

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

Band: 38 (1965)

Heft: 2

Artikel: Unvorsichtigkeiten

Autor: Koch, O.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-517695>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 13.10.2024

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

Unvorsichtigkeiten

von Fourier O. Koch, Städtischer Lebensmittelexperte, Zürich.

Unvorsichtigkeiten, ganz besonders grobfahrlässige, strafbare, bringen stets soviel Kummer und Sorgen, Ärger und Verdruss, allerhand Unkosten und Haftverpflichtungen, dass wieder einmal ausdrücklich darauf hingewiesen werden darf.

Petrol, Benzin, Mineral- oder Schmieröl, Brennsprit, ja sogar Salz-, Schwefel- oder Essigsäure in Speiseöl-, Bier-, Wein- oder Spirituosenflaschen abzufüllen und aufzubewahren, das ist unvorsichtig-leichtsinnig. Die eidgenössische Lebensmittelverordnung, an die sich auch Militärpersonen zu halten haben, verbietet in Gefässen, die bestimmungsgemäss zur Aufbewahrung von Lebensmitteln dienen, gesundheitsschädliche Stoffe aufzubewahren oder abzufüllen. Trotzdem ereignen sich immer wieder Unfälle mit oft recht tragischen Folgen. Wird anlässlich von Inspektionen darauf hingewiesen, heisst es oft genug nur, das sei immer so gemacht worden, Verwechslungen seien ausgeschlossen, niemand ausser dem damit vertrauten Personal habe Zutritt usw. Tatsachen beweisen aber, dass dem leider nicht so ist. Also Vorsicht in allen diesen Dingen, es lohnt sich. Gesundheitsschädliche Stoffe sind in auffallend bezeichneten Blechkannen oder in eigens dafür hergestellten und bezeichneten Glasgefässen aufzubewahren und abzufüllen. «Gift»-Merkmal = Totenkopf mit gekreuzten Knochen.

Milchtransportgefässe werden leider auch in Militärküchen zur Aufbewahrung von Suppe, Kaffee, Tee verwendet. Das vermindert die ohnehin oft schon stark gefährdete Haltbarkeit der frischen Milch, dem weitaus wertvollsten aller unserer landeseigenen Nahrungsmittel. In Milchtransportkannen, die ausdrücklich als Eigentum einer Milchgenossenschaft, einer Milchhandlung bezeichnet sind, darf *nur Milch* transportiert und aufbewahrt werden. Die eidgenössische Lebensmittelverordnung und die Vorschriften für den Verpflegungsdienst I machen darauf aufmerksam. Alle Milchgefässe sind *zuerst kalt auszuspülen, dann erst mit heissem Wasser*. Umwickeln von Milchtransportkannendeckeln mit Zeitungen oder schmutzigen, übelriechenden Lappen, beeinträchtigt ebenfalls die Haltbarkeit und die Qualität unseres weitaus wertvollsten Nahrungsmittels, unserer frischen Milch. Nicht zuletzt darum die steten Klagen, ganz besonders im Sommer, über schlechte Haltbarkeit der frischen Milch.

Gärende Obstsaften (Sauser, Obst- und Beerensaften) sind so zu verschliessen und aufzubewahren, dass ein genügender Luftwechsel möglich ist.

Alkohol in vollständig angefüllten Gefässen kann diese infolge Volumenveränderung zum Platzen bringen.

Weichkäse, in starker Zersetzung befindlich, kann einen, dem Wurstgift ähnlichen Giftstoff bilden.

Kartoffeln, nicht richtig gelagert, erfrieren und schmecken süsslich, infolge Verzuckerung der Stärke, und sollten nicht mehr gepflegt werden. Kartoffelkeime enthalten das giftige Solanin.

Brot, unvorsichtig in feucht-warmen Räumen oder gar in der Küche aufbewahrt, wird fadenziehend und damit ungeniessbar.

Obst, in- und ausländisches, vor allem Kirschen, Aprikosen, Äpfel, Birnen, muss vor dem Genusse gewaschen werden, um allfällige Resten von arsen-, kupfer-, nikotin- oder bleihaltigen Spritzmitteln zu entfernen.

Pilze, frische, sollten von der Truppe erst gepflegt werden, wenn sie durch gewissenhafte, wirkliche Pilzkenner gesammelt und durch einen amtlichen Pilzkontrolleur zur Verpflegung freigegeben wurden. Jedes Jahr ereignen sich wegen grobfahrlässiger Unvorsichtigkeit schwere Vergiftungserscheinungen, die sogar zum Tode führen. Welche, angefaulte, schimmelige, schmierige, von Insekten angefressene oder angeschnittene Pilze, deren Art nicht mehr ganz sicher festgestellt werden kann, dürfen nicht gepflegt werden. Essbare Pilze können schwere Verdauungsstörungen verursachen, wenn sie bei feuchtwarmer Witterung gesammelt, zu stark ineinander transportiert oder gelagert und nicht sofort gepflegt werden. Alle immer wieder auftauchenden Angaben, Giftpilze liessen sich durch Eintauchen eines Silberlöffels erkennen, weil Giftpilze den Silberlöffel schwarz werden liessen, sind irreführend. Es gibt auch heute noch nur ein sicheres, zuverlässiges Mittel: die genaue Kenntnis der giftigen und essbaren Pilze.

Gemüse- und Fleischkonserven in bombierten Büchsen dürfen erst verpflegt werden, wenn als Fachmann ein Tierarzt oder die amtliche Lebensmittelkontrolle sie freigegeben haben.

Trinkwasseranlagen werden gelegentlich durch grobfahrlässige Unvorsichtigkeit gefährdet. Mineralölrückstände in der Nähe von Trinkwasseranlagen im Boden versickern lassen, bei Wasserknappheit Bachwasser unfiltriert in die Trinkwasserreservoirs leiten, das sind grobfahrlässige, strafbare Handlungen.

Unvorsichtig und gesundheitsgefährdend ist der stets zunehmende *Alkoholmissbrauch*. Im Nationalrat wurde darauf hingewiesen, die Einfuhr von Gin und Whisky habe um das Zweifache und Dreifache zugenommen. Der Konsum an Wein und Bier verzeichne Rekordhöhen. Der Alkoholkonsum übersteige in unserem Lande denjenigen der meisten anderen Länder. Alkoholmissbrauch hat schon manchen Wehrmann straffällig werden lassen. Alkoholmissbrauch gehört auch zu den meisten Ursachen von Magenschleimhautentzündungen. Alkohol in den nüchternen Magen oder die üble Gewohnheit nüchtern zu rauchen kann ebenfalls gesundheitsgefährdend sein oder werden. Unvorsichtig erweist sich auch der Genuss von zu heissen oder zu kalten Speisen oder Getränken.

Fettreiche Mahlzeiten oder zu stark erhitztes Fett oder zuviel Süssigkeiten führen ebenfalls zu Magenschleimhautentzündungen. Kommt dann noch eine gehörige Menge Alkohol dazu, entsteht der bekannte Katzenjammer. Unvorsichtigkeiten, die sich vermeiden lassen.

Lebensmittel dürfen nicht mit Zink oder Blei in unmittelbare Berührung kommen. Blei ist sehr gefährlich. Es lagert sich im menschlichen Körper und erzeugt die gefürchtete Bleikolik. Nicht umsonst rechtfertigen sich strenge Vorschriften in der eidgenössischen Verordnung.

Kupfer- und Messinggefässe eignen sich nicht, vor allem saure Speisen darin längere Zeit lagern zu können. Saure Speisen sind es, die soviel Kupfer oder Messing in Lösung bringen, dass Magenätzungen entstehen können, die zum Erbrechen führen.

Mangelhaft verzinnte Kupfergefässe können die gleichen schweren Folgen zeitigen.

Feste und flüssige Bodenbehandlungsmittel, Wachs-, Paraffin-, Terpentin- oder Gemische ähnlicher Art auf heisser Herdplatte erwärmen oder flüssiger machen zu wollen, ist eine strafbare Unvorsichtigkeit.

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

Vorsicht — Lebens- und Brandgefahr! Es ist immer wieder darauf aufmerksam zu machen, dass dem Benzin und vor allem dem Gasolin unsichtbare Dämpfe entweichen, die, mit Luft gemischt, hochexplosiv wirken. Die Stichflamme im Gasboiler, die Glut im Waschherd, elektrische Funken im Lichtschalter, sogar Funken unter genagelten Schuhen, können solche Dämpfe zur Explosion bringen. Darum nie in geschlossenen Räumen mit Benzin oder Gasolin reinigen wollen. Sogar im Freien können die Dämpfe sich in Kleidern oder Haaren festsetzen und durch eine Zündholzflamme schwere Verbrennungen ergeben.

Benzin-, Gasolin- und Mineralölrreste dürfen nicht einfach weggeschüttet werden, sie sind unbedingt einer hierfür amtlich vorgesehenen Stelle zur Vernichtung abzugeben. Nie in Dolen leeren.

Tierische Schädlinge in Küchen und Lebensmittelmagazinen mit giftigen, chemischen Stoffen, wie Arsenik, arsenhaltigen Verbindungen, Zyankali, Thalliumsätzen, Strychnin und ähnlichen Stoffen vertilgen zu wollen, ist unvorsichtig und strafbar. Die eidgenössische Lebensmittelverordnung verbietet die Anwendung der genannten Schädlingsbekämpfungsmittel in Küchen und Lebensmittelmagazinen.

Wanzen und Motten dürfen mit Giftgasen nur durch fachkundiges Personal vernichtet werden. Und auch das nur unter vorheriger Anzeige an das zuständige amtliche Lebensmittellaboratorium. Kameraden, das sind alles bekannte und doch nachweisbar stets wieder in Vergessenheit geratene Tatsachen, die schon so manchem schwere, unvergessliche materielle und seelische Schäden brachten.

Unkenntnis schützt nicht vor Strafe. Vorbeugen ist besser als heilen. Ortsgesundheitsbehörde, Kantons- und Stadtchemiker geben in Zweifelsfällen Auskunft.