

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

**Band:** 68 (1995)

**Heft:** 12

**Rubrik:** Kochecke

### **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>**

## Im Schweinekübel lauert die Seuchengefahr

Ausgangspunkt von hochansteckenden Tierseuchen waren in der Schweiz in den letzten 40 Jahren fast immer verseuchte Speiseabfälle, so auch in den Jahren 1993/94 bei den fünf Fällen von Schweinepest in den Kantonen Bern und Freiburg; mehr als 1200 Schweine verendeten oder mussten getötet und unschädlich beseitigt werden.

### Auf einen Blick

*In einem Schreiben hält Oberst Jeitziner, Chef Abteilung Versorgungsgüter des Bundesamtes für Betriebe des Heeres, u.a. noch fest: «Die Weisungen 'Verpflegungskredit und Richtpreise' werden der Truppe mit dem Vorschussmandatheft zugestellt. Sofern Truppenrechnungsführer einzelne Exemplare 'Verpflegungskredit und Richtpreise' vordienstlich benötigen, sind diese beim Bundesamt für Betriebe des Heeres (BABHE), Sektion Verpflegung, 3003 Bern, zu bestellen.*

*Da die Reglemente 51.3 und 51.3/I der neuen Bezeichnungen des EMD angepasst werden müssen, sind diese erst ab dem Frühjahr '96 verfügbar.*

*Um im administrativen Bereich einen einwandfreien Dienstbetrieb sicherstellen zu können, wird das BABHE den Truppen, die anfangs nächsten Jahres im Dienst sind, eine Kopie vom Gut zum Druck direkt zustellen.»*

3.2.13. **Ziffer 57** Mietgeld für Militärbrieftauben  
Diese Ziffer wird aufgehoben.

3.2.14. **Anhang 3** Verzeichnis der Bank- und Poststellen, bei welchen Vorschussmandate einzulösen sind  
Das Verzeichnis ist nachgeführt worden.

3.2.15. **Anhang 5** Verzeichnis der Truppenunterkünfte  
Das Verzeichnis ist nachgeführt worden.

Doch nicht nur die Schweinepest droht. Über verseuchte Speiseabfälle werden auch andere Seuchen verbreitet (z.B. Maul- und Klauenseuche). Der Ausbruch dieser gefürchteten Seuchen hätte für die Schweiz katastrophale Folgen. Unter anderem wären drastische Sanktionen für den Export von Tieren und tierischen Produkten (Käse, Fleisch und Fleischwaren) die Folge.

Die Erreger der hochansteckenden Seuchen sind Viren. Verseuchtes Fleisch zeigt normalerweise keine Veränderungen, die bei der Schlacht- und Fleischuntersuchung erkannt werden können, und ist für den Menschen auch nicht gefährlich. Umso grösser ist die Gefahr, dass solches Fleisch via Schweinefutter zu den Tieren gelangt und diese ansteckt.

Um die Einschleppung und Verbreitung dieser Seuchen zu verhindern, hat das Bundesamt für Veterinärwesen Weisungen erlassen, in denen klar festgelegt ist, wie die eingesammelten Abfälle zu behandeln sind. Die Weisungen schreiben dem Tierhalter vor, wie und in welchem Rahmen er die Abfälle verarbeiten muss, damit die Seuchengefahr gebannt werden kann. Nur wenn er diese Vorschriften einhält, erteilt ihm der Kantonstierarzt die Bewilligung zur Verwertung von Speiseabfällen (Tierseuchenverordnung Art. 21).

Aber auch wer Speiseabfälle als Futter abgeben will, ist von diesen Vorschriften betroffen: Betreiber von Gaststätten und

kollektiven Haushaltungen, die Küchen- und Speiseabfälle zur Verfütterung an Tiere abgeben, müssen sich vergewissern, dass der Abnehmer im Besitz einer Bewilligung ist. (Tierseuchenverordnung Art. 22).

***Diese Weisungen gelten ausnahmslos auch für die Armee. Es sind also auch die Küchen der Armee betroffen. Der Fourrier muss sich rechtzeitig erkundigen, ob diese Bewilligung beim Abnehmer der Abfälle vorliegt.***

***Bitte verlassen Sie sich nicht auf mündliche Zusagen, lassen Sie sich die Bewilligung zeigen oder erkundigen Sie sich (schriftlich) bei der Gemeinde oder beim Kanton.***

***Diese neuen Weisungen gelten ab sofort und müssen von der Truppe unbedingt eingehalten werden.***

Bitte helfen Sie mit, die Landwirtschaft vor Schäden zu bewahren.

### Das Ei... ein Wunderwerk der Natur!

wag. Das Ei gehört zu den wertvollsten Nahrungsmitteln, das alle lebenswichtigen Baustoffe enthält. Alles Wissenswerte zum Naturprodukt Ei finden Sie in der kleinen Broschüre «Der Eier-Ratgeber».

Die neue, leicht veränderte Ausgabe gibt nicht nur Tips zum richtigen Umgang mit Eiern, sondern nimmt auch Stellung zu gesundheitlichen Aspekten. Prof. Darioli von der Universitäts-Poliklinik Lausanne beantwortet in einem Interview Fragen zum Thema Ei und Cholestrin.

## Sauerkraut als Bestandteil des modernen Speisezettels

*Traditionell gesehen ist Sauerkraut ein typisches Wintergemüse. Warum immer nur die Rezepte «nach Grossmutter-Art»? Versuchen Sie doch einmal einen Sauerkrautsalat:*

Dieser praktische Ratgeber ist kostenlos erhältlich und kann unter folgender Adresse bestellt werden:

Culinas PR AG, St. Niklausengasse 8, 6005 Luzern, Tel. 041 360 04 44.

### Wussten Sie...

...dass in der Schweiz pro Jahr zwischen 110 und 120 Hektaren Einschnidekabis angebaut werden. Dies ergibt zirka 8000 Tonnen Kabis. Diese Rohware wird in den heute noch vorhandenen zehn Fabriken verarbeitet. Bei einer Ausbeute von zirka 50 Prozent entstehen so jährlich bis zu 4000 Tonnen Sauerkraut. Pro Kopf der Wohnbevölkerung fällt, bei zusätzlich noch 300 bis 400 Tonnen Import, zirka 620 Gramm Sauerkraut an.

.....

...dass Sauerkraut einen grossen Gehalt an Nahrungsfasern und viel Vitamin C enthält. Zusammenfassend darf Sauerkraut sicher als ernährungsphysiologisch wertvolles Nahrungsmittel bezeichnet werden.

### Für 4 Personen

400 g frisches Sauerkraut  
1 rote Zwiebel  
1 grosse Karotte  
1 Apfel (süss)  
2 EL gekochte Bohnen (rote)  
2 EL gekochte Maiskörner  
2 TL Bienenhonig  
1 EL Öl  
Salz, Pfeffer  
1 EL saurer Halbrahm  
wenig Paprika

Wenn nötig das Sauerkraut waschen und ausdrücken. Die Zwiebel in feine Streifen schneiden. Die geschälte Karotte und den geschälten Apfel raspeln. Die Zwiebeln, den geraspelten Apfel und die Karotte, die Bohnen und Maiskörner, den Bienenhonig und das Öl unter das Sauerkraut mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Sauerkrautsalat in Schälchen anrichten, mit dem Sauerrahm garnieren und mit Paprika bestreuen.



*Sauerkrautsalat - eine wahre Vitamin-C-Bombe.*

*Bild: Culinas PR AG, Luzern*

**Frage:** Ist es richtig, dass nach der neuen Truppenordnung dem Infanterie-Regiments-Stab zwei Quartiermeister zugeteilt werden?

**Antwort:** Regimentsquartiermeister ist künftig ein Major oder

Hauptmann. Dieser ist beritten. Ihm zugeteilt ist ein Subalternoffizier, dem jedoch - wohl aus Sparsamkeitsgründen - nicht ein Pferd, sondern ein Fahrrad zugewiesen ist.

Aus «Der Fourrier» vom November 1936