

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 13 (1940)

**Heft:** 6

  

**Artikel:** Indirekte Förderung der Schiesstüchtigkeit

**Autor:** Schnyder, E.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-516501>

### **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:** 15.03.2025

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

## **Indirekte Förderung der Schiesstüchtigkeit.**

Von Ing. E. Schnyder, Zürich.

Abdruck aus der „Neuen Zürcher Zeitung“ Nr. 617 vom 24. April 1940.

Zu einem guten Schützen gehört ein ausgezeichnetes Sehvermögen, das wir Gott sei Dank einem absolut normalen gesunden Auge zuzuschreiben haben. Vielen ist vielleicht noch unbekannt, dass gerade das Vitamin A für das auszubildende Auge eine wichtige Rolle spielt.

Wenn das Vitamin A in einer Nahrung mangelt, so erkranken die Zellen der Haut, der Hornhaut und Schleimhäute. Besonders zerstörende Erkrankungen am Auge stehen im Vordergrund der Erscheinungen.

In der Pflanzennahrung nehmen wir kein Vitamin A direkt auf, sondern nur seine Vorstufe, das sogenannte Karotin. Dieses spielt bei der Erneuerung des Sehpurpurs in der Netzhaut des Auges eine wichtige Rolle. Es ist enthalten in roten und grünen Früchten und Gemüsen (Möhren, Orangen, reife Tomaten, Pfifferlinge, grüner Salat, Mais, Paprika, Pflanzenöl). Karotin und Vitamin A sind gemeinsam enthalten in Butter und Eigelb.

Aus dem Eigelb wird direkt auch Lecithin in reiner Form gewonnen, welches einen sehr wichtigen Bestandteil zur Stärkung des Nervensystems bedeutet. Eine Nahrung in Form von Eigelb erfüllt also zwei Hauptfunktionen: Sie dient erstens zur Stärkung des Sehpurpurs in der Netzhaut des Auges und zweitens zur Stärkung des ganzen Nervensystems. Dass die Finnen bei ihrem Verteidigungskampf über ein ausgezeichnetes Sehvermögen verfügten, kam nicht von ungefähr, sondern war auch bedingt durch die Aufnahme von sehr fetthaltigen Nahrungsstoffen, die dank ihrer grossen Wärmeeinheitenerzeugung (Kalorienwert) auch der dortigen Kälte wirksam entgegentreten. Die Tatsache, dass das Vitamin A das Wachstum fördert und dass sein Fehlen Augenkrankheiten, sogar Erblindungen bewirken kann, gibt uns einen deutlichen Fingerzeig, wie wir uns bezüglich richtiger Nahrungszuführung zu verhalten haben.

Wenn der tiefe Grund dieser Darlegung wirklich beherzigt wird, so ist der Hauptzweck erreicht, nicht nur unserm köstlichen Gute, dem Sehvermögen gegenüber, sondern auch zum Nutzen unserer Heimat.

## **„50 Jahre hygienische Milchversorgung“.**

Die Stellung der Vereinigten Zürcher Molkereien in Zürich wird dadurch besonders gekennzeichnet, dass sie sich von jeher nicht nur darauf beschränkt haben, Milch und Milchprodukte an den Mann zu bringen, sondern auch der wissenschaftlichen Förderung hygienischer Probleme alle Aufmerksamkeit angedeihen lassen. Unter Leitung des verstorbenen Gründers Dr. Niklaus Gerber wurde ein Laboratorium ausgebaut, das sich speziell bezüglich der Milchkontrollmethoden einen Ruf erworben hat, der über unsere Landesgrenzen hinaus geht. Das Gleiche gilt für den Spezialzweig der Herstellung von Yoghurt „Axelrod“ und Kefir