Ratschläge zur Aufbewahrung von Vorräten

Autor(en): **Hausknecht, E. / Mützenberg, H.**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **13 (1940)**

Heft 8

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-516510

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Der Angeklagte musste wegen dieser beharrlichen Missachtung der Dienstvorschriften der wiederholten Dienstverletzung gemäss Militärstrafgesetz Art. 72 schuldig erklärt werden. Ferner erblickte das Gericht in den falschen Buchungen eine Fälschung dienstlicher Aktenstücke gemäss Militärstrafgesetz Art. 78. Er wurde zu einer Gefängnisstrafe von 45 Tagen verurteilt unter Gewährung des bedingten Strafvollzugs. Die ausgestandene Untersuchungshaft von 34 Tagen wurde in Anrechnung gebracht.

Einzelne der Lieferanten, die dem Angeklagten falsche Quittungen ausgestellt haben und ebenfalls vor Gericht gestellt worden sind, gingen wegen Beihilfe zu den genannten Vergehen hart an einer Bestrafung vorbei. Sie haben zweifellos gewusst, dass ihr Verhalten ungehörig war. Das Gericht nahm aber zu ihren Gunsten an, dass sie sich darüber, der Fourier werde die unwahren Belege zur Begehung strafbarer Handlungen verwenden, nicht genügend Rechenschaft gegeben haben. Deshalb wurden sie freigesprochen.

Ratschläge zur Aufbewahrung von Vorräten.

Der Zürcher Frauenausschuss für Wirtschaftsfragen hat folgendes Zirkular erlassen, dessen Ratschläge auch für uns von grosser Wichtigkeit sind:

In der warmen Jahreszeit verderben die Nahrungsmittelvorräte rascher, weil die Schädlinge und die Bakterien, die die unliebsamen Veränderungen der Nahrungsmittel verursachen, sich bei Wärme und Feuchtigkeit besser entwickeln. Die Vorräte dürfen darum nicht in Estrich und Dachkammern aufbewahrt bleiben. Sie sind über den Sommer in kühlen aber trockenen Räumen (Gänge, wenig benutzte Zimmer, Keller) unterzubringen und vor direkter Sonnenbestrahlung und starken Temperaturschwankungen zu schützen. Im übrigen gelten für die Vorratshaltung folgende Regeln:

Die Vorratsräume sind peinlich sauber zu halten und regelmässig zu lüften.

Die Lebensmittelvorräte sind in gewissen Zeitabständen nachzusehen und fortlaufend zu verbrauchen. Für eine entsprechende Erneuerung ist, wenn immer möglich, zu sorgen.

Gewisse Lebensmittel nehmen fremde Gerüche leicht an; sie sind daher nicht in der Nähe von Seife, Kampfer, Petrol etc. aufzubewahren.

Sofern alle oben genannten Ratschläge befolgt werden und die Ware in frischem Zustand eingekauft werden konnte, sind Schäden fast ausgeschlossen. Die nachfolgende Tabelle gibt Auskunft über die Dauer der Haltbarkeit, Aufbewahrungsort, eventuell auftretende Schäden und deren Behebung.

Für den Zürcher Frauenausschuss für Wirtschaftsfragen
E. Hausknecht H. Mützenberg.

Artikel	Dauer der Haltbarkeit	Günstiger Aufbewahrungsort	Auftretende Schäden	Behebung der Schäden
Zucker	unbeschränkt	Sack, Büchse, Kiste	Ameisen	sieben
Reis	1—2 Jahre	Sack, Büchse	muffig u. schimmlig werden	unmöglich
Mehl	6 Monate	Stoffsack (öfters bewegen)	Bildung von feinen Fäden und Klümpchen durch die Mehlmotte	sieben, Aufbewahrungsort und Sack wechseln
Gries	6 Monate	„ „ „	„	„
Hafer- und Gerstenprodukte	6 Monate	„ „ „	„	„
Mais	6 Monate	„ „ „	„	„
Teigwaren: Wasserware Eierware	6—8 Monate 2—3 Monate	Säcke, Originalpackung, Büchsen, Kisten (Temperaturwechsel gefährlich)	Würmer und Mehlmotten	unmöglich
Hülsenfrüchte	6—12 Monate	Säcke, Büchsen (öfters bewegen)	kleine Insekten	erlesen, bald verbrauchen
Dörrobst und Dörrgemüse	1 Jahr	Säcke, Kisten	schimmlig werden, Insekten	erlesen, waschen, trocknen
Speisefette	6—12 Monate	verschlossene, glasierte Steinguttöpfe	talgig und ranzig	erhitzen mit Zusatz von Aepfeln und Zwiebeln
Speiseöle	6—12 Monate	in Papier eingewickelte Flaschen		
Salz	unbegrenzt	Glas- und Porzellangefässe, Stoffsäcke	keine	
Kondensmilch	1—2 Jahre	Originalpackung	keine	
Hausgemachte Konserven	bis 12 Monate	fehlerfreie Gläser und glasierte Töpfe	gären und schimmeln	aufkochen und in saubere Töpfe füllen
Fabrik-Konserven	bis 2 Jahre	Originalpackung	gären, faulen (Achtung auf gewölbte Deckel)	unmöglich, Genuss gesundheitsschädlich