

**Zeitschrift:** Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen  
**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband  
**Band:** 24 (1951)  
**Heft:** 11

## Titelseiten

### 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:** 26.11.2024

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

**DER FOURIER**

---

Offizielles Organ des Schweiz. Fourierverbandes und des Verbandes Schweiz. Fouriergehilfen

---

**Von der Technologie leicht verderblicher Lebensmittel  
in den Vereinigten Staaten von Amerika**

von Major E. Baumgartner, Basel.

Die O. E. E. C. („Organisation of European Economical Cooperation“) in Paris organisierte im Juli, August und September des letzten Jahres eine 10wöchige Studienreise nach den Vereinigten Staaten, mit 50 Teilnehmern aus 12 Staaten Europas. Die Reise bot den Teilnehmern Gelegenheit, alle Belange der Kältetechnik von Grund auf kennen zu lernen, so auch die Anwendung der Kälte für die Konservierung leicht verderblicher Lebensmittel, von denen hier die in der militärischen Tagesration enthaltenen behandelt werden.

**Das Fleisch**

Als wir von Dallas im Staate Texas Richtung Los Angeles fuhren, hatten wir stundenlang von der Landschaft den Eindruck einer öden, völlig unbelebten Steppe. Aber unser Reisemanager, Mr. Stimson, versicherte uns, die Gegend sei „full of cattle“: voller Vieh. Tatsächlich werden  $\frac{2}{3}$  des Grossviehs in USA. westlich des Mississippi produziert, während  $\frac{2}{3}$  der Konsumenten im Osten des Mississippi wohnen. Das ausgewachsene Vieh gelangt auf dem Wege in das Konsumgebiet zuerst in die Getreidegend, wo es ausgemästet wird. Von dort kommt es in die Stock-Yards, d. h. auf die Viehmärkte in den Städten mit Grossschlächtereien, welche etwas euphemistisch als „Meat-Packer“ bezeichnet werden und sich in- und ausserhalb des östlichen Randes des Aufzuchtgebietes angesiedelt haben. Erst auf den „Stock-Yards“, welche aus Dutzenden und Hunderten von Pferchen für je ca. 20—30 Stück Grossvieh bestehen, wird das Vieh durch einen Vertreter der Farmer an den meistbietenden Schlächtereibetrieb verkauft.

Die Firma Swift z. B. hat ihren östlichsten Betrieb in Chicago. Er hat im Laufe der Jahre wesentlich an Bedeutung verloren, seitdem die Firma eine Dezentralisation in der Richtung nach den Aufzucht- und Mastgebieten vorgenommen hat, nämlich nach St. Paul, Sioux City, Omaha in Nebraska, St. Louis, Kansas City, Denver und Fort Worth.

Wir hatten Gelegenheit, u. a. den Betrieb in Chicago zu besichtigen. Das Eigenschaftswort „Gross“ hat hier immer noch seine Berechtigung. Denn im Hauptbüro konnten wir aus den Angaben auf einem schwarzen Brett ersehen, dass an diesem Tage, nämlich am 12. 9. 50, in Chicago immerhin noch 7000 Stück Gross-