

Aufruf an alle entlassene Fouriere!

Objektyp: **Group**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

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 weiteren 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.