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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 47 (1974)

Heft: 5

Buchbesprechung: Wir haben für Sie gelesen...

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: 13.12.2025

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

Wir haben für Sie gelesen . . .

Konserven und Konservierungsmittel sind zweierlei

Stimmt das, werden Sie fragen. Und ob es stimmt, werden wir Ihnen antworten. Lassen Sie es uns erklären. Vor 40 und mehr Jahren war die Technik noch nicht so weit fortgeschritten wie heute. Es kam vor, dass Dosen nicht absolut dicht waren, dass der Innenschutzlack mit der Zeit abblätterte oder die Dosen schwarz wurden, oder dass andere kleinere Mängel auftraten. Auch das Verschliessen der Gläser gelang nicht immer gut, sodass auch dort hie und da einmal eine Reklamation begründet war. In jener Zeit, also vor dem letzten Weltkrieg, kam es auch vor, dass für gewisse Konserven Konservierungsmittel verwendet wurden.

All diese Tatsachen, welche vor 40 Jahren noch anzutreffen waren, sind heute längst Legende. Warum kommt es aber immer noch vor, dass Hausfrauen behaupten, die Konservenindustrie verwende für ihre Produkte Konservierungsmittel? Vielleicht hat es die Grossmutter der Mutter und die Mutter wiederum der Tochter so weitererzählt. Der Fehler lag aber auch sicher bei uns Konserven-Fachleuten, dass wir unsere Kunden zu wenig über den Fortschritt informiert haben.

Aber wie werden denn Konserven überhaupt haltbar gemacht, werden Sie sich fragen. Das «Sterilisieren» ist heute im privaten Haushalt weitgehend aus der Mode gekommen. Aber vielleicht erinnern Sie sich noch wie das Ihre Mutter oder Grossmutter gemacht hat. Ganz ohne Konservierungsmittel. Und genau gleich machen wir's bei uns, natürlich nur viel rationeller und auch besser. Die verschlossenen Dosen, Gläser, Aluminium-Packungen werden entweder sterilisiert (das heisst bei Temperaturen über 100 °) oder pasteurisiert (das heisst Temperaturen unter 100 °). Anschliessend werden die so steril gemachten Konserven rasch abgekühlt. Und dies ist eigentlich das gosse Plus gegenüber dem Selbersterilisieren. Beim raschen Abkühlen der eigenen Einmachgläser wären diese nämlich zersprungen. Und gerade das rasche Abkühlen ist so wichtig, damit der volle Nährwert und die Vitamine erhalten bleiben. Im übrigen wacht auch das Auge des Eidgenössischen Gesundheitsamtes ganz genau darüber, dass die Vorschriften der Verordnung über den Verkehr mit Lebensmitteln eingehalten werden. Artikel 208 dieser Verordnung sagt: «Obst-, Gemüse- und Pilzkonserven dürfen als Konservierungsmittel nur Alkohol, Essig, Gewürze, Kochsalz oder Zucker enthalten. Bei Essig-Konserven ist das schimmelverhütende Kalium Sorbat erlaubt.» Die meisten Konservenfabriken verwenden aber diesen Zusatz nicht und falls er noch verwendet wird, muss er auf der Packung deklariert werden. Wir selber verwenden dieses Konservierungsmittel bei Haushaltpackungen einzig und allein noch bei Capern und grünen Cornichons. Bei Konfitüren in 12 1/2 kg Eimern und 3 1/2 kg Gurken-Dosen verwenden wir ebenfalls noch Konservierungsmittel, damit der Inhalt der einmal angebrochenen Packung nicht verschimmelt. Die verwendeten Mengen sind minimal und eine Gefahr für die Gesundheit besteht absolut nicht. Wir wiederholen deshalb mit aller Deutlichkeit, dass Haushaltpackungen, wie Sie sie in den Läden finden, absolut keine Konservierungsmittel enthalten (Ausnahme Capern und grüne Cornichons) und einzig und allein durch Hitzesterilisation oder Pasteurisation haltbar gemacht werden.

Vielleicht helfen Sie uns mit, alte Vorurteile aus der Welt zu schaffen.

«Hero-Information», März 1974

Ein wichtiges Datum

2. – 4. Mai 1975 — Wettkampftage der hellgrünen Verbände in Fribourg.

Kameraden, in den Sektionen haben die Vorbereitungsarbeiten begonnen, noch reicht die Zeit, um sich seriös und gewissenhaft auf diese Wettkampftage vorzubereiten. Neben einer fachtechnischen Prüfung wird auch eine physische Leistung in Form eines Patrouillenlaufes verlangt. Beweist mit Eurer Teilnahme, dass in den hellgrünen Verbänden ausserdienstlich etwas geleistet wird.