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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 45 (1972)

Heft: 11

Artikel: Für Ihre Sicherheit : Tips für die Vorratshaltung

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-518226

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: 23.08.2025

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

grössere Vorratshaltung zu verhindern. Dass aber Erfahrung ausschlaggebend ist, zeigt sich eindeutig darin, dass Hausfrauen «über vierzig», welche die Notzeiten des Zweiten Weltkrieges persönlich erlebten, für die Vorratshaltung offensichtlich mehr Verständnis aufbringen als jüngere Personen.

Obwohl die Vorräte in den schweizerischen Haushaltungen — vor allem in städtischen Wohngebieten und bei den jüngeren Hausfrauen — noch diese und jene Wünsche offenlassen, darf gesagt werden, dass wesentliche Teile unserer Bevölkerung der Notvorratshaltung gegenüber günstig eingestellt sind und entsprechend handeln.

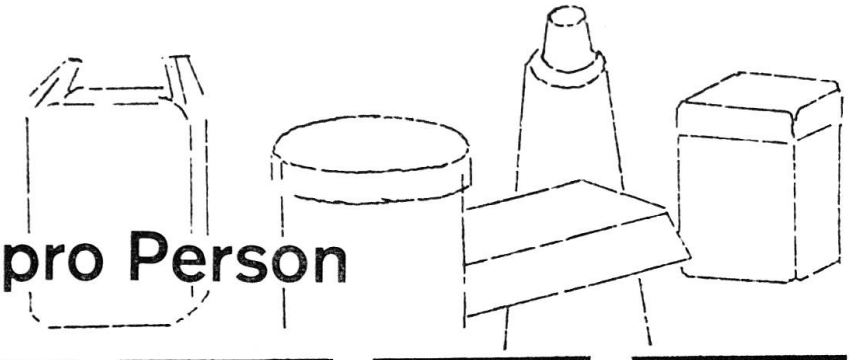
Für Ihre Sicherheit: Tips für die Vorratshaltung

(br) Der von den Behörden empfohlene Notvorrat setzt sich vorwiegend aus Produkten zusammen, die ganz oder teilweise aus dem Ausland importiert werden und die bei Transportunterbrüchen, Krisen oder Krieg mehr oder weniger rasch rar würden. Alle empfohlenen Lebensmittel sind gut haltbar und eignen sich vorzüglich für die Vorratshaltung, die als Vorsorge für Unvorhergesehenes von jeder Schweizer Familie befolgt werden sollte. Einige Kenntnisse über die Lagerdauer und die Lagerweise helfen Qualitätsverminderungen und Verluste vermeiden.

Länger als 1 Jahr haltbar	
Zucker	trocken (Zimmer oder Estrich), in Säcken oder Dosen. Hart gewordener Kristallzucker hat qualitativ keinen Schaden erlitten.
Reis glasiert	trocken in Papier- oder Stoffsäcken. Vor Ungeziefer schützen und bei längerer Lagerung hin und wieder umschütten oder bewegen.
Kaffee geröstet, vakuumverpackt	in Originalverpackung (Glas oder Beutel), trocken.
Früchte- und Gemüsekonserven, Fleisch- und Fischkonserven	trocken, eher kühl, vor Licht geschützt (aufgeblähte Dosen wegwerfen).
Getränke: Mineralwasser, Frucht- und Gemüsesäfte	dunkel, kühl.
Bis zu 1 Jahr haltbar	
Ungemischtes reines Pflanzenfett oder -oel	trocken, kühl, vor Licht geschützt, in Originalverpackung. Flaschen stehend, Dosen stehend oder liegend lagern.
Teigwaren ohne Eier	trocken, kühl, in Originalverpackung oder Dosen. Vor Ungeziefer schützen.
Laufend auswechseln	
Mehl, Griess, Hafer, Gerste, Mais; Fertigprodukte wie Suppen, Puddingpulver, Reis-, Mais- und Kartoffelgerichte, Kindernährmittel, Kakao, Tee, Schokolade	trocken, kühl, in Originalpackungen, evtl. Dosen oder Gläsern. Vor Ungeziefer schützen.
Halbkonserven	kühl aufbewahren, angebrauchte sofort verbrauchen.
Gemischte Fette und Oele, Diät- und Spezial-Oele	kühl, trocken, vor Licht schützen.
Eierteigwaren	trocken.

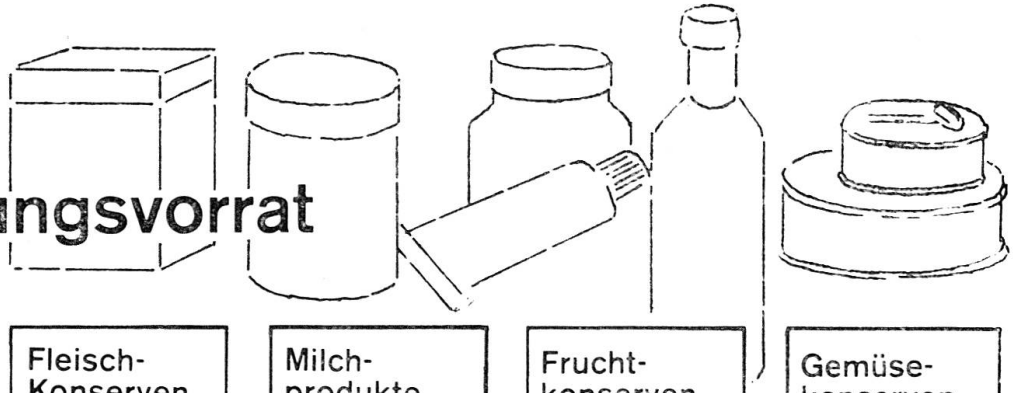
Es empfiehlt sich, bei Lebensmitteln, die laufend ausgewechselt werden, folgendes System anzuwenden: neues Paket hinten im Schrank anstellen, altes vorne für den Verbrauch wegnehmen.

Grundvorrat pro Person

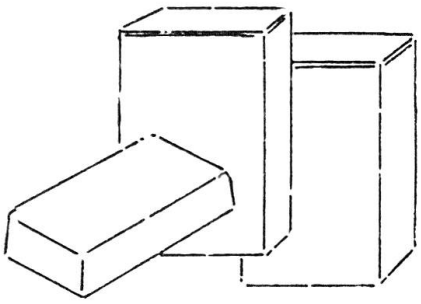


ZUCKER	REIS	TEIG-WAREN	FETT	ÖL
2 kg	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg

Ergänzungsvorrat



Getreide-Produkte Knäckebrot Zwieback Mais, Gries Mehl usw.	**Fleisch-Konserven** Corned Beef Thon Hackbraten Ravioli usw.	**Milch-produkte** Kondensmilch Milchpulver Schachtelkäse usw.	**Frucht-konserven** Konfitüre Fruchtkompott	**Gemüse-konserven** Bohnen Linsen Karotten usw.
Schokolade Kakao	**Getränke** Mineralwasser Frucht- und Gemüsesäfte usw.	**Diätetische Produkte**	**Säuglings- und Kleinkinder-nährmittel**	**Kraft-nährmittel Kaffee Tee**
Seife	**Waschmittel**	**Brennstoffe**		



Bei längerer Haltbarkeit ist es am sichersten, wenn die Packung mit dem Einkaufsdatum versehen wird. Eine mindestens halbjährlich durchgeführte Kontrolle schützt vor Verlusten durch Verderb der Lebensmittel.

Viele Frischprodukte sind — teilweise ist es gesetzliche Vorschrift — mit dem äussersten Verkaufsdatum versehen, was dem Konsument schon beim Einkauf den sicheren Hinweis gibt. Bei länger haltbaren Produkten, zum Beispiel bei Spezereien, ist diese von Seiten der Konsumenten bei allen Lebensmitteln verlangte Haltbarkeitsdauer schwieriger anzugeben, denn diese hängt nicht nur vom Produkt selber, sondern von der Art der Verpackung, von der Lagerung, besonders von der Lagertemperatur und der -feuchtigkeit ab. Die schweizerische Konservenindustrie wird nun als Neuerung bei allen Vollkonserven das Aufbrauchdatum anbringen. Wichtig zu wissen ist, dass etwas überlagerte Konserven nicht unbedingt ungeniessbar sind. Der Geschmack und die Farbe können sich jedoch nach längerer Lagerung leicht verändern und die Qualität beeinflussen. Die Fachleute raten darum, sich an das Aufbrauchdatum zu halten.

Eine detaillierte Tabelle für den Haushaltvorrat mit Angaben über empfehlenswerte Mengen, Lagervoraussetzungen usw. können per Postkarte bei folgender Adresse verlangt werden:

Delegierter für wirtschaftliche Kriegsvorsorge, Notvorrat, 3003 Bern.

Anbauen und Durchhalten

Regierungsrat Prof. Dr. H. Künzi, Volkswirtschaftsdirektor des Kantons Zürich, Chef der Sektion für Kriegswirtschaftliche Operations Research

Moderne Methoden unerlässlich

Im letzten Weltkrieg hat die Schweiz überlebt, weil sie einerseits über eine tüchtige Armee verfügte und anderseits, weil die sogenannte Anbauschlacht, an der bedeutende Wissenschaftler, Politiker und Praktiker massgebend beteiligt waren, gewonnen werden konnte.

Es wäre verfehlt, zu glauben, in einem neuen Kriege mit den früheren Mitteln und Methoden wiederum zu bestehen. Hier wie überall im Rahmen der Gesamtverteidigung sind ganz besondere Anstrengungen erforderlich. So wurde vor einiger Zeit unter anderem als vorbereitende Massnahme der Eidgenössischen Zentralstelle für Kriegswirtschaft eine *kriegswirtschaftliche Operations Research-Sektion (KOR) angegliedert.* Diese Sektion, die aus Wissenschaftlern und Fachleuten ausserhalb der eidgenössischen Verwaltung zusammengesetzt ist, hat die Pflicht, als Dienstleistungsstelle operationelle Forschungsaufgaben der wirtschaftlichen Kriegsvorsorge zu studieren und die sich im Falle einer Kriegswirtschaft stellenden Programmierungs- und Rechenprobleme für den Bereich der Kriegswirtschaft in Zusammenarbeit mit den zuständigen Fachstellen zu lösen. Die kriegswirtschaftliche Operations Research-Sektion arbeitet mit dem Delegierten für wirtschaftliche Kriegsvorsorge und, je nach dem Arbeitsbereich, mit den betreffenden Kriegswirtschaftsämtern und Armeestellen zusammen.

Vom Plan Wahlen zur heutigen Ernährungsplanung

Die ältere und mittlere Generation denkt noch heute mit Achtung und Bewunderung an das Anbauwerk zurück, das vor und während des Zweiten Weltkrieges unter Leitung von Prof. Wahlen stand. Unter grösstem, vorwiegend manuellem Aufwand ermittelte das Team Wahlen in einem ersten Schritt den gesamten Nahrungsmittelbedarf, der sowohl in Kalorien wie in den Hauptkomponenten der menschlichen Ernährung, das heisst der Kohlenhydrate, Fette und Eiweisse ausgedrückt wurde. Diese Ergebnisse erhielt man durch Multiplikation der von den Ernährungsspezialisten verlangten durchschnittlichen Kriegsration pro Kopf mit der Bevölkerungszahl. Man untersuchte zu diesem Zweck, wie viele Kalorien pro Flächeneinheit die einzelnen landwirtschaftlichen Produkte zur menschlichen Ernährung liefern. Es zeigte sich, dass Milch, Getreide, Kartoffeln und Zuckerrüben im Verhältnis von rund 1 : 2 : 3 : 5 standen.

Aus dieser Zahlenreihe ist ersichtlich, dass für eine Erhöhung der Selbstversorgung *der Ackerbau* zum Teil auf Kosten der Tierhaltung auszudehnen war. Wahlen stellte die berechtigte Forderung auf, das offene Ackerland sei durch etappenweisen Mehranbau auf ca. 500 000 ha auszudehnen und die Tierbestände auf die kleinere Rauhfutterfläche auszurichten.