

Unvorsichtigkeiten

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 11

PDF erstellt am: **29.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-516528>

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.

Unvorsichtigkeiten.

Von Fourier Koch, Städt. Lebensmittel-Experte Zürich.

Das „Verbot der Verwendung von Gefässen, die zur Aufbewahrung von Lebensmitteln bestimmt sind, zu andern Zwecken“, das am 17. September 1940 durch den Chef des Generalstabes nachdrücklich in Erinnerung gerufen wurde und der Vorwurf eines Kameraden, warum solche folgenschwere Fragen nicht öfters und eingehender im „Fourier“ behandelt werden, zwingen mich zu folgenden Ausführungen:

Gefässe, welche zur Aufbewahrung von Lebensmitteln dienen, dürfen nicht als Behälter für gesundheitsschädliche Stoffe verwendet werden. Dies verlangt ein Artikel des Eidg. Lebensmittelgesetzes nicht umsonst. Unverantwortliche, aber doch hie und da vorkommende Gleichgültigkeit ist es, wenn Petrol, Benzin, Lein-, Mineral- oder Schmieröle, Brennsprit, Glyzerin, Beizen, Essigsprit, ja sogar Salz-, Schwefel- oder Essigsäure in Oel-, Bier-, Limonaden-, Wein-, Chianti-, Spirituosen- oder Suppenwürze-Flaschen aufbewahrt wird. Leider sind das aber Tatsachen, die ich von amteswegen schon selbst erleben musste, um nach schweren Folgen, die Ursachen feststellen zu müssen. Auch in Militärbetrieben begegnete ich solchen leichtsinnigen Unvorsichtigkeiten gar nicht selten, wie angenommen werden dürfte. Wagte ich, die Verantwortlichen darauf aufmerksam zu machen, erhielt ich oft mit spöttisch-überlegenem Lächeln die mir nur zu bekannten Einwände: Das hätten sie ohne irgendwelche Nachteile schon immer so gemacht; niemand ausser die mit den Gefässen vertraute Mannschaft habe Zutritt, Verwechslungen seien ganz ausgeschlossen usw. Mir selber hat vor Jahren ein nicht besonders aufmerksamer Trainsoldat Büchsen mit Tomatenpurée im Stalle und das Huffett in der Küche abgeladen.

Man merke sich: In Original-Gebinden gesetzlich geschützter Firma-Marken dürfen allein nur wieder Erzeugnisse jener Firma nachgefüllt und aufbewahrt werden.

Gesundheitsschädliche Stoffe sind immer und unbedingt in auffallend bezeichneten Blechkannen oder in eigens zu diesem Zwecke hergestellten, in jeder Drogerie erhältlichen, viereckigen, grünen, mit dem bekannten „Gift“-Merkmal (Totenkopf mit gekreuzten Knochen) bezeichneten Flaschen aufzubewahren.

Verboten ist die in Militärküchen oft gebräuchliche Verwendung von Milchgefässen zum Aufbewahren oder Transportieren von Suppe, Tee, Kaffee oder sogar Schweinefutter. Alle Milchgefässe sind nach Gebrauch sofort kalt zu spühlen und erst nachher mit heissem Sodawasser und Bürste gründlich zu reinigen und umgestülpt offen austrocknen zu lassen.

Verschlossene Kochkisten und Bettwärmeflaschen gehören nicht mehr auf die heisse Herdplatte oder auf offenes Feuer.

Gärende Fruchtsäfte (Sauser, Obst- und Beerensäfte) sind so aufzubewahren und zu verschliessen, dass genügend Luftwechsel möglich ist.

Alkohol in vollständig angefüllten und fest verschlossenen Behältern bringt diese infolge Volumenänderung zum Platzen.

Feste und flüssige Bodenbehandlungspräparate, Wachs-, Paraffin-, Terpentin- oder Gemische ähnlicher Dinge auf heisser Herdplatte wärmen oder flüssiger machen zu wollen — oder gar auf offener Flamme — ist eine sträfliche Unvorsichtigkeit. Ich erinnere hier nur an die folgenschwere Explosion in einem Gross-Restaurant in Zürich.

Fleckenreinigungsmittel sind entweder feuergefährlich oder deren Dämpfe wirken gesundheitgefährdend. Sie dürfen deshalb nur im Freien oder bei offenen Fenstern verwendet werden.

Bei dieser Gelegenheit sei es mir gestattet noch einmal auf die im „Fourier“ vom Juli 1940 kurz erwähnten Gefässe und Geschirre für Lebensmittel hinzuweisen.

Zink- oder verzinkte (galvanisierte) Gefässe und Geschirre sind stets eine gewisse Gefahr in der Militärküche. Trotz den immer wieder sich ereignenden Schäden werden allerhand Lebensmittel in leichtsinniger Weise darin transportiert oder aufbewahrt.

Kupfer- und Messinggefässe eignen sich ebensowenig, um Nahrungsmittel längere Zeit darin transportieren oder aufbewahren zu können. Saure Speisen sind es vor allem, die soviel Kupfer in Lösung bringen können, dass leichtere Störungen (Erbrechen) oder gar schwere Magenätzungen entstehen, welche nicht selten tödlich wirken. Mangelhaft verzinnte Kupfergefässe zeigen die gleichen schweren Folgen. Ich erinnere nur an den einen bedauernswerten Fall, wo sich eine Mutter mit den Kindern den Tod holte, weil sie „Polenta“ mehrere Tage in einem Kupfergefäss stehen gelassen hatte.

Blei ist sehr gefährlich. Es wird im Körper abgelagert und erzeugt die besonders gefürchteten Bleikoliken. Nicht umsonst rechtfertigen sich strenge Vorschriften über bleihaltige Gefässe in der eidg. Lebensmittelgesetzgebung. Augenscheinlich stark bleihaltige Geräte, wie z. B. Hahnen für Metall-Speiseölbehälter, Flaschenausgüsse für Spirituosen, Verschlussköpfe für Syphonflaschen, Schaumschläger, Bierleitungen und dergl. werden glücklicherweise nur noch selten angetroffen. Häufiger werden noch bleihaltige Tuben oder Verschlüsse für kosmetische Artikel verwendet. Bleiverdächtige Gegenstände werden leicht angekratzt. Ergibt sich beim Streichen über weisses, etwas rauhem Papier ein blei-grauer Strich, rechtfertigt sich eine Anzeige bei der Orts-Gesundheitsbehörde oder beim kantonalen Laboratorium.

Kameraden, hoffentlich ist es mir gelungen, Euch wieder mit einigen Tatsachen vertraut machen zu können, die leider schon dem einen oder andern schwere Folgen brachten. Unkenntnis schützt nicht vor Strafe. Wiederum bin ich gerne bereit Fragen, die mein ziviles Arbeitsgebiet betreffen, zu beantworten. Es freut mich, wenn sich immer wieder Kameraden an mich wenden, selbst wenn ich nicht immer allen Wünschen gerecht werden kann.