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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 20 (1947)

Heft: 4

Artikel: Leinöl für die menschliche Ernährung

Autor: Scheurer, E.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-516860

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: 12.07.2025

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

Weissmehl, Reis und Mais mit Vitaminzusatz

Bekannt ist schon lange, dass geschälter Reis die Beriberi-Krankheit erzeugt, die durch Reiskleie — welche Vitamin B_1 enthält — oder durch synthetisches Vitamin B_1, wieder geheilt werden kann. Auch das wissen wir, dass unser „Kriegsmehl“, das dunkle, mehr Vitamine enthält als das Weissmehl, dagegen schwerer verdaulich ist. Robert R. Williams, der berühmte Vitaminforscher, erklärte nun in den U. S. A., „die Verwendung von raffinierten weissen Getreideprodukten anstelle der Vollkornerzeugnisse ist vom Standpunkt der Ernährungswissenschaft aus das grösste Übel der Weltgeschichte.“ Williams, welcher 1936 die Synthese von Vitamin B_1 durchführte, gelangt laut der Zeitschrift „Die Vitamine“ (Basel) Nr. 4 1946, zu dieser Ansicht, weil bei der Herstellung von Weissmehl, geschältem Reis etc. ein grosser Teil der im Vollkorn enthaltenen wertvollen Nahrungsstoffe, namentlich Vitamine, für die menschliche Ernährung verloren gehen. Er bezeichnet es daher als erfreulich, dass die Müller der U. S. A. die 1940 eingeführte Vitaminisierung von Weissmehl in starkem Ausmasse gefördert haben. Zur Anreicherung von geschältem Reis mit Vitaminen sind noch keine umfassenden Massnahmen ergriffen worden. In Anbetracht der grossen Bedeutung von geschältem Reis für die Völker des Ostens sollten jedoch die notwendigen Vorkehrungen getroffen werden, um der im fernen Osten endemischen (ständigen) Beriberi Herr zu werden.

Da auch der Mais hauptsächlich wegen seines geruchigen Gehaltes an B-Vitaminen ein unvollständiges Nahrungsmittel ist, sind in den Vereinigten Staaten Bestrebungen im Gang, in nächster Zeit noch die aus Mais hergestellten Produkte zu vitaminisieren, d. h. ihnen synthetische Vitamine zuzusetzen. Man hofft, auf diese Weise die in den Maisbaugebieten (Südstaaten der U. S. A.) herrschende Pellegra wirkungsvoll bekämpfen zu können. Dr. Sch.

Leinöl für die menschliche Ernährung

Der Verwendung von Leinöl für Ernährungszwecke stehen weder ernährungsphysiologische noch technische Hindernisse im Wege. Unter küchentechnischen und geschmacklichen Gesichtspunkten erfolgt die Verwendung von Leinöl am besten in Form von hydrogeniertem (gehärtetem) Öl (wie z. B. „Astrafett“ aus Arachisöl). Dieses sogenannte „Leinschmalz“ eignet sich jedoch weniger zum direkten Genuss, sondern wird am besten als Mischungskomponente bei der Speisefettfabrikation verwendet, entnehmen wir einem Artikel von A. Schär in den „Mitteilungen“ des eidg. Gesundheitsamtes.

Die eidg. Kommission für Kriegsernährung hatte diesbezüglich 2 Sitzungen im Jahr 1943, daneben wurden viele Gutachten von Autoritäten eingeholt. Es kann heute festgestellt werden, dass in den Jahren 1944/45 über 6000 Tonnen importierte Leinsamen für Ernährungszwecke verarbeitet worden sind. Sollte die Verknappung auf dem Weltfettmarkte weiter anhalten, so stellt sich die Frage erneut, auch Leinöl wiederum für die menschliche Ernährung heranzuziehen, — wohl auch in der Armee. r.

Zeitschriften-Schau

Auswahl der Fourieranwärter.

In der März-Nummer des „Fourrier Suisse" befasst sich Fourier L. Reymond, Orbe — der von sich sagt, er habe mehr als 23 Jahre Fourierdienst hinter und 5 Jahre noch vor sich — eingehend mit der Frage der Fourieranwärter. Er geht von der Tatsache aus, dass sich heute nur sehr wenig Unteroffiziere für die Fourier-Laufbahn melden, was nicht erstaunlich sei. Er will deshalb mehr Gewicht legen auf die Erziehung zum Fourier. Dafür stellt er nachstehenden Plan auf:

Der Jüngling von 19 Jahren, der zu den Dragonern, den Motorfahrern, den Fliegern eingeteilt zu werden wünscht, kann ein entsprechendes Gesuch einreichen. So sollte sich auch der künftige Fourier offiziell schon von Anfang an für diese Laufbahn entscheiden können. Er würde dann den Vpf. Trp. zugeteilt. Von Fourierkandidaten müsste man eine geeignete Vorbildung verlangen: Angestellte, Kaufleute, Verkäufer, Buchhalter, Lehrer etc. Die Rekruten, die für den Posten eines Rechnungsführers vorgesehen sind, würden schon vom Anfang ihrer militärischen Laufbahn an mit den Fragen der Verpflegung vertraut gemacht, mit den Lebensmitteln, der Truppenverpflegung, den Fassungen, den Kontrollen usw. Sie könnten in einer besonderen Klasse zusammengefasst werden. Der Verfasser des Artikels macht den Vorschlag, die als geeignet taxierten Soldaten nach der Rekrutenschule als Unteroffiziersschule einen „Küchenchef-Fachkurs" bestehen zu lassen, mit Beförderung am Schlusse zum Fourier-Korporal. Dieser würde in die Fourierschule einberufen, wo er sich dank seiner Vorbildung mit dem eigentlichen Fourierdienst viel rascher und leichter vertraut machen kann. Es brauche dann nicht mehr — wie Fourier Reymond schreibt — eine ganze Rekrutenschule und 4 bis 5 Wiederholungskurse, bis einer wirklich Fourier sei. Man könnte ihm dann schon am Schlusse der Fourierschule den Fouriergrad verleihen. Nicht genügend qualifizierte Fourierschüler hätten als Korporal noch eine Rekrutenschule zu bestehen, in der sie nach der ersten Hälfte zum Fourier-Wachtmeister und nach Abschluss derselben zum Fourier befördert würden. — Die ausgebildeten Fouriere würden dem O. K. K. zur Verfügung gestellt, das sie auf die einzelnen Stäbe und