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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 27 (1954)

Heft: 5

Artikel: Erwärmung der Lebensmittelkonserven

Autor: Scheurer, E.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-517172

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: 10.12.2025

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

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.