoliken. Nicht umsonst rechtfertigen sich strenge Vorschriften in der eidgenössischen Lebensmittelverordnung. Augenscheinlich stark bleihaltige Geräte, wie z. B. Hähnen für Speiseölbehälter, Flaschenausgüsse für Spirituosen, Schaumschläger und dergleichen werden glücklicherweise nur noch selten angetroffen. Bleiverdächtige Gegenstände werden leicht angekratzt. Ergibt sich beim Streichen über weisses, etwas rauhes Papier ein bleigrauer Strich, rechtfertigt sich eine Meldung an die Ortsgesundheitsbehörde oder an den Kantonschemiker.

Kupfer- und Messinggefässe eignen sich nicht, um Speisen, vor allem säuerliche, längere Zeit darin lagern oder transportieren zu können. Saure Speisen sind es vor allem, die soviel Kupfer oder Messing in Lösung bringen, dass leichtere Störungen (Erbrechen) oder schwere Magenätzungen entstehen, welche gar tödlich wirken können. Mangelhaft *verzinnte* Kupfergefässe zeigen die gleichen schweren Folgen. Darum ist auch hier Vorsicht unbedingt am Platze.

Feste und flüssige Bodenbehandlungsmittel, Wachs-, Paraffin-, Terpentin- oder Gemische ähnlicher Dinge auf heisser Herdplatte wärmen oder flüssiger machen zu wollen ist eine sträfliche Unvorsichtigkeit.

Fleckenreinigungsmittel sind entweder feuergefährlich oder deren Dämpfe wirken gesundheitsgefährdend. Sie dürfen deshalb nur im Freien oder bei offenen Fenstern verwendet werden.

Vorsicht — Lebens- und Brandgefahr schreibt die Kantonale Gebäudeversicherung in den Tageszeitungen und macht immer wieder darauf aufmerksam, dass dem Benzin und vor allem dem Gasolin unsichtbare Dämpfe entweichen, die, mit Luft gemischt, *hochexplosiv* sind. Die Stichflamme im Gasboiler, die Glut im Waschherd, die elektrischen Funken im Lichtschalter oder Lätwerk, sogar Funken unter genagelten Schuhen können diese Dämpfe zur Explosion bringen. Darum nie in geschlossenen Räumen mit Benzin oder Gasolin waschen, sondern nur im Garten. Sogar im Freien können die Dämpfe sich in Haar und Kleid festsetzen und durch eine Zündholzflamme schwere Verbrennungen verursachen.

Benzin- und Gasolinreste dürfen nicht einfach weggeschüttet werden, sondern sind der Verkaufsstelle zur Vernichtung zurückzugeben. Nie nur in Dolen leeren.

Tierische Schädlinge in Küchen und Lebensmittelmagazinen mit giftigen, chemischen Stoffen, wie Arsenik, arsenhaltigen Verbindungen, Cyankali, Thalliums Salzen, Kieselfluorbarium, Strychnin usw. vertilgen zu wollen, ist sehr unvorsichtig. Lebensmittel können damit gefährdet werden. Auch die Eidgenössische Lebensmittelverordnung verbietet die Anwendung der erwähnten Schädlingsbekämpfungsmittel in Küchen und Lebensmittelmagazinen.

Wanzen und Motten dürfen mit giftigen Gasen nur durch fachkundiges Personal vernichtet werden. Und das auch nur unter vorheriger Anzeige an die zuständige amtliche Lebensmitteluntersuchungsanstalt und nur unter deren Aufsicht.

Kameraden, hoffentlich ist mir gelungen, Euch wieder mit einigen bekannten und doch wieder in Vergessenheit geratenen Tatsachen vertraut zu machen, die dem einen oder anderen schon schwere, unvergessliche materielle und seelische Schäden brachten.

Unkenntnis schützt bekanntlich nicht vor Strafe. Darum ist es nützlich, sich stets und immer wieder solcher Unvorsichtigkeiten zu erinnern. Vorbeugen ist auch da besser als heilen.

Vor 15 Jahren

Der nachstehende Beitrag stammt aus der Broschüre: «Die Schweiz in der Planung der kriegsführenden Mächte während des Zweiten Weltkrieges». Diese von Dr. H. R. Kurz verfasste Studie ist im Verlag des Zentralsekretariates des SUOV in Biel, Zentralstrasse 42, erschienen (Preis Fr. 2.50). Im Vorwort schrieb General Guisan: «Möge das Büchlein in weiten Kreisen unseres Volkes gelesen werden und möge es dazu beitragen, die Einsicht zu stärken, dass wir heute weniger als je auf eine starke und innerlich bereite Armee verzichten dürfen.» Wir schliessen uns diesem Wunsche an. Red.

Der Frühjahrsalarm 1943

Zu den bisher noch am wenigsten abgeklärten Phasen des Zweiten Weltkriegs gehört für uns die Zeit vom Frühjahr 1943. Veranlasst durch die sogenannte «Affäre Schellenberg» und weitgehend bestätigt durch die schweizerischen Berichte über die Kriegsjahre haben wir bisher angenommen, dass im Frühling 1943 der «Fall Schweiz» in ein ernstes Stadium getreten, und dass damals die Frage einer militärischen Invasion unseres Landes von deutscher Seite sehr ernsthaft geprüft worden sei. Tatsächlich standen im Frühling 1943 dem Oberkommando der deutschen Wehrmacht rund 900 000 frisch ausgebildete Soldaten zur Verfügung, die zum Teil als Ersatz an die Ostfront gingen, zum Teil aber als Reserven zurückblieben; mit dieser Reserve hätte Deutschland im Frühjahr, bevor

Orientierungslauf 1958 in Bern.

Beteiligung kommt vor dem Rang. Kamerad, hast Du den Anmeldetalon bereits abgesandt? Wenn nicht, so tue dies umgehend.