

# Etwas über Lebensmittelkontrolle

Autor(en): **Koch, O.**

Objektyp: **Article**

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**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-516504>

## **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

kenntlich. Besondere Aufmerksamkeit erfordern die Gefässe, in denen die Milch gebracht und aufbewahrt wird. Das Umwickeln der Gefässdeckel mit Zeitungen, schmutzigen, übelriechenden Stofflappen etc. ist verboten. Die Räume, in denen Milch aufbewahrt wird, sind sauber zu halten und gut zu lüften. Ausser Milch sollte darin nichts lagern, vor allem keine scharfriechenden Stoffe. Schimmelige, mit Bakterien Schleim überzogene Wände oder Fussböden haben eine muffige, übelriechende Luft zur Folge. Das kann der Milch einen schlechten Geruch und Geschmack geben und die Haltbarkeit bedeutend beeinträchtigen.

**Käse** mit Querspalten, grossen Hohlräumen, vielen kleinen, unregelmässigen Löchern deuten auf Gärungsfehler hin. Der Teig solcher Käse kann weich sein, zeigt aber trotzdem meistens einen säuerlichen, bitteren, ja sogar seifigen Geschmack oder einen aufdringlichen, unangenehmen Geruch. Trockener, harter, bröckelnder Käse ist meistens die Folge unrichtigen Salzens. Bei weichen und in starker Zersetzung befindlichen Käsen kann sich ein dem Wurstgift ähnlicher Giftstoff bilden. Auf Hartkäse setzen sich gerne Käsemilben und verwandeln ihn in feines Pulver. Lagerung in trockenen, luftigen Räumen, auf Holz- (nicht Metall) Unterlage, gedeckt mit reinem, in Salzwasser genässtem Tuche vermeidet solche Milben. Ausschweifeln des Raumes, Abwaschen der Lager mit Salzwasser und Verbrennen der krümeligen Rückstände zerstört die gelblich-weissen, prallen, von blossen Auge kaum sichtbaren Schmarotzer.

**Butter** enthält häufig zuviel Wasser- und Milchrückstände, Zusätze von anderen Fetten oder Stärke. Bröcklige, ranzig-seifig-schmeckende, verunreinigte, schimmelige, streifige, weisslich werdende, einen zu hohen Säuregrad aufweisende Butter ist bei Empfang der Ware zu beanstanden. Butter ist in reinlichen Porzellan- oder Steingutbehältern aufzubewahren, vor Sonnenlicht zu schützen und getrennt von stark riechenden Stoffen zu halten, da sie gerne fremde Gerüche annimmt und festhält.

**Schweinefett**, ranziges, schimmeliges, mit andern Fetten oder Konservierungsmitteln gemischtes, soll bei Empfang den amtlichen Kontrollorganen gemeldet werden.

**Speise- oder Kochfette** (die gesetzliche Bezeichnung für Mischungen pflanzlicher und tierischer Fette) dürfen in der Regel nicht stark erhitzt werden, sonst zersetzen sie sich unter stechenden Dämpfen. Zur Beurteilung gelten sinngemäss die gleichen Angaben wie für Butter und Schweinefett.

**Oliven- und Speiseöle** zeigen häufig ranzigen Geruch und Geschmack, nehmen auch leicht fremde Geruch- und Geschmackstoffe an. Sie bleichen und verderben gerne am Lichte, während sie sich in kühlen und dunkeln Räumen besser halten. Porzellan- und Steingutbehälter sind Metallbehältern vorzuziehen.

**Brot** wird aus den Militärbäckereien in einer sehr haltbaren, gut ausgebackenen Qualität geliefert. Mangelhafte, feucht-warme Lagerung erzeugt gerne fadenziehendes Brot. Beim Auseinanderziehen der Krume zieht es lange Fäden, wird

schmierig und riecht auffallend widerwärtig. Auch Milben können sich in der Rinde festsetzen und sie zu feinem Pulver verwandeln.

**Körner- und Hülsenfrüchte** und deren Mahlprodukte sind an trockenen, luftigen Orten aufzubewahren, um Milben und Mottengespinste zu verhüten. Milben geben dem Mehle einen süßlichen Geruch und lassen sich von blossen Auge nur schwer erkennen. Milbiges Mehl in Glas gefüllt und mit Glas gedeckt zeigt schon nach wenigen Stunden Milben und deren Laufgänge am Glas. Durch Feuchtigkeit verdorbene Mehle haben einen unangenehmen, muffigen Geruch, säuerlichen, süßlichen, kratzenden Geschmack oder abnormale Farbe. Denaturierte, nur zu Futterzwecken freigegebene Mehle zeigen ihr Denaturierungsmittel hier und da erst bei Mischen mit Wasser.

**Teigwaren**, die nicht aus eiweissreichem Hartweizengries hergestellt sind, brechen leicht, fallen beim Kochen auseinander und geben gerne ein „Mus“. Schimmelige, muffig riechende, mit Mäusekot verunreinigte Teigwaren dürfen nicht gepflegt werden.

**Eier** werden zur Kontrolle durchleuchtet. Je kleiner der Hohlraum, desto frischer das Ei. Alte Eier „schlottern“ beim Schütteln, zeigen oft Flecken im Innern, dunkle Stellen oder sind ganz undurchsichtig. Bebrütete Eier haben dunkle, unscharfe Stellen. In einer 10%-igen Kochsalzlösung sinken frische Eier auf den Boden, ältere schwimmen mehr oder weniger an der Oberfläche. Die Lagerung an muffigen, feuchten, warmen, schlecht gelüfteten Orten, in der Nähe scharf riechender Stoffe beeinträchtigt Qualität und Haltbarkeit der Eier ganz beträchtlich.

**Kartoffeln**, erfrorene, schmecken süßlich infolge Verzuckerung der Stärke. Die verschiedenen mir vorgelegten Anfragen beweisen, dass leider auch im Truppenhaushalt oft erfrorene Kartoffeln vorhanden sind. Zu stark gekeimte, kranke oder unreife Kartoffeln sollen ebenfalls nicht gepflegt werden. Kartoffelkeime enthalten das giftige Solanin. Unreife Kartoffeln werden erkannt, indem man sie, in zwei Hälften geschnitten, aneinander reibt. Bei unreifen Kartoffeln bleiben diese beiden Hälften nicht aneinander haften. Unreife Kartoffeln zeigen zudem Wasser an den Schnittflächen und rissige, leicht ablösbare Haut. Kartoffelspeisen sind nicht haltbar und verursachen oft Erkrankungen, nur weil sie zu lange aufbewahrt wurden.

**Obst**, hauptsächlich ausländische Äpfel und Birnen, müssen vor dem Rohgenusse gereinigt werden, um allfällige Reste von Arsen-, Kupfer-, Nikotin- und bleihaltigen Spritzmitteln zu entfernen. Spritzmittelreste werden immer wieder auf Früchten angetroffen, seit die Landwirtschaft solche Mittel in grossen Mengen zur Schädlingsbekämpfung einsetzt.

**Petersilie** soll nicht verwechselt werden mit der giftigen Hundspetersilie oder dem ebenfalls giftigen Schierling.

**Salate** müssen immer Blatt für Blatt in Salzwasser gründlich gereinigt werden, um Erkrankungen durch Düngemittel sicher verhüten zu können.

**Pilze** sollten von der Truppe nur gepflegt werden, wenn sie durch gewissenhafte, wirkliche Pilzkenner gesammelt und durch die amtliche Pilzkontrolle für den Verkauf frei gegeben wurden. Jedes Jahr ereignen sich schwere Vergiftungserscheinungen, ja sogar Todesfälle, nach Genuss giftiger Pilze. Welche, angefaulte, schimmelige von Insekten angefressene Pilze oder aufgeschnittene, deren Art nicht mehr einwandfrei festgestellt werden kann, dürfen nicht gepflegt werden. Selbst essbare Pilze können schwere Magen- und Darmstörungen verursachen, wenn sie bei feuchtwarmer Witterung gesammelt und nicht sofort gepflegt werden. Alle jene immer wieder auftauchenden Angaben zum angeblich sicheren Nachweis giftiger Pilze, wie z. B. Schwarzwerden eines silbernen Löffels etc., sind unbedingt irreführend. Es gibt nur ein durchaus sicheres und zuverlässiges Mittel, um vor schwerem Unglück verschont zu bleiben, nämlich die genaue Kenntnis der essbaren und giftigen Pilze.

**Dörrobst** darf weder schimmelig noch milbig sein. Nicht verwechselt werden darf der weissliche, kristallisierte, zuckerige Belag (unschädlich) mit dem von Milben stammenden gelblich-weissen, krümeligen Belag.

**Gemüse- und Fleischkonserven**, deren Büchsen bombiert sind, dürfen nicht mehr gepflegt werden.

**Früchtekonserven** in bombierten Büchsen können, solange die Früchte nicht durch Gärung gelitten haben, aufgekocht werden. Alle Konserven müssen vor Wärme und Feuchtigkeit geschützt werden, sonst rosten sie rasch und der Inhalt verdirbt. Gläser müssen zudem auch vor Licht bewahrt werden.

**Konfitüre**, die zu gären beginnt, kann noch einmal aufgekocht werden. Lagert Konfitüre, hauptsächlich in der wärmern Jahreszeit, zu lange in offenen Gefässen, leidet die Qualität. Empfehlenswerter ist der Kauf in Quantitäten, die ermöglichen, stets frische Ware abzugeben.

**Trinkwasser** ist von enormer Wichtigkeit für den menschlichen Körper. Um überzeugt sein zu können, wirklich einwandfreies Trinkwasser zu erhalten, müssen unbedingt zu verschiedenen Jahreszeiten, bei nassem und trockenem Wetter, Wasserproben chemisch und vor allem bakteriologisch untersucht werden. In der Stadt Zürich werden jede Woche Wasserproben aus den verschiedenen Druckzonen erhoben und bakteriologisch untersucht. Nicht einwandfreies Trinkwasser kann furchtbare Folgen haben.

**Kaffee**, gemahlen, kann wertlose Abfallprodukte, Trester, Kaffeersatz, Sand etc. beigemischt haben. Gerösteter Kaffee enthält oft mehr als 5% verkohlte Bohnen. Er darf nicht mit Harzen, Fetten, Oelen, Gelatine etc. glasiert oder beschwert werden.

**Tee** darf keine extrahierte oder verdorbene Blätter enthalten, ebensowenig Präparate aus Teeabfällen.

**Schokoladepulver** soll einen möglichst hohen Gehalt an Kakaofett enthalten, um einen grossen Sättigungswert zu besitzen. Schokolade ist unbedingt vor fremden

Gerüchen, Feuchtigkeit und Wärme zu schützen. Durch Wärme schmilzt das Kakaofett, wird bei kühler Temperatur wieder hart und bedeckt die Schokolade mit einem weisslichen, unappetitlich aussehenden Ueberzuge.

**Gewürze**, gemahlene, können durch fremde Beimengungen oder extrahierte Ware verunreinigt sein. Alle stark aromatischen Gewürze sollen in gut schliessbaren Behältern aufbewahrt werden, sonst verflüchtigt sich das Aroma.

**Essig** muss mindestens 4% Essigsäure enthalten. Jener hie und da von Wirten oder Spezereihändlern angebotene essigstichige Wein stellt meistens ein unfertiges Produkt dar, mit zu wenig Essigsäure und zu viel Alkohol.

**Gefässe** und **Geschirre** für Lebensmittel dürfen nicht verzinkt sein und nicht aus Blei oder Zink bestehen. Wie mir bekannt ist, zeigten sich in einer Kp. schwere Magen- und Darmstörungen, weil ein Küchenchef Sauerkraut in verzinkten Gefässen zur Truppe bringen liess. Verzinkte Gefässe sind stets eine grosse Gefahr, hauptsächlich für säuerliche Speisen. Der Nachweis von Zink ist sehr einfach. Mit etwas Kupferlösung wird die blank geriebene Stelle des zu prüfenden Metalles betupft, wird sie schwarz, handelt es sich um Zink oder verzinktes Geschirr. Blei trifft sich in der Praxis allerdings nur noch selten, als Speiseoelbehälter-Hahnen, häufiger als Tuben und Tubenverschlüsse für kosmetische Artikel. Ganz besondere Aufmerksamkeit bedingen auch Kupfer-, Messing- und vor allem Kupfer-verzinnte Geschirre.

Mit diesen Ausführungen hoffe ich meinen Dienstkameraden einen kleinen Einblick in das wichtige Gebiet der Lebensmittelkontrolle gewährt zu haben. Selbstverständlich lässt sich über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände noch viel mehr berichten. Bekannte, auf diesem Gebiete berühmt gewordene Fachmänner haben umfangreiche Bücher geschrieben und durch ihr wissenschaftliches Forschen der Menschheit unbeschreibliche Dienste erwiesen. In den Bemühungen um eine gesunde, abwechslungsreiche Truppenverpflegung wünsche ich allen recht guten Erfolg.

### **Aufruf an entlassene Fouriere!**

Das Ter. Insp. 2 sucht für den Internierungsdienst der Region 2 (Napf) Fouriere, die sich bereit erklären, freiwillig Dienst in den Bew. Kp. zu leisten. Die dort im Dienst stehenden Kp.-Fouriere sind mit Arbeiten derart überlastet, dass ihnen die obgenannte Kdo.-Stelle je einen weitem Fourier zuteilen möchte.

Anmeldungen sind sofort zu richten, unter genauer Angabe der Adresse und Einteilung, an Herrn Oberst Treu, Kriegskommissär, Ter. Insp. 2 Internierungen, Feldpost 17.