

<b>Zeitschrift:</b>	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerischer Fourierverband
<b>Band:</b>	38 (1965)
<b>Heft:</b>	2
 <b>Artikel:</b>	Unvorsichtigkeiten
<b>Autor:</b>	Koch, O.
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-517695">https://doi.org/10.5169/seals-517695</a>

### 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:** 24.02.2026

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

## Unvorsichtigkeiten

von Fourier O. Koch, Städtischer Lebensmittelexperte, Zürich.

Unvorsichtigkeiten, ganz besonders grobfahrlässige, strafbare, bringen stets soviel Kummer und Sorgen, Ärger und Verdruss, allerhand Unkosten und Haftverpflichtungen, dass wieder einmal ausdrücklich darauf hingewiesen werden darf.

Petrol, Benzin, Mineral- oder Schmieröl, Brennsprit, ja sogar Salz-, Schwefel- oder Essigsäure in Speiseöl-, Bier-, Wein- oder Spirituosenflaschen abzufüllen und aufzubewahren, das ist unvorsichtig-leichtsinnig. Die eidgenössische Lebensmittelverordnung, an die sich auch Militärpersonen zu halten haben, verbietet in Gefässen, die bestimmungsgemäss zur Aufbewahrung von Lebensmitteln dienen, gesundheitsschädliche Stoffe aufzubewahren oder abzufüllen. Trotzdem ereignen sich immer wieder Unfälle mit oft recht tragischen Folgen. Wird anlässlich von Inspektionen darauf hingewiesen, heisst es oft genug nur, das sei immer so gemacht worden, Verwechlungen seien ausgeschlossen, niemand ausser dem damit vertrauten Personal habe Zutritt usw. Tatsachen beweisen aber, dass dem leider nicht so ist. Also Vorsicht in allen diesen Dingen, es lohnt sich. Gesundheitsschädliche Stoffe sind in auffallend bezeichneten Blechkannen oder in eigens dafür hergestellten und bezeichneten Glasgefäßsen aufzubewahren und abzufüllen. «Gift»-Merkmal = Totenkopf mit gekreuzten Knochen.

*Milchtransportgefässe* werden leider auch in Militärküchen zur Aufbewahrung von Suppe, Kaffee, Tee verwendet. Das vermindert die ohnehin oft schon stark gefährdete Haltbarkeit der frischen Milch, dem weitaus wertvollsten aller unserer landeseigenen Nahrungsmittel. In Milchtransportkannen, die ausdrücklich als Eigentum einer Milchgenossenschaft, einer Milchhandlung bezeichnet sind, darf *nur Milch* transportiert und aufbewahrt werden. Die eidgenössische Lebensmittelverordnung und die Vorschriften für den Verpflegungsdienst I machen darauf aufmerksam. Alle Milchgefässe sind *zuerst kalt auszuspülen, dann erst mit heißem Wasser*. Umwickeln von Milchtransportkannendeckeln mit Zeitungen oder schmutzigen, übelriechenden Lappen, beeinträchtigt ebenfalls die Haltbarkeit und die Qualität unseres weitaus wertvollsten Nahrungsmittels, unserer frischen Milch. Nicht zuletzt darum die steten Klagen, ganz besonders im Sommer, über schlechte Haltbarkeit der frischen Milch.

*Gärende Obstsäfte* (Säuer, Obst- und Beerensäfte) sind so zu verschliessen und aufzubewahren, dass ein genügender Luftwechsel möglich ist.

*Alkohol* in vollständig angefüllten Gefässen kann diese infolge Volumenveränderung zum Platzen bringen.

*Weichkäse*, in starker Zersetzung befindlich, kann einen, dem Wurstgift ähnlichen Giftstoff bilden.

*Kartoffeln*, nicht richtig gelagert, erfrieren und schmecken süßlich, infolge Verzuckerung der Stärke, und sollten nicht mehr verpflegt werden. Kartoffelkeime enthalten das giftige Solanin.

*Brot*, unvorsichtig in feucht-warmen Räumen oder gar in der Küche aufbewahrt, wird fadenziehend und damit ungenießbar.

*Obst*, in- und ausländisches, vor allem Kirschen, Aprikosen, Apfel, Birnen, muss vor dem Genusse gewaschen werden, um allfällige Resten von arsen-, kupfer-, nikotin- oder bleihaltigen Spritzmitteln zu entfernen.

*Pilze*, frische, sollten von der Truppe erst verpflegt werden, wenn sie durch gewissenhafte, wirkliche Pilzkenner gesammelt und durch einen amtlichen Pilzkontrolleur zur Verpflegung freigegeben wurden. Jedes Jahr ereignen sich wegen grobfahrlässiger Unvorsichtigkeit schwere Vergiftungsscheinungen, die sogar zum Tode führen. Welke, angefaulte, schimmlige, schmierige, von Insekten angefressene oder angeschnittene Pilze, deren Art nicht mehr ganz sicher festgestellt werden kann, dürfen nicht verpflegt werden. Essbare Pilze können schwere Verdauungsstörungen verursachen, wenn sie bei feuchtwarmer Witterung gesammelt, zu stark ineinander transportiert oder gelagert und nicht sofort verpflegt werden. Alle immer wieder auftauchenden Angaben, Giftpilze lassen sich durch Eintauchen eines Silberlöffels erkennen, weil Giftpilze den Silberlöffel schwarz werden lassen, sind irreführend. Es gibt auch heute noch nur ein sicheres, zuverlässiges Mittel: die genaue Kenntnis der giftigen und essbaren Pilze.

*Gemüse- und Fleischkonserven* in bombierten Büchsen dürfen erst verpflegt werden, wenn als Fachmann ein Tierarzt oder die amtliche Lebensmittelkontrolle sie freigegeben haben.

*Trinkwasseranlagen* werden gelegentlich durch grobfahrlässige Unvorsichtigkeit gefährdet. Mineralölrückstände in der Nähe von Trinkwasseranlagen im Boden versickern lassen, bei Wasserknappheit Bachwasser unfiltriert in die Trinkwasserreservoirs leiten, das sind grobfahrlässige, strafbare Handlungen.

Unvorsichtig und gesundheitsgefährdend ist der stets zunehmende *Alkoholmissbrauch*. Im Nationalrat wurde darauf hingewiesen, die Einfuhr von Gin und Whisky habe um das Zweie- und Dreifache zugenommen. Der Konsum an Wein und Bier verzeichne Rekordhöhen. Der Alkoholkonsum übersteige in unserem Lande denjenigen der meisten anderen Länder. Alkoholmissbrauch hat schon manchen Wehrmann straffällig werden lassen. Alkoholmissbrauch gehört auch zu den meisten Ursachen von Magenschleimhautentzündungen. Alkohohl in den nüchternen Magen oder die üble Gewohnheit nüchtern zu rauchen kann ebenfalls gesundheitsgefährdend sein oder werden. Unvorsichtig erweist sich auch der Genuss von zu heissen oder zu kalten Speisen oder Getränken.

*Fettreiche Mahlzeiten* oder zu stark erhitztes Fett oder zuviel Süßigkeiten führen ebenfalls zu Magenschleimhautentzündungen. Kommt dann noch eine gehörige Menge Alkohol dazu, entsteht der bekannte Katzenjammer. Unvorsichtigkeiten, die sich vermeiden lassen.

*Lebensmittel dürfen nicht mit Zink oder Blei* in unmittelbare Berührung kommen. Blei ist sehr gefährlich. Es lagert sich im menschlichen Körper und erzeugt die gefürchtete Bleikolik. Nicht umsonst rechtfertigen sich strenge Vorschriften in der eidgenössischen Verordnung.

*Kupfer- und Messinggefässe* eignen sich nicht, vor allem saure Speisen darin längere Zeit lagern zu können. Saure Speisen sind es, die soviel Kupfer oder Messing in Lösung bringen, dass Magenätzungen entstehen können, die zum Erbrechen führen.

*Mangelhaft verzinnte Kupfergefässe* können die gleichen schweren Folgen zeitigen.

*Feste und flüssige Bodenbehandlungsmittel*, Wachs-, Paraffin-, Terpentin- oder Gemische ähnlicher Art auf heißer Herdplatte erwärmen oder flüssiger machen zu wollen, ist eine strafbare 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!* Es ist immer wieder darauf aufmerksam zu machen, dass dem Benzin und vor allem dem Gasolin unsichtbare Dämpfe entweichen, die, mit Luft gemischt, hochexplosiv wirken. Die Stichflamme im Gasboiler, die Gluten im Waschherd, elektrische Funken im Lichtschalter, sogar Funken unter genagelten Schuhen, können solche Dämpfe zur Explosion bringen. Darum nie in geschlossenen Räumen mit Benzin oder Gasolin reinigen wollen. Sogar im Freien können die Dämpfe sich in Kleidern oder Haaren festsetzen und durch eine Zündholzflamme schwere Verbrennungen ergeben.

*Benzin-, Gasolin- und Mineralölreste* dürfen nicht einfach weggeschüttet werden, sie sind unbedingt einer hiefür amtlich vorgesehenen Stelle zur Vernichtung abzugeben. Nie in Dolen leeren.

*Tierische Schädlinge* in Küchen und Lebensmittelmagazinen mit giftigen, chemischen Stoffen, wie Arsenik, arsenhaltigen Verbindungen, Zyankali, Thalliumsalzen, Strychnin und ähnlichen Stoffen vertilgen zu wollen, ist unvorsichtig und strafbar. Die eidgenössische Lebensmittelverordnung verbietet die Anwendung der genannten Schädlingsbekämpfungsmittel in Küchen und Lebensmittelmagazinen.

*Wanzen und Motten* dürfen mit Giftgasen nur durch fachkundiges Personal vernichtet werden. Und auch das nur unter vorheriger Anzeige an das zuständige amtliche Lebensmittellaboratorium. Kameraden, das sind alles bekannte und doch nachweisbar stets wieder in Vergessenheit geratene Tatsachen, die schon so manchem schwere, unvergessliche materielle und seelische Schäden brachten.

*Unkenntnis schützt nicht vor Strafe.* Vorbeugen ist besser als heilen. Ortsgesundheitsbehörde, Kantons- und Stadtchemiker geben in Zweifelsfällen Auskunft.