

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 20 (1947)

Heft: 4

Artikel: Lebensmittelchemie

Autor: Scheurer, E.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-516858>

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: 02.04.2025

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

machung im Mai, wurden von Kdt. viele Massnahmen getroffen, ohne diesen auch die verwaltungsrechtlichen Folgen zu geben. Es wurden Requisitionen aller Arten vorgenommen: Räumlichkeiten zu Lagerzwecken, zur Einrichtung von Luftschutzräumen für die Truppe, Bau- und Kantonnementsmaterial, Transportmaterial usw. In vielen Fällen unterblieb die Ordnung der Entschädigung. Reklamationen der Eigentümer wurden von einer Kdo.-Stelle zur andern geschoben, ohne dass sich jemand der Erledigung annahm. — Nach Abschluss des Aktivdienstes kamen unzählige solcher unerledigter Dossiers zum Vorschein und gelangten auf allen möglichen Wegen schliesslich zum O.K.K., welches in die schwierige Lage versetzt wurde, alle diese verschleppten Angelegenheiten zu erledigen. Abgesehen von den vielen Verärgerungen entstehen Verluste, die bei sofortiger Erledigung hätten vermieden werden können. Es liegt zudem auf der Hand, dass jedes verschleppte Geschäft unserm Verwaltungsdienst in seinem Ansehen schadet.

Wo gegenüber einem Privaten oder einer Gemeinde durch eine Lieferung oder eine Leistung eine Forderung entstanden ist, ist diese auf alle Fälle rechtsgültig und muss erfüllt werden. Wenn ein Kdt., Kom. Of. oder Qm. nicht weiss, wie er die Forderung erledigen kann, ist es mit dem Abschieben oder der Klassierung des Geschäftes nicht getan. Denn derjenige, der eine Forderung gegenüber der Armee geltend machen kann, wird sie nicht auch „ins Kamin“ schreiben, wenn er nichts erhält, sondern sie immer wieder geltend machen, bis er zu seinem Recht kommt.

Deshalb hat jeder Fourier, Qm. oder Kom. Of., welcher ein solches Geschäft in die Hand bekommt, die Pflicht, die notwendigen Feststellungen über die Rechtmässigkeit der Forderung zu machen. Ist diese erwiesen, so muss der rechte Weg zur Erfüllung gesucht werden, wenn das eigene Wissen hiezu nicht ausreicht. Das Geschäft darf aber nicht mehr aus den Augen gelassen werden, bis es erledigt ist.

In diesem Zusammenhang muss auch bemerkt werden, dass es wichtig ist, vor Wegzug einer Truppe darüber zu wachen, ob alle Forderungen von Gemeinden und Privaten erledigt sind. Hierzu sind alle Organe des grünen Dienstes verpflichtet. Das O.K.K. wird die fehlbaren Fouriere und Offiziere nachträglich zur Rechenschaft ziehen, wenn es in dieser Beziehung künftig nicht besser werden sollte.

Bei pflichtbewusster, die Verantwortung nicht scheuender Arbeit, wird bei unserm Dienst der grosse Papierkrieg bestimmt abgebaut werden können, wobei sich auch die sich immer mehr steigende ausserdienstliche Arbeit vermindert.

Lebensmittelchemie

„Als Wissenschaft stand die Lebensmittelchemie naturgemäss in enger Beziehung zur Chemie überhaupt. Erst zu Beginn des 19. Jahrhunderts, nachdem Lavoisier die Oxydationsvorgänge klargestellt und Liebig die Chemie von den Fesseln der Pharmazie befreit hatte, konnte auch sie sich entwickeln. Der Name Liebig lebt heute noch weiter in dem von ihm erstmals hergestellten Fleischextrakt, der auch heute noch immer nach dem gleichen Prinzip zubereitet

wird“, führt Kantonschemiker Dr. Staub in einem Vortrag vor der Berufsbildungskommission für das Gastgewerbe, Zürich, aus, und wir entnehmen seinem Vortrage frei weiter: „Neben den gewaltigen Fortschritten der Chemie im letzten Jahrhundert hat auch die Lebensmittelchemie als angewandte Wissenschaft beachtliche Ergebnisse zu verzeichnen. Ich erwähne die von Appert im Jahre 1804 eingeführte Sterilisation, die Steigerung des Zuckerertrages der Zuckerrüben von 5 auf 20% (ein schönes Beispiel für die Zusammenarbeit der Pflanzenzüchter mit den Chemikern), die Herstellung der Margarine, die Schokoladefabrikation, an der die Schweiz führenden Anteil nahm, die Hochmüllerei, die Suppen- und Bouillonwürfelindustrie, die Konservenindustrie, die Synthese von Vitaminen (die noch vor 1912 dem Namen nach ganz unbekannt waren!), um nur einige der wichtigsten Ergebnisse zu nennen.“ Aber schon vor Tausenden von Jahren erkannte der Mensch, dass Nahrungsmittel durch Wässern entgiftet werden können, erkannte die Gärung, die Konservierung durch Trocknen und Pökeln, die Fladen- und Brotbereitung.

Nach Dr. Staub teilt man die Nahrungsmittel ein in:

- a. Gruppe der eiweisshaltigen Nahrungsmittel, als Energielieferanten mit Schutzstoffwirkung (Milch, Eier, Fleisch, Leguminosen).
- b. Gruppe der kohlenhydrathaltigen Nahrungsmittel; liefern Kalorien und Mineralsalze (Mehle, Zucker, süsse Obst-, Frucht- und Traubensäfte).
- c. Fettstoffe als Energielieferanten, zum Teil mit Vitaminwirkung. Für die Ernährung wichtig: Vitamine, Spurenelemente, Fermente, Trinkwasser.
- d. Gruppe der Genussmittel: alkoholfreie Getränke, Gewürze, Kaffee, Tee, Kakao, Tabak.

Bemerkenswert ist bei dieser Einteilung von Dr. Staub, dass er nicht sondert: Eiweiss, Kohlehydrate, Fette, Mineralstoffe, lebenswichtige Stoffe, sondern letztere in die Gruppen selber einschaltet und beim Fett bemerkt: zum Teil mit Vitaminwirkung, denn tatsächlich kann Ergosterol im Fett durch Belichtung in Vitamin D übergehen und auch die Gruppe der eiweisshaltigen Nahrungsmittel wird mit-samt ihren Vitaminen eingenommen. Dass da, wo Vitamine fehlen, synthetische Vitamine zugesetzt werden können, weist er früher hin durch die Bemerkung betreffend die Herstellung synthetischer Vitamine. Tatsächlich hat die Lebensmittelchemie in den letzten 35 Jahren einen gewaltigen Wandel durchgemacht, von dem nun die ganze Menschheit profitieren kann.

r.

Ist unser Küchenmaterial revisionsbedürftig?

Während der langen Aktivdienstjahre ist vielleicht manch einem Fourier und Quartiermeister eine Bemerkung über unvollständiges oder ungenügendes Küchenmaterial zugekommen. Der praktische Küchenchef hat möglicherweise den Wunsch