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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 27 (1954)

Heft: 5

Artikel: Bevölkerungszunahme und Konservenverbrauch in den USA

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-517171

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: 12.12.2025

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

Ein Jahrhundert später machte man, 1849, wiederum in Frankreich, Versuche zur Herstellung von Suppentafeln mit eingepreßtem Fleisch und Gemüse. Im Jahre 1850 kam in Texas ein Zwieback aus Fleischbrühe und Mehl auf. 1855 wurde in Frankfurt am Main eine «Aktiengesellschaft für Fabrikation comprimierter Gemüse» gegründet, von der wir nicht wissen, welchen Erfolg und welche Lebensdauer sie hatte. Wenige Jahre vorher wurden die ersten Anregungen für das uns aus dem Weltkrieg noch in bester Erinnerung gebliebene Dörrgemüse gegeben, vor dem wir im gegenwärtigen Krieg dank der glänzenden Sicherung unserer Ernährungsfreiheit verschont geblieben sind. (Dieser Artikel wude im Jahre 1942 geschrieben. Red.)

Als letzte Erfindung dieser Art, die vor allem für Soldaten bestimmt war, muß die der Erbswurst durch den Berliner Koch Grünburg im Jahre 1867 erwähnt werden.

Konserven kannte man jedoch bereits im Altertum. Sie hießen «salgamae» und bestanden aus gesalzenem Gemüse und Obstkonserven. Im Mittelalter — ums Jahr 1405 — hat der Verfasser der ersten deutschen kriegstechnischen Bilderhandschrift (die vielen späteren Kriegstechnikern durch Abschiften bekanntgeworden sein muß, und für die gesamte kriegstechnische Literatur des 15. und 16. Jahrhunderts richtunggebend blieb) der Ingenieur Konrad Keyser aus Eichstätt, Brotkonserven erwähnt, die sich dreißig Jahre lang zur Verpflegung der Truppen im Feld halten sollten.

Alle früheren Versuche vor Papin und Leibniz dürften keine praktische Bedeutung gehabt haben, weil ihnen die wichtigste Voraussetzung fehlte, nämlich die luftdichte Verschließung der jeweiligen Behältnisse. Diese Notwendigkeit hat Papin als erster auf Grund seiner vielgestaltigen Dampfversuche praktisch erprobt.

Bevölkerungszunahme und Konservenverbrauch in den USA

Aus «Früchte und Gemüse», obligatorisches Organ des Schweiz. Obstverbandes Zug und der Schweiz. Gemüse-Union Zürich, mit freundlicher Bewilligung der Redaktion.

Dann und wann veröffentlichen amerikanische Zeitungen mehr oder weniger sachliche Berichte über die Umsätze der Lebensmittelindustrie, nach denen die Verbraucher sich von Konserven abwenden und andere Nahrungsmittel vorziehen, wie Carlos Cambell, der Geschäftsführer der Vereinigung amerikanischer Konservenfabrikanten feststellt.

Die Tatsachen widersprechen dem unbestreitbar. Abgesehen von den verhältnismäßig niedrigen Umsätzen während des letzten Weltkrieges, die aber keine Angelegenheit von Angebot und Nachfrage waren, und dem hohen Stand des ersten und zweiten Nachkriegsjahres hat sich der Verbrauch an Lebensmittelkonserven in den Vereinigten Staaten je Kopf der Bevölkerung seit zwanzig Jahren in einer recht stetigen Kurve nach Aufwärts entwickelt. Daß einzelne Firmen oder der eine oder andere Artikel geringere Umsätze aufweist, hat darauf keinen Einfluß.

Das amerikanische Landwirtschaftsministerium veröffentlicht alljährlich statistische Angaben über den Verbrauch von konservierten Lebensmitteln, die sich auf einzelne Typen und ganze Gruppen wie konserviertes Obst, Gemüse, Säfte, Kindernährmittel, Fische, Fleisch, Suppen und anderes beziehen. Diese Angaben sind für die Konservenindustrie von großem Wert, weil sie Hinweise über die Kaufgewohnheiten der Verbraucher enthalten und auch Schlüsse auf die kommende Entwicklung ziehen lassen. Veränderungen im Verbrauch treten im allgemeinen nicht vor Ablauf von drei Jahren in Erscheinung, weshalb auch die statistischen Unterlagen 15 bis 20 Jahre umfassen sollten, um eine Tendenz deutlicher herauszustellen. Daher wurden jeweils drei Jahre zusammengenommen, um Einflüsse auszuschalten, die möglicherweise auf unzulänglichen Einkaufsmöglichkeiten der Industrie oder geringer Nachfrage beruhen, ebenso auch um eine durch große Produktion bedingte Marktüberlastung einerseits und durch besonders niedrige Preise erhöhte Kauflust auszuschließen.

Eine solche Uebersicht, in der jeweils der Durchschnitt von drei Jahren zusammengefasst ist, soll nachfolgend wiedergegeben werden. Sie bezieht sich auf den errechneten Verbrauch je Einwohner und Jahr, der vom amerikanischen Landwirtschaftsministerium, Amt für landwirtschaftliche Wirtschaftsfragen, ermittelt wurde und der sich auf die drei wichtigsten Lebensmittelkonserven bezieht. Die Angaben verstehen sich in englischen Gewichtspfunden zu 454 g:

Durchschnittlicher Verbrauch verschiedener in Dosen konservierter Lebensmittel in den Vereinigten Staaten von 1930 bis 1953:

Jahre	Obst	Obstsäfte	Gemüse	insgesamt
1929—1931	11,9	0,34	26,2	38,4
1930—1932	11,3	0,37	25,0	36,7
1931—1933	10,9	0,43	23,0	34,3
1932—1934	11,4	0,47	22,4	34,3
1933—1935	12,4	1,0	23,7	37,1
1934—1936	14,1	1,6	25,5	41,2
1935—1937	14,4	3,1	27,5	45,0
1936—1938	15,1	3,8	29,1	48,0
1937—1939	14,9	5,0	30,5	50,4
1938—1940	16,7	5,9	32,2	54,8
1939—1941	17,5	7,2	34,3	59,0
1940—1942	18,1	8,1	37,0	63,2
1941—1943	16,1	8,1	37,8	62,0
1942—1944	13,2	8,7	36,8	58,7
1943—1945	12,1	9,5	37,9	59,5
1944—1946	15,1	13,0	41,2	69,3
1945—1947	18,1	14,7	43,1	75,9
1946—1948	19,2	16,8	41,2	77,2

Jahre	Obst	Obstsäfte	Gemüse	insgesamt
1947—1949	18,0	16,1	38,4	72,5
1948—1950	18,9	15,5	38,9	73,3
1949—1951	19,2	14,6	40,3	74,1
1950—1952	19,9	13,9	41,2	75,0
1951—1953	19,5	13,3	41,1	73,9

Diese Zahlen sprechen deutlich, daß der Verbrauch je Kopf der Bevölkerung in einer bemerkenswert gleichmäßigen Weise zunimmt, und spiegelt auch die durch die Kriegswirtschaft notwendig gewordene Rationierung der Konserven wider, der eine um so lebhaftere Kauflust entspricht, als der Verkauf von 1946 ab wieder freigegeben wurde und die Hausfrauen ihre eigene Wahl bestimmen lassen konnten.

Wir sehen somit, daß Obst- und Gemüsekonserven seit 15 Jahren ständig in der Gunst der Verbraucher gestiegen sind. Der Gesamtumfang der Produktion und der Verbrauch in den USA hat sich in dieser Zeit um etwa 60% erhöht. Da aber die Bevölkerungszahl in den letzten 15 Jahren nur um 15 bis 16% zugenommen hat ergibt sich daraus, daß der Durchschnittsverbrauch je Einwohner ganz erheblich größer geworden ist. Während der letzten sieben Jahre haben die Amerikaner um das Eineinhalbfache mehr konserviertes Obst und Gemüse als vor dem Kriege gegessen.

Das Bild der Verbrauchsentwicklung ist natürlich bei den einzelnen Erzeugnissen nicht vollkommen gleichmäßig, weshalb diese nachfolgend besprochen seien:

Obst und Fruchtsäfte in Dosen: Der Verbrauch an diesen Erzeugnissen war in seiner Gesamtheit während der letzten zwei oder drei Jahre der bisher höchste, stellt also einen Rekord dar. Er verteilt sich auf die einzelnen Obstarten unterschiedlich. Ursachen dieser Umsatzsteigerung waren u. a. höhere Kaufkraft von etwa 20 Millionen Familien, die rund 50% der Gesamtbevölkerung ausmachen. Sie gehörten bisher Einkommensgruppen mit einem sehr knappen Etat für Lebensmittel an, der wenig Auswahl zuließ, jetzt aber größere Möglichkeiten hinsichtlich der Qualität und Menge zuläßt. Dazu kommt, daß die Einkommen dieser Gruppe rascher als die Kleinhandelspreise für Obst- und Obstsaftkonserven gestiegen sind. Von besonderem Interesse ist hier die Beobachtung, daß der Verbrauch an Frischobst in der gleichen Zeit um 20 bis 25% zurückgegangen ist, während der an Konserven um mehr als 30% stieg. Auch der Wunsch der Durchschnittshausfrau, Lebensmittel zu erhalten, die, ohne Zeit zu beanspruchen, sofort auf den Tisch kommen können, spielt eine Rolle und macht sie bereit, diese Arbeitszeit oder Dienstleistung zu bezahlen. In diesem Zusammenhang darf auch erwähnt werden, daß der Verbrauch an Trockenfrüchten in den letzten 15 Jahren von 5,8 auf 4,5 Pfund je Kopf der Bevölkerung abgenommen hat, der an Frischobst um mehr als 30 Pfund! Die Konkurrenz durch tiefgekühlte Obstkonserven hat sich zwar unverkennbar fühlbar gemacht, doch sind solche Lebensmittel notwendigerweise nie billig. In den letzten 15 Jahren ist der Verbrauch um nur rund 2 Pfund je Kopf der Bevölkerung gestiegen, während es bei konserviertem Obst etwa 5 Pfund waren. Eine ähnlich bezeichnende Verbrauchssteigerung ist bei tiefgekühlten und bei konservierten Fruchtsäften zu beobachten. In gefrorener,

meist konzentrierter Form ist der Verbrauch jetzt ungefähr 1½ Pfund je Person, dem keine nennenswerte Zahl aus der Vorkriegszeit gegenübersteht. Konservierte Säfte werden jetzt je Jahr und Einwohner auf einen Verbrauch von über 13 Pfund gegen 4 Pfund vor dem Kriege geschätzt.

Gegenüber den Verbrauchszahlen vor dem Kriege haben Gemüsekonserven einschließlich Gemüsesäften ebenfalls eine starke Zunahme aufzuweisen. In den letzten drei Jahren hat sich der Verbrauchsdurchschnitt im Vergleich zu dem der Jahre 1935/39 um über 40% erhöht. In den ersten Nachkriegsjahren lag er sogar noch darüber. Dann trat ein leichter Rückschlag ein, dem von 1947 ab eine beachtliche Absatzsteigerung folgte. Allerdings waren daran keineswegs sämtliche Erzeugnisse in gleicher Weise beteiligt. Stark abgenommen haben beispielsweise Tomatenkonserven, bei denen der Verbrauch gegenwärtig um 20% unter dem Durchschnitt der Vorkriegszeit liegt. Allerdings wurde er mehr als voll durch die Zunahme im Verbrauch an andern Tomatenerzeugnissen ausgeglichen. Ein besonders wichtiges Erzeugnis sind Erbsen in Dosen für den amerikanischen Markt. Bei ihnen ist der Verbrauch längere Zeit hindurch gestiegen, worauf er zurückging. In den letzten Jahren lag er um 15 bis 20% über dem Durchschnitt von 1935/39. Bezeichnend ist es, daß Dosenerbsen seit sechs oder sieben Jahren keinerlei Tendenz zur Abnahme zeigten. Auch Zuckermaiskolben in Dosen zeigen eine ähnliche Entwicklung und sind ein bedeutender Artikel, bei dem die Umsatzentwicklung ähnlich verlaufen ist.

Die gestiegenen Umsätze der amerikanischen Konservenfabriken sind keineswegs ein Ergebnis des Zufalles. Wir wissen, daß die Lebensmittelpreise in den letzten Jahren auch drüben langsam, aber stetig angezogen haben. Große Produktionszahlen, günstige Einkaufsmöglichkeiten und weitgehende Rationalisierung der technischen Anlagen haben es möglich gemacht, daß die Kleinhandelspreise im Verhältnis zu denen anderer Lebensmittel, besonders zu frischem Gemüse, anhaltend gesunken sind. Ein hoher Prozentsatz der arbeitenden Bevölkerung kann mehr und bessere Lebensmittel kaufen, da die Zahl der Lohnempfänger ziemlich hoch ist und die Löhne rascher als die Lebensmittelpreise gestiegen sind. Das hat zu einem Lebensmittelmehrverbrauch je Einwohner von etwa 65 Pfund im Jahr geführt. Daran waren Dosengemüse mit 12 bis 13 Pfund beteiligt. EB

Erwärmung der Lebensmittelkonserven

«Wyandotte Chemicals Corp.» produziert laut «Chemische Rundschau» einen *feuer- und rauchlosen Brennstoff* für die Erwärmung von Lebensmittelkonserven. Das Produkt entstand, als in den Laboratorien nach einer Methode geforscht wurde, mittelst welcher *Militär im Felde* eine Mahlzeit zubereiten könnte, ohne sich durch einen Feuerschein zu verraten. Der Handelsname des neuen Brennstoffes ist «Firettes». Bisher ist es aber noch nicht in Kampfposition verwendet worden und es ist auch für Handelszwecke noch nicht verfügbar, wie obgenannte Zeitschrift zufügt.

Hptm. E. S.