

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 13 (1940)

Heft: 9

Artikel: Haltbarkeit der Konserven

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-516518>

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: 15.03.2025

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

ausserordentlicher Wichtigkeit, dass auf Vorrat angelegte Lebensmittel regelmässig und oft kontrolliert werden. Auch peinlichste Sauberkeit in Bezug auf die zur Aufbewahrung benötigten Gefässe ist unbedingt notwendig. Selbstverständlich ist ferner, dass Verunreinigungen, die infolge dauernder Benützung der Räume nicht umgangen werden können, von Zeit zu Zeit beseitigt werden.

Im übrigen verweise ich auf die in der letzten Nummer auf Seite 186 veröffentlichte Tabelle, die über die Haltbarkeit, auftretende Schäden und die günstigste Aufbewahrungsmöglichkeit Aufschluss gibt.

Haltbarkeit der Konserven.

In der letzten Nummer haben wir eine vom „Zürcher Frauenausschuss für Wirtschaftsfragen“ aufgestellte Tabelle über die Haltbarkeit der verschiedenen Lebensmittel zum Abdruck gebracht. Darin wurde die Haltbarkeit der Konserven mit maximal 2 Jahren angegeben.

Die Conservenfabrik Rorschach A.-G. beanstandet diese Angabe und schreibt uns dazu:

„In der Tat, wenn für gewisse Obst-Kompotte (hauptsächlich Steinfrüchte), die Haltbarkeit begrenzt ist, so ist die Haltbarkeit für Gemüse- und Fleischkonserven, sowie für Confitüren sozusagen unbegrenzt, wenn die Lagerung kühl und trocken erfolgt und die Büchsen unverletzt bleiben.

Wie die Wissenschaft die Frage der Haltbarkeit beurteilt, möge nachfolgender wortgetreue Auszug aus der konserventechnischen Literatur zeigen. Es heisst da unter anderem:

„Konserven müssen in kühlen und trockenen Räumen gelagert werden, die regelmässig gut gelüftet werden. Geschieht dies, so ist die Dosenkonserve eine qualitätsbeständige Ware, die auch nach Jahren im äusseren Ansehen der Dose, sowie in der inneren Beschaffenheit der Masse nach Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack das hält, was man von ihr erwartet. Unter Führung der Handelskammer Braunschweig hat eine Kommission von Industriellen, Wissenschaftlern, Händlern und Verbrauchern im Jahre 1911 etwa 5000 Dosen Gemüse- und 1000 Dosen Obstkonserven eingelagert.

Nach 10-jähriger Lagerung war nur ein Verlust von etwa 1% zu verzeichnen. Die Gemüse haben weder im Aussehen noch im Geschmack und Geruch im geringsten gelitten. Spargel, Erbsen, Bohnen und gemischtes Gemüse waren durchaus unverändert.“

Nach unsern eigenen Erfahrungen und nach den Erfahrungen der schweizerischen Konservenindustrie stimmen die obigen Ergebnisse durchaus“.

Wir wollten nicht unterlassen, unsere Leser auf diese, von fachmännischer Seite stammenden Aufklärungen hinzuweisen.