

Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **13 (1940)**

Heft 7

PDF erstellt am: **29.06.2024**

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

### **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

**DER FOURIER**

---

**OFFIZIELLES ORGAN DES SCHWEIZ. FOURIERVERBANDES**

---

**Etwas über Lebensmittelkontrolle.**

Von Fourier Koch, Städt. Lebensmittel-Experte, Zürich.

Kameraden haben mir aus dem Aktivdienste wiederholt Fragen vorgelegt, deren Beantwortung im „Fourier“ von allgemeinem Nutzen sein dürfte. — Allen sei das reichhaltige, leicht verständliche, vortreffliche Buch „Lebensvorgänge und Lebensmittel“, 1928 verfasst durch den kant. Lebensmittel-Inspektor Dr. Carl Schenk, Interlaken, bestens empfohlen.

**Allgemeines.**

Es ist oft gar nicht einfach, verdächtige oder gefälschte Lebensmittel feststellen zu können, wie man annehmen dürfte. In Zweifelsfällen sollte nicht zuerst der Warenlieferant, sondern der in jeder Ortsgemeinde vorhandene Orts-Experte benachrichtigt werden. Er wird die Angelegenheit sachlich prüfen, beraten und allenfalls eine Probe der amtlichen Nahrungsmittel-Untersuchungsanstalt des betreffenden Kantons senden. Jeder Kanton unterhält eine amtliche Nahrungsmittel-Untersuchungsanstalt, unter Leitung eines Kantons-Chemikers. Für das Gebiet der Stadt Zürich bemüht sich der Stadt-Chemiker als Vorstand des Städt. Laboratoriums den verschiedenen Gesetzesbestimmungen zum Nutzen der Allgemeinheit Nachachtung zu verschaffen.

In der Reihenfolge der Eidgenössischen Lebensmittelverordnung will ich versuchen, kurz zusammenzufassen, was die Kameraden am meisten zu Fragen veranlasste.

**Milch.** Mir hievon Proben zuzustellen ist zwecklos. Da sie nicht konserviert waren, wurde die Milch sauer und konnte nicht mehr untersucht werden. Der Nachweis entwerteter Milch, die übrigens gewöhnlich sofort nach Ablieferung in der Truppenküche verwendet wird, benötigt immer eine gewisse Erfahrung. Es ist nicht leicht, den Täter einer absichtlichen oder grob-fahrlässigen Veränderung der abgelieferten Milch überzuführen. In der Stadt Zürich mussten 1938 immer noch 78 amtlich erhobene Milchproben beanstandet werden. Davon u. a. 19 wegen Wässerung und 30 wegen Abrahmung. 1935 waren es deren 200. Vermutlich hat die verschärfte Lebensmittelkontrolle in der Stadt Zürich, und vor allem deren Folgen, die Anzahl der Milchbeanstandungen herabzusetzen vermocht. Blaue, rote, blutige, zigerige, schleimige, fadenziehende Milch, besonders aber auch Milch mit Kotteilchen, Stallunrat, säuerlichem, scharfem Beigeschmack ist als abnormal zu betrachten. Gewässerte Milch macht sich durch ihr bläuliches, dünnes Aussehen