

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 61 (1988)

Heft: 8

Rubrik: Fachtip des Monats

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>

Auszug aus dem «Merkblatt über die Beurteilung und Beanstandung von Konserven»

Beurteilung

Beim Öffnen mehrerer Dosen sind die ersten eines jeden Sammelkartons sofort zu kontrollieren. Weitere Stichproben innerhalb des selben Kartons sind unerlässlich. Der leere Karton ist erst zu vernichten, wenn die Konserven als gut befunden werden können.

Beanstandung

Armeeproviand, dessen Geniessbarkeit zweifelhaft ist, *darf nicht vernichtet werden*. Es ist sofort Meldung an das OKK zu erstatten.

Nach Beurteilung des Inhaltes ist das Öffnen weiterer Dosen sofort zu unterlassen. Zwei *nicht geöffnete* Musterdosen (je Sammelkarton) sind dem OKK einzusenden.

Der Beanstandungsrapport an das OKK, welcher den Musterdosen beigelegt werden muss, hat folgende Angaben zu enthalten:

- Artikelbezeichnung
- Herstellerfirma
- Stirnseitig auf dem Sammelkarton angebrachte Codes (z. B. 9072 BEL 47)
- Anzahl beschädigte Dosen
- Art der Beschädigung
- Anzahl bereits vernichteter Dosen
- Telefonnummer Trp Stao (wenn möglich)

Abwaschmittel für Geschirrwaschmaschinen

Es gilt zu beachten, dass Abwaschmittel für Geschirr, welches von Hand abgewaschen wird, zulasten der Dienstkasse bezahlt werden kann.

Hingegen muss Abwaschmittel für Geschirrwaschmaschinen kostenlos zur Verfügung

gestellt werden oder ist *zulasten der Truppenkasse* zu bezahlen.

(Quelle: Reglement Truppenhaushalt, Entwurf März 88, Ziffer 163d)

Kleine Fettkunde

Fette werden nach ihrer Herkunft in *tierische* und *pflanzliche* Fette eingeteilt.

Zu den tierischen Fetten gehören:

Butter, Speck, Schmalz, Lebertran.

Zu den pflanzlichen:

Sonnenblumen-, Soja- und Erdnussöl, Kokosfett.

Fette sind in unterschiedlicher Form in Nahrungsmitteln enthalten: beispielsweise als Butter, Speck oder Salatöl. In dieser Form ist Fett sichtbar.

Anders ist es bei Fetten, die in Kuchen, Schokoladen, Nüssen, Rahm, Mayonnaise, Wurstwaren oder Käse enthalten sind. Da

der Fettanteil nicht direkt erkennbar ist, spricht man hier von versteckten Fetten.

Fette haben aufgrund ihrer langen Verweildauer im Magen einen hohen Sättigungswert.

Fette und Öle sind energiereich: 100 g enthalten bereits 900 kcal (= 2 Tafeln Schokolade). Sie sind zu einem grossen Teil am Entstehen von Übergewicht beteiligt.

Der lebensnotwendige Bedarf an Fett ist sehr klein. 15 Gramm (= 1 Esslöffel) pflanzliches Speiseöl, zum Beispiel Sonnenblumen- oder Rapsöl, genügen bereits.

Bei Zimmertemperaturen werden flüssige Fette als Öle bezeichnet.