

<b>Zeitschrift:</b>	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerischer Fourierverband
<b>Band:</b>	17 (1944)
<b>Heft:</b>	10
 <b>Artikel:</b>	Gemüseeinlagerung
<b>Autor:</b>	Quadri, C.
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-516726">https://doi.org/10.5169/seals-516726</a>

### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### 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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### 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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 09.01.2026

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

## Gemüseeinlagerung

von Fw. C. Quadri, Gemüsefachmann einer Vpf. Abt.

Es ist ein alter Brauch, dass sich jede Familie für die Wintermonate mit Kartoffeln, Äpfel und Gemüse versorgt. Diese Einkellerungsarbeiten werden in der Regel im Monat November vorgenommen und haben den Zweck, für die kalte Jahreszeit die Küche mit den notwendigen Gemüsens und Früchten zu versehen. Durch die Vorräte im Keller ist die Hausfrau in dieser Beziehung nicht mehr von der Aussenwitterung abhängig.

Das gleiche Ziel muss auch in der Armee erreicht werden, denn hier gilt es, eine ganz grosse Familie zu versorgen. Die Anlegung von Winterlagern ist für die Armee noch viel wichtiger. Besonders das Transportproblem bietet während der kalten Jahreszeit grosse Schwierigkeiten, denn es ist notwendig, dass schon vor dem Eintritt einer grösseren Kälte genügend Winterlager angelegt werden können. Eine zentrale Lagerung wäre die einfachste und billigste Lösung. Aus militärischen Gründen sind jedoch solche zentrale Lager zu vermeiden, denn bei kriegerischen Handlungen, wo mit Unterbrüchen der Transportmöglichkeiten zu rechnen ist, könnten sie zum Verhängnis werden. Eine dezentralisierte Lagerung, wobei in möglichst allen Abschnitten entsprechende Lager einzurichten sind, entspricht den Bedürfnissen besser. Diese Art der Einlagerung erschwert aber die Überwachung und die Kontrolle. Es bedingt auch einen grossen Aufwand an Arbeit, d.h. es muss für die tägliche Wartung ein grösserer Stab speziell zu diesem Zwecke ausgebildeter Leute zur Verfügung stehen. Dieses Problem ist in einer Vpf. Kp. nicht immer so leicht zu lösen, denn die Zahl der Magaziner kann nicht nach Belieben erhöht werden. Zudem kommt es auch selten vor, dass in einer Vpf. Kp. so viele Fachleute vorhanden sind. Die kleinen Lager sind für die Wartung viel einfacher, da diese Mengen besser überwacht werden können, auch ist die Überhitzung der Lagerware nicht so leicht möglich. In der Regel sind auch die Lüftungsmöglichkeiten besser als in grossen Räumen.

Wärme, übergrosse Feuchtigkeit und Luftmangel sind die grossen Feinde der Grüngemüselager. Die Lüftung ist als der wichtigste Punkt anzusehen, denn damit kann die Wärme und die Feuchtigkeit geregelt werden. Bei hoher Innentemperatur sind die Fenster nachts immer zu öffnen. Ist sie jedoch auf dem Gefrierpunkt, so öffnet man die Fenster während des Tages während der höchsten Aussen-temperatur. Wichtig ist ebenfalls, dass auf zwei Seiten gelüftet wird, denn nur auf diese Art ist eine Lufterneuerung möglich. Wer dieser Lüftung die nötige Aufmerksamkeit schenkt, wird ohne grosse Verluste eine erfolgreiche Lagerung durchführen können. Das setzt natürlich immer voraus, dass einwandfreie Lager-qualitäten eingelagert werden. In der Regel wird die Hauptarbeit immer von einem Fachmanne ausgeführt. Die Wartung der Lager muss dann aber einer Equipe überlassen werden.