Über die Behandlung und Magazinierung von Vorräten

Autor(en): **Eggenberger**

Objekttyp: **Article**

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

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

Heft 9

PDF erstellt am: **14.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-516517

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

möglich, da damit die Arbeit des Fouriers zu der einer Bureauordonnanz und damit mit der Stellung eines höhern Uof. unvereinbar würde. Der Uebertragung der Unterschriftsberechtigung für die Komptabilität an den Fourier steht hingegen nichts im Wege. Diese Lösung wird sich für den Dienstbetrieb nur günstig auswirken und vor allem der verantwortungsvollen Stellung auch des Fouriers im Rgt. Stab gerecht werden. Es ist zu hoffen, dass diese Regelung in Bälde durch eine entsprechende Verfügung des O. K. K. möglich wird.

Über die Behandlung und Magazinierung von Vorräten.

Von Fourier Eggenberger.

Meine lange Tätigkeit im Dienste der freiw. Gz. Trp. und damit als Spezialaufgabe verbunden die Kontrolle der Verpflegungsvorräte in den unserer Kp. zugeteilten Grenzbefestigungsanlagen lassen es als selbstverständlich erscheinen, dass ich mich mit den sehr heikeln Problemen der Lebensmittelaufbewahrung- und Kontrolle unter den vorliegenden, zum Teil recht ungünstigen Umständen, näher befassen musste.

Da ich weiss, dass es in dieser Hinsicht bei manchem Fourierkameraden und zwar aus ganz begreiflichen Gründen etwas schlecht bestellt ist, (handelt es sich ja meistens um Leute, die sich auf Kenntnisse aus der Fourierschule stützen müssen), möchte ich ganz kurz einen bescheidenen Beitrag zur Auffrischung event. verlorener Kenntnisse geben.

Ein Vorrat bedeutet nicht nur für die Hausfrau, sondern im gleichen Masstab auch für jeden verantwortungsbewussten Fourier Kapital. Kapital erheischt aber, sei es auf diese oder jene Art, Aufmerksamkeit. Die Hauptsache ist, dass Vorräte richtig aufbewahrt werden, damit ihr effektiver Wert nicht verloren geht. Durch ungeeignete und unreinliche Aufbewahrung und unter Einfluss von Wärme, Feuchtigkeit, Staub, Fliegen etc., können Lebensmittel schon in kurzer Zeit verderben und es kann der Genuss derartig verdorbener Nahrungsmittel mehr oder weniger schwere Erkrankungen zur Folge haben. Verluste von auf solche Art verlorener Lebensmittel sind aber heute umso empfindlicher, als die Waren, insbesondere solche ausländischer Herkunft, einer vorläufig nicht leicht zu hemmenden Hausse ausgesetzt sind.

Zur Aufbewahrung von Lebensmitteln eignen sich nur trockene, saubere, kühle, luftige oder dann gut lüftbare Räume, die einer direkten Sonnenbestrahlung nicht ausgesetzt sind. Ungeeignet sind feuchte, dumpfe, nicht lüftbare Räume oder solche, die Staub und Ungeziefer leicht zugänglich sind. Ungeeignet im höchsten Grade sind ferner Räume, in deren Nähe sich Ablagerungen von Kehricht, Mist, Jauche, oder irgendwelche Brennstofflager befinden. Nicht zu empfehlen sind während der warmen Jahreszeit auch Estriche und Dachkammern, da dort bei Wärme und Feuchtigkeit sich gerne Schädlinge und Bakterien einnisten. Es ist von

ausserordentlicher Wichtigkeit, dass auf Vorrat angelegte Lebensmittel regelmässig und oft kontrolliert werden. Auch peinlichste Sauberkeit in Bezug auf die zur Aufbewahrung benötigten Gefässe ist unbedingt notwendig. Selbstverständlich ist ferner, dass Verunreinigungen, die infolge dauernder Benützung der Räume nicht umgangen werden können, von Zeit zu Zeit beseitigt werden.

Im übrigen verweise ich auf die in der letzten Nummer auf Seite 186 veröffentlichte Tabelle, die über die Haltbarkeit, auftretende Schäden und die günstigste Aufbewahrungsmöglichkeit Aufschluss gibt.

Haltbarkeit der Konserven.

In der letzten Nummer haben wir eine vom „Zürcher Frauenausschuss für Wirtschaftsfragen“ aufgestellte Tabelle über die Haltbarkeit der verschiedenen Lebensmittel zum Abdruck gebracht. Darin wurde die Haltbarkeit der Konserven mit maximal 2 Jahren angegeben.

Die Conservenfabrik Rorschach A.-G. beanstandet diese Angabe und schreibt uns dazu:

„In der Tat, wenn für gewisse Obst-Kompotte (hauptsächlich Steinfrüchte), die Haltbarkeit begrenzt ist, so ist die Haltbarkeit für Gemüse- und Fleischkonserven, sowie für Confitüren sozusagen unbegrenzt, wenn die Lagerung kühl und trocken erfolgt und die Büchsen unverletzt bleiben.

Wie die Wissenschaft die Frage der Haltbarkeit beurteilt, möge nachfolgender wortgetreue Auszug aus der konserventechnischen Literatur zeigen. Es heisst da unter anderem:

> „Konserven müssen in kühlen und trockenen Räumen gelagert werden, die regelmässig gut gelüftet werden. Geschieht dies, so ist die Dosenkonserve eine qualitätsbeständige Ware, die auch nach Jahren im äusseren Ansehen der Dose, sowie in der inneren Beschaffenheit der Masse nach Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack das hält, was man von ihr erwartet. Unter Führung der Handelskammer Braunschweig hat eine Kommission von Industriellen, Wissenschaftlern, Händlern und Verbrauchern im Jahre 1911 etwa 5000 Dosen Gemüse- und 1000 Dosen Obstkonserven eingelagert.
>
> Nach 10-jähriger Lagerung war nur ein Verlust von etwa 1% zu verzeichnen. Die Gemüse haben weder im Aussehen noch im Geschmack und Geruch im geringsten gelitten. Spargel, Erbsen, Bohnen und gemischtes Gemüse waren durchaus unverändert.“

Nach unsern eigenen Erfahrungen und nach den Erfahrungen der schweizerischen Konservenindustrie stimmen die obigen Ergebnisse durchaus“.

Wir wollten nicht unterlassen, unsere Leser auf diese, von fachmännischer Seite stammenden Aufklärungen hinzuweisen.