

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	41 (1968)
Heft:	4
 Artikel:	Urteile und Vorteile über die Blechkonserve
Autor:	B.F.
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-517906

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: 13.01.2026

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

Urteile und Vorteile über die Blechkonserve

Sie beide, Urteile sowohl als auch Vorurteile, sind in vielen Fällen das Resultat von Gewohnheiten. Wir argumentieren sozusagen aus «Überzeugung» und bedenken nicht, dass jede Argumentation zwei Seiten hat. Es kommt uns auch kaum in den Sinn, dass unser Alltag zum grössten Teil aus Gewohnheiten besteht, die wir, auch wenn wir sie nicht einmal sehr schätzen, trotz allem nicht missen möchten. Und wie oft haben gerade diese Gewohnheiten einer jungverheirateten Frau schon zu schaffen gemacht. Dann zum Beispiel, wenn sie ihrem nigelnagelneuen Ehegärtner einen Risotto aufstellte, und er mit gönnerischer Miene bemerkte, dass dieser ganz gut sei, aber doch nicht an den seiner Mutter herankäme! Nach ein paar Jahren Ehe wird er jedoch darauf schwören, dass derjenige seiner Frau der beste der Welt sei. Die Macht der Gewohnheit bildete das Urteil!

Wir lassen uns alle — soll man sagen Gott sei Dank? — von verschiedenen Überzeugungen leiten, und was dem einen billig ist, ist dem andern teuer. Der Vegetarier ist überzeugt, dass Fleisch dem Organismus nicht zuträglich ist; der Fleischesser jedoch davon, dass der Körper ohne Fleisch nicht genügend Aufbaustoffe bekommt. Sie haben beide recht — denn beide leben. Gleich verhält es sich, in etwas vermindertem Mass, mit der Schweizer Hausfrau, die «nichts für Konserven übrig hat» und der Amerikanerin, die nicht ohne leben kann. Sie leben auch beide — letztere sehr wahrscheinlich etwas unkomplizierter, die Schweizerin dafür mit der Überzeugung in der Brust, dass sie zwei Stunden Gemüse gerüstet hat und sich somit für das Wohl der Familie einsetzte . . .

Wenn wir aber am Anfang des Winters durch den «Märt» spazieren und die Lücken der gemüsebeladenen Stände sehen, werden wir uns besorgt fragen, woher wir nun wieder monate lang die Vitamine für unsere Familie nehmen sollen. A propos Vitamine: Für unsere Mütter war dies noch ein Fremdwort, heute werden sie synthetisch hergestellt und wir schlucken sie in Tablettenform, in Kapseln und Tropfen, und wenn wir schlecht gelaunt sind und dem Föhn nicht die Schuld zugeschoben werden kann, dann ist es nur, weil wir «nicht genügend Vitamine» zu uns nehmen. Zur Verteidigung unserer Generation soll jedoch gesagt werden, dass die Hektik der Zeit im Gegensatz zu früher vermehrt an uns zerrt und somit eine ausgewogene Ernährung von grösster Wichtigkeit ist. Und daher plädieren wir — um auf den «Märt» zurückzukommen — statt «Lagergemüse» — für eine vermehrte Konservenernährung während der Wintermonate. Ganz abgesehen davon, dass «ausgewogen» ebenfalls relativ aufgefasst werden kann, z. B. dann, wenn die «Gegen-Konserven-Partei» von «Chemikalien» und «Konservierungsmitteln» spricht, die in den «Büchsen» seien. Sie wissen z. B. nicht, dass sie allein mit dem Rouge auf ihren Lippen pro Tag mehr «Chemikalien» zu sich nehmen, als dies in hundert Konservendosen der Fall sein könnte. Die «Chemikalien», von denen wir bei den Gemüse-Konserven sprechen, erschöpfen sich im «Natriumchlorid» oder zu deutsch — Kochsalz! Früchte dagegen enthalten von Natur aus Sorbinsäure, welche von Schimmelpilzen und Mikro-Organismen, die Fäulnis hervorrufen, nicht vertragen werden. Sorbinsäure, welche den Essiggemüsen extra zugesetzt wird, ist zudem ein Kalorienspender für den Menschen und wird vom Organismus auch in grossen Mengen vollkommen normal aufgenommen und verdaut.

Das Schweizerische Lebensmittelgesetz hält im übrigen strikte Kontrolle über die Nahrungsverwertung, und zwar unter Annahme extremster Fälle. So kann sich z. B. ein Mensch unter den gegebenen Kontrollvorschriften ein Leben lang ausschliesslich von Konserven ernähren und hat trotzdem alle Chancen, mindestens so alt zu werden wie sein Nachbar, der nur Frischgemüse isst. Es liegt uns natürlich fern, irgend etwas gegen Frischgemüse zu sagen, ganz im Gegenteil. Aber bedenken wir doch, was aus des Bauern Ernte würde, wenn die Konservenindustrie nicht wäre! Wohin würde der Pflanzer mit dem Überfluss seiner Ware gehen? Doch mitsamt der ganzen Konservierungswissenschaft, die Herrn Appert (1881) zugeschrieben wird, reicht es heute nicht aus, alle Frischprodukte so zu konservieren, dass sie nicht verderben. Rund 20 % der auf der ganzen Welt produzierten Lebensmittel sind der Verderbnis preisgegeben, und dies in einer Welt, in der ein grosser Teil der Menschheit Hunger leidet. Es bleibt also nur zu wünschen übrig, dass das Konservieren von Nahrungsmitteln noch viel grössere Verbreitung findet und sich auf weitere Gebiete erstreckt, um wenigstens mit den oben erwähnten 20 % dem Kampf gegen den Hunger entgegenzutreten.

B. F.