

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	62 (1989)
Heft:	7
Rubrik:	Termine

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: 05.02.2026

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

Inhaltsverzeichnis zum Foliensatz «Hygiene in der Truppenküche»

Folie	Thema
0	Zielsetzungen, Grundlagen
1	– Zweck der Hygiene und Sauberkeit
	– Hygienemassnahmen
2	Vermehrung von Keimen
3	Urheber von Krankheiten und Lebensmittelverderb
4	Günstige Faktoren für die Keimvermehrung
5	Erkennungsmerkmale verdorberer Lebensmittel
6 / 7 / 8	Persönliche Hygiene
9	Küchenhygiene
10	Abfälle
11 / 12 / 13	Lebensmittelhygiene bei der Lagerung, Vorbereitung und Zubereitung
14	Salmonelleninfektion



Inhaltsverzeichnis zum Foliensatz «ACSD im Küchendienst»

Folie	Thema
1	Zielsetzungen, Grundlagen
2	AC-Schutzbereitschaft Wehrmann
3 / 4	Kriegsküche als Arbeits-, Lager- und Schlafraum
5	Möglicher Standort einer Kriegsküche
6	Optimale Raumaufteilung
7	Wellblech-Unterstände
8	Genietechnische Beurteilung
9	Einrichten (Ausbaustufen) der Kriegsküche
10 / 11	Verstärken der Fluchtwege / Decken (Bsp)
12	Notkochplatz
13	Kochbetrieb in 3 Phasen
14	Verhaltensregeln im Fachdienst bei AC-Bedrohung
15	ACSD-Schutzmassnahmen im Vpf D
16	Schutz von Lebensmitteln
17	Wirksamkeit der Schutzmassnahmen bei Lebensmitteln
18	Schutz des Materials
19	Schutz bei Transporten
20	Wasservorrat
21	Improvisierte Wasservorräte
22	Wassergrube
23	Zusammenfassung

Termine

11.–20. Juli	Stab GA: CISM-Meisterschaft mit Fünfkampf	Caracas/Venezuela
18.–21. Juli	Internationaler 4-Tage-Marsch	Nijmegen NL
25./26. August	F Div 3/F Div 5: Divisions-Meisterschaften	Thun/Sursee
26. August	Internationaler Militärwettkampf	Bischofszell
27. August	Schöftler Wehrsporttag	Schöftland AG
30. Aug.–4. Sept.	Fera 89: Internationale Fernseh-, Radio- und Hifi-Ausstellung	Zürich
1./2. September	Geb Div 9: Divisions-Meisterschaft	Gottschalkenberg