

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 13 (1940)

Heft: 8

Artikel: Ratschläge zur Aufbewahrung von Vorräten

Autor: Hausknecht, E. / Mützenberg, H.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-516510>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 16.03.2025

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

Der Angeklagte musste wegen dieser beharrlichen Missachtung der Dienstvorschriften der wiederholten Dienstverletzung gemäss Militärstrafgesetz Art. 72 schuldig erklärt werden. Ferner erblickte das Gericht in den falschen Buchungen eine Fälschung dienstlicher Aktenstücke gemäss Militärstrafgesetz Art. 78. Er wurde zu einer Gefängnisstrafe von 45 Tagen verurteilt unter Gewährung des bedingten Strafvollzugs. Die ausgestandene Untersuchungshaft von 34 Tagen wurde in Anrechnung gebracht.

Einzelne der Lieferanten, die dem Angeklagten falsche Quittungen ausgestellt haben und ebenfalls vor Gericht gestellt worden sind, gingen wegen Beihilfe zu den genannten Vergehen hart an einer Bestrafung vorbei. Sie haben zweifellos gewusst, dass ihr Verhalten ungehörig war. Das Gericht nahm aber zu ihren Gunsten an, dass sie sich darüber, der Fourier werde die unwahren Belege zur Begehung strafbarer Handlungen verwenden, nicht genügend Rechenschaft gegeben haben. Deshalb wurden sie freigesprochen.

Ratschläge zur Aufbewahrung von Vorräten.

Der Zürcher Frauenausschuss für Wirtschaftsfragen hat folgendes Zirkular erlassen, dessen Ratschläge auch für uns von grosser Wichtigkeit sind:

In der warmen Jahreszeit verderben die Nahrungsmittelvorräte rascher, weil die Schädlinge und die Bakterien, die die unliebsamen Veränderungen der Nahrungsmittel verursachen, sich bei Wärme und Feuchtigkeit besser entwickeln. Die Vorräte dürfen darum nicht in Estrich und Dachkammern aufbewahrt bleiben. Sie sind über den Sommer in kühlen aber trockenen Räumen (Gänge, wenig benutzte Zimmer, Keller) unterzubringen und vor direkter Sonnenbestrahlung und starken Temperaturschwankungen zu schützen. Im übrigen gelten für die Vorratshaltung folgende Regeln:

Die Vorratsräume sind peinlich sauber zu halten und regelmässig zu lüften. Die Lebensmittelvorräte sind in gewissen Zeitabständen nachzusehen und fortlaufend zu verbrauchen. Für eine entsprechende Erneuerung ist, wenn immer möglich, zu sorgen.

Gewisse Lebensmittel nehmen fremde Gerüche leicht an; sie sind daher nicht in der Nähe von Seife, Kampfer, Petrol etc. aufzubewahren.

Sofern alle oben genannten Ratschläge befolgt werden und die Ware in frischem Zustand eingekauft werden konnte, sind Schäden fast ausgeschlossen. Die nachfolgende Tabelle gibt Auskunft über die Dauer der Haltbarkeit, Aufbewahrungsort, eventuell auftretende Schäden und deren Behebung.

Für den Zürcher Frauenausschuss für Wirtschaftsfragen

E. Hausknecht H. Mützenberg.

Artikel	Dauer der Haltbarkeit	Günstiger Aufbewahrungsort	Auftretende Schäden	Behebung der Schäden
Zucker	unbeschränkt	Sack, Büchse, Kiste	Ameisen	sieben
Reis	1—2 Jahre	Sack, Büchse	muffig u. schimmelig werden	unmöglich
Mehl	6 Monate	Stoffsack (öfters bewegen)	Bildung von feinen Fäden und Klümpchen durch die Mehlmotte	sieben, Aufbewahrungsort und Sack wechseln
Gries	6 Monate	„ „ „	„	„
Hafer- und Gerstenprodukte	6 Monate	„ „ „	„	„
Mais	6 Monate	„ „ „	„	„
Teigwaren: Wasserware Eierware	6—8 Monate 2—3 Monate	Säcke, Originalpackung, Büchsen, Kisten (Temperaturwechsel gefährlich)	Würmer und Mehlmotten	unmöglich
Hülsenfrüchte	6—12 Monate	Säcke, Büchsen (öfters bewegen)	kleine Insekten	erlesen, bald verbrauchen
Dörrobst und Dörrgemüse	1 Jahr	Säcke, Kisten	schimmelig werden, Insekten	erlesen, waschen, trocknen
Speisefette	6—12 Monate	verschlossene, glasierte Steinguttöpfe	talig und ranzig	erhitzen mit Zusatz von Aepfeln und Zwiebeln
Speiseöle	6—12 Monate	in Papier eingewickelte Flaschen		
Salz	unbegrenzt	Glas- und Porzellangefäße, Stoffsäcke	keine	
Kondensmilch	1—2 Jahre	Originalpackung	keine	
Hausgemachte Konserven	bis 12 Monate	fehlerfreie Gläser und glasierte Töpfe	gären und schimmeln	aufkochen und in saubere Töpfe füllen
Fabrik-Konserven	bis 2 Jahre	Originalpackung	gären, faulen (Achtung auf gewölbte Deckel)	unmöglich, Genuss gesundheitsschädlich