

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 35 (1962)

**Heft:** 6

  

**Artikel:** Vorsicht - bitte!

**Autor:** Koch

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-517486>

### **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:** 17.04.2026

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

## Vorsicht – bitte!

von Four. Koch, Städt. Lebensmittelexperte, Zürich

Lebensmittelvergiftungen verursachten schwerste Brechdurchfälle anfangs Juli 1961 in einer Reisegesellschaft zwischen Boulogne und Basel und Ende August 1961 in einer schweizerischen Reisegesellschaft in Italien. Bakteriologische Untersuchungen ergaben, dass die jenen Reisegesellschaften in Lunchpaketen abgegebenen Lebensmittel mit Krankheitserregern infiziert waren, welche sich bei der sommerlichen Wärme sehr stark vermehrten und damit so erschreckend gesundheitsgefährdend wurden. Obwohl diese äusserst bedauerlichen Ereignisse glücklicherweise nicht in der Schweiz auftraten, fanden sie in den Tageszeitungen ein gewaltiges Echo. Das kann und darf auch den militärischen Verpflegungsorganen nicht gleichgültig sein. Um solchen sehr unangenehmen Überraschungen vorzubeugen, ist bei der Herstellung, Gewinnung, Behandlung, Zubereitung, Verpackung, dem Transport und dem Verkauf von Lebensmitteln *grösste Reinlichkeit* zu beobachten. Das macht schon Art. 21 der eidg. Lebensmittelverordnung zur absoluten Pflicht. Bakteriologen haben anhand der noch vorhandenen Lebensmittelvorräten nachzuweisen vermocht, dass nicht einzelne Bakterien, sondern eine ganze Anzahl verschiedenster Bakterien, also eine Bakterien-Mischflora, verantwortlich gemacht werden musste. Es handelte sich nicht mehr nur um eine Lebensmittel-Infektion, sondern um eine Lebensmittel-*Vergiftung*. Während eines verhältnismässig längeren Transportes in sommerlicher Wärme haben sich Bakterien so rasch vermehrt, dass sich die bekannten Giftstoffe bildeten. Lebensmittelvergiftungen dieser Art sind unter den genannten Umständen stets und überall zu befürchten bei dieser Verpflegungsart. Vermieden werden können sie nur, wenn grundsätzlich ausschliesslich gekochte oder gebratene Speisen warm abgegeben werden oder Konserven. Unter allen Umständen aber sind während der warmen Jahreszeit Kartoffelsalat und Kaltspeisen mit Mayonnaise wegzulassen. Bakteriologen haben auf Grund dieser Tatsachen erneut nachgewiesen, dass z. B. Kartoffelsalat sogar im Kühlschrank bei 4° Celsius Wärme innert verhältnismässig kurzer Zeit ganz massiv von Bakterien besiedelt werden können. Wann, wie und wo solche Infektionen von Lebensmitteln jeweils erfolgen, wird *nie mit Sicherheit* angegeben werden können. Bei jenen Lebensmittelvergiftungen, die zu den sehr bedauerlichen Brechdurchfällen führten, erfolgte eine Infektion durch Bakterien nachweisbar während oder nach der Zubereitung der Speisen. Auf dem gebratenen Poulet liessen sich die genau gleichen Bakterien nachweisen, wie sie auf dem Russischen Salat und auf dem Kartoffelsalat vorgefunden wurden.

*Also, Vorsicht – bitte!*

---

### Korrigenda zu «Kleine Heereskunde»

Betrifft Abschnitt G, Gliederung des Heeres (Seite 180, Mai 1962)

Gliederung der Divisionen	Feld-	Grenz-	Geb.-	Mech. Div.
Anzahl Infanterie-Rgt.	3	3	3	1
Anzahl Panzer-Rgt.	—	—	—	2
Anzahl Artillerie-Rgt.	—	—	—	2
Divisionstruppen	+	+	+	+

---