

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 48 (1975)

Heft: 4

Artikel: Fleischkonserven

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-518441>

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: 17.02.2025

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

FLEISCHKONSERVEN

Die Geschichte der Fleischkonserve

Der Erfinder

Nicolas Appert (1749 – 1841) ist der Erfinder und somit der Begründer der Fleischkonservenindustrie. Der einfache französische Confiseur hätte sich wohl nie träumen lassen, dass er mit seinen primitiven Experimenten den Grundstein zur weltumspannenden Konservenindustrie legen würde.

Die Anregung war von Napoleon I. ausgegangen, der schon damals erkannte, wie wichtig haltbare Lebensmittel für die Kriegführung zu Land und Wasser sind. Er setzte einen Preis von 12 000 Francs aus für denjenigen französischen Bürger, dem es gelingen sollte, Lebensmittel für längere Zeit haltbar zu machen. Nicolas Appert konnte am 30. Januar 1810 diesen Preis vom Innenminister entgegennehmen.

Seine ersten Versuche begann er mit Flaschen, in die er die verschiedensten Nahrungsmittel einfüllte, im offenen Wasserbad kochte, um sie nachher luftdicht zu verkorken. Drähte und Sieglack waren ihm willkommene Hilfsmittel für einen dauerhaften Verschluss. Die Engländer übernahmen seine Methode und verwendeten als Behälter verlötete Blechgefäße. Die grosse Bruchanfälligkeit des Glases brachte sie auf diesen Gedanken. Appert löste sich nur widerwillig von seiner Glasidee, arbeitete aber unter Druck der Konkurrenz ebenfalls an Blechdosen weiter. Damals schon erkannte er, dass die Korrosion des Bleches auf den Inhalt negative Auswirkungen haben konnte. (Die Innenlackierung war noch nicht erfunden.)

Schliesslich ging er dazu über, die verlöteten Blechdosen unter Druck zu sterilisieren. Dazu diente ihm ein verbesserter Papin'scher Drucktopf, wie er schon 1681 erfunden worden war. Wie so manchem genialen Erfinder wurden auch ihm Schicksalsschläge nicht erspart. Seine Ideen wusste er kommerziell nur schlecht zu realisieren. Er versuchte mehrere Fabrikationsbetriebe aufzuziehen, jedoch ohne Erfolg. Als 91-jähriger starb er arm und von allen vergessen und musste sogar im Armengrab beigesetzt werden.

Erst 50 Jahre später bestätigte Louis Pasteur die Richtigkeit der Appert'schen Methode, die bis dahin von vielen Wissenschaftlern angezweifelt und bekämpft wurde.

Die Weiterentwicklung

Lange Zeit war die verlötete Weissblechdose der ideale Behälter für Fleischkonserven. In den folgenden Kriegen bildeten sie einen unentbehrlichen Verpflegungs- und Vorratsfaktor für die kämpfenden europäischen Heere und Flotten. Der Konsum im zivilen Sektor war zu dieser Zeit unbekannt. Dem damaligen eintönigen und anspruchslosen Geschmack entsprechend, war die Auswahl sehr klein. Das Büchsenfleisch, wie man es nannte, bestand aus Rind- oder Schweinefleisch, das in Stücke geschnitten, gepökelt, eingefüllt und sterilisiert wurde.

Erst mit dem Start der europäischen Konservenindustrie um 1870 wurden die Methoden und Sortimente verfeinert. Die schweizerischen Grossbetriebe haben mit der Produktion zwischen 1880 und 1890 begonnen.

Die Weissblechdose hat sich bis heute bewährt. Durch Innen-, Gold- oder Porzellanlackierung konnte die Marmorierung der Innenwand verhindert und somit der oft empfundene (manchmal auch nur eingebildete) Büchsen Geschmack vollständig eliminiert werden.

Das Öffnen der Dose geschieht heute nicht mehr mit dem Soldatenmesser, sondern mit dem aufgelöteten Schlüssel zum Aufreissrand. Die noch bequemeren Aufreissdeckel haben im zivilen Sektor Einzug gehalten. Dosen aus tiefgezogenem Aluminiumblech oder aus Aluminiumfolien findet man überall auf dem Markt. Es sind auch schon erste Fabrikationen in Aluminiumbeuteln lanciert worden.

Die Sterilisation geschieht immer noch im altbewährten Autoklaven, der natürlich technisch weiterentwickelt wurde. Automatische, kontinuierliche und lochkartengesteuerte Apparate sind heute vielerorts in Gebrauch. Die Strahlenkonservierung ist in den USA immer noch im Versuchsstadium.

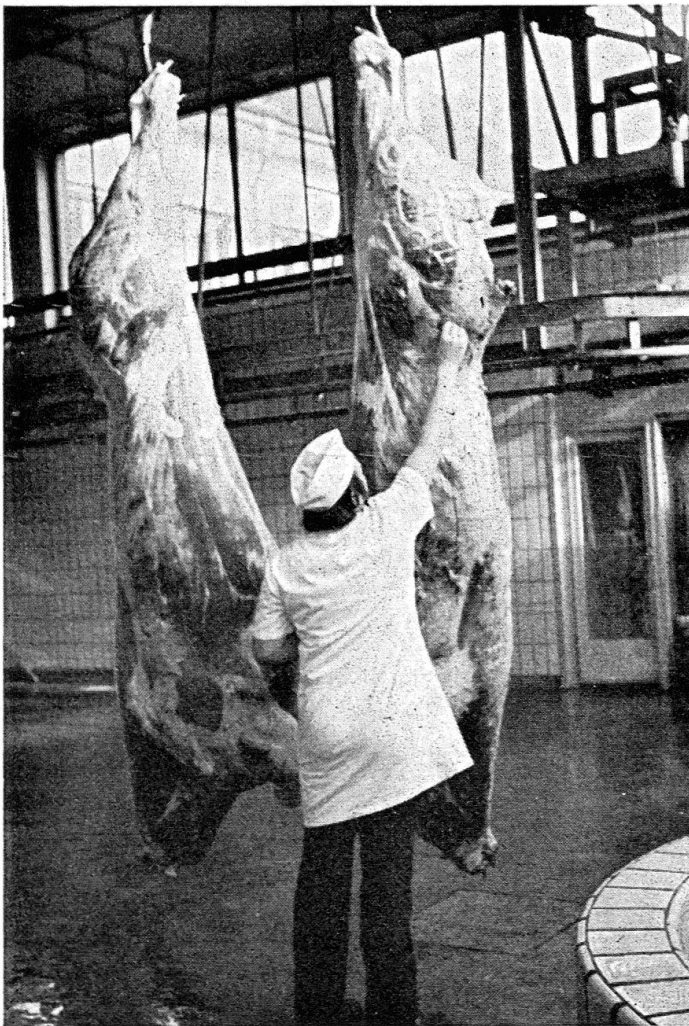
Die Einführung der Fleischkonserven in unserer Armee

Lange vor dem Ersten Weltkrieg hielt die Fleischkonserve Einzug in unsere Truppenverpflegung, anfänglich auch in Form von «Büchsenfleisch», das später den vornehmen Namen «Corned Beef» erhielt. Im Jahre 1915 wurde die Armee-Fleischpastete entwickelt, die sich, dank ihrer vorzüglichen Qualität, bis zum heutigen Tag erhalten konnte. Um dem Wehrmann eine gewisse Abwechslung zu bieten, nahm man 1961 neun weitere Sorten Fleischkonserven ins OKK-Sortiment auf und passte die Portion dem zivilen Konsum an durch Herabsetzen des Gewichtes von 150 auf 120 g. Auch die mehrfarbigen Dosenetiketten der Lieferanten haben beim Soldaten den Eindruck erweckt, etwas «Ziviles» zu konsumieren. Eine Portionsdose weist durchschnittlich 320 Kalorien auf.

Das OKK ist stets bestrebt, mit speziellen Fachgruppen aus der Fleischindustrie, Qualitätsverbesserungen und Neuheiten zu studieren und zu realisieren. Nach gründlicher Prüfung der oben erwähnten Neuerungen im Dosensektor, wird die traditionelle Weissblechdose mit Aufreissrand für die speziellen Anforderungen der Truppenverpflegung immer noch bevorzugt.

Die Verwendung in unserer Armee

Den Lesern des «Der Fourier» muss wohl über dieses Thema keine spezielle Theorie gegeben werden. Wenn auch der Pflichtkonsum nicht immer auf das nötige Verständnis stösst, müssen der verantwortungsbewusste Quartiermeister und Fourier wissen, dass dies die Vorratshaltung des OKK erfordert, die im Ernstfall eine in jeder Beziehung wertvolle und notwendige Massnahme darstellt.



Der Fleischschauer bei der Arbeit.

Die Beschaffung

Die Vorschriften des OKK

Das OKK verlangt jährlich einmal bei seinen Lieferanten bemusterte Offerten für die zu beschaffenden Produkte. Nach Abschluss der nach kaufmännischen und fachlichen Prinzipien geführten Verhandlungen mit dem Hersteller wird ein Kauf- und Liefervertrag erstellt.

Den Fabrikanten werden unter anderem folgende Qualitätsvorschriften gemacht:

1. Schlachtvieh

Für die Fabrikation darf nur gesundes Schlachtvieh verwendet werden von

a) inländischen Kühen, Kat. II D

über ca. 8 Jahre alt, vollfleischig bis mittelfleischig, gleichmässig mittel bis gleichmässig leicht gedeckt und jüngere, vollfleischig, teilweise gedeckt oder mittelfleischig, gleichmässig leicht gedeckt.

b) inländischen Schweinen

gesunde, trockenfleischige, nicht zu fette.

Die Schlachttiere müssen 24 Stunden vor dem Schlachten ausgeruht haben. Diese sind im Schlachthaus der Fabrik zu schlachten und der dortigen Fleischschau unterstellt. Fleisch von anderswo geschlachteten Tieren darf nicht verwendet werden.

2. Einfüllbrät und Abfüllung

Von der Mischung (Brät) sind in jede Dose mindestens 120 Gramm einzufüllen.

Bei der Herstellung des Bräts darf absolut nichts verwendet werden, das nicht geniessbar ist, z. B. Knorpel usw. Das Fett muss am Kuhfleisch gründlich entfernt werden.

Die Bouillon ist mit Trockenbouillon herzustellen.

Die Verwendung von Konservierungsmitteln ist nur im Rahmen der Vorschriften der Eidgenössischen Fleischschauverordnung gestattet.

Das Brät darf nicht mehr gesalzen und gewürzt sein als absolut erforderlich ist.

3. Dosen

Dose = 120 g Nettoinhalt = 1 Portion Fleischkonserve

Die Dosen müssen aus vollverzinnem Weissblech bester Qualität sein. Die Verzinnung muss mindestens ein Drittel besser sein als bei Normalverzinnung.

<i>Aussenmasse der Dose</i>	Durchmesser	ca. 73 mm
	Höhe	ca. 36 mm

<i>Dicke des Bleches</i>	Zylinder mindestens	0,26 mm
	Boden und Deckel mindestens	0,28 mm

Schlüssel Jede Dose mit einem Schlüssel, der auf dem Dosenboden mit Lötzinn zu befestigen ist, am Zylinder oben ringsherum geritzt (Ritzbreite 8 mm) mit Aufreisslappen.

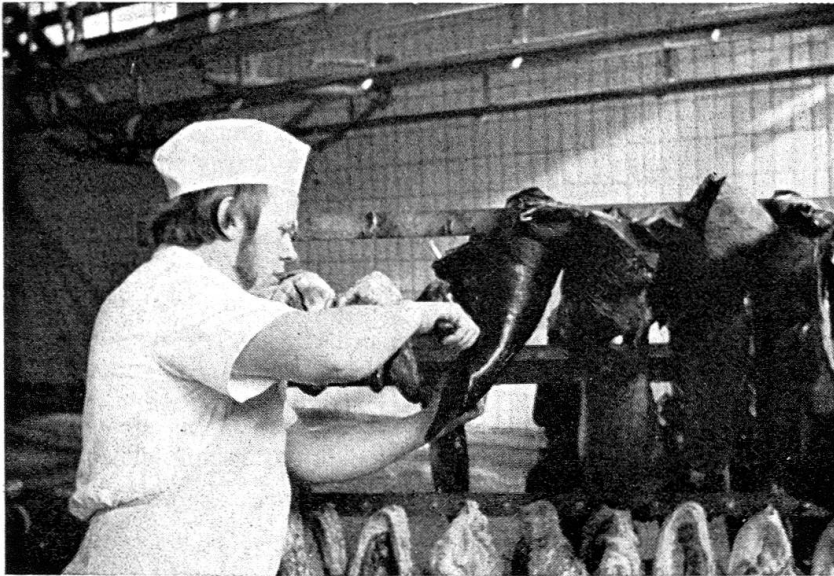
Boden und Deckel Diese sind so zu konstruieren, dass sie nicht federn (flattern), sie sollen also genügend starke Rillen aufweisen.

Zum Verlöten darf nur Lötzinn gemäss gesundheitspolizeilicher Vorschrift verwendet werden. Vor dem Einfüllen sind die Dosen und Deckel in kochendem Wasser auszubrühen.

Alle Dosen sind kunstgerecht zu verschliessen und im Autoklav genügend zu sterilisieren. Beim Erkalten sind die Dosen deckelabwärts zu legen.

Vor dem Lackieren sind die Dosen sorgfältig zu reinigen und mit einem farblosen Lack zu lackieren.

Die Fleischkonservendosen müssen mit einer mehrfarbigen Papieretikette versehen werden.

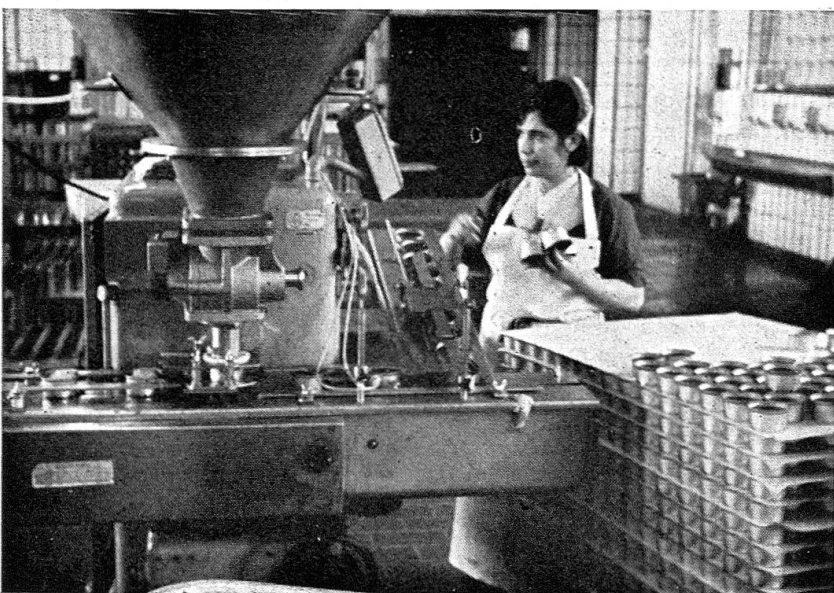


Der Werdegang der
Fleischkonserve

Das Fleisch wird ausgebeint
und zerlegt.



Im Blitz oder Kutter wird
es zum Brät verarbeitet.



Konserven-Abfüllmaschine.

5. Garantie

Der Lieferant übernimmt die *volle Garantie für vierjährige Haltbarkeit der Konserven*, vom Tage der Lieferung an gerechnet, zweckmässige Lagerung vorausgesetzt und leistet für diese Verpflichtung Bankbürgschaft.

Konserven, welche innerhalb der Garantiezeit verderben oder Anzeichen von Verderbnis zeigen, sind vom Lieferanten nach Wahl des Käufers zu ersetzen oder zum Erstellungspreis zu vergüten. Sofern die Konserven innerhalb der Garantiezeit wegen verdächtiger Merkmale untersucht oder manipuliert (geputzt) werden müssen, hat der Fabrikant für diese Kosten aufzukommen.

6. Fabrikationskontrolle

Die Fabrik unterzieht sich der Kontrolle des OKK bzw. eines Vertreters desselben in bezug auf Schlachtvieh, Fleisch und alle Einzelheiten der Fabrikation. Diese Kontrolle kann unangemeldet, täglich, zu jeder Stunde der Fabrikationszeit und in allen Fabrikräumen, sowie im Schlachthaus vorgenommen werden. Über das Fabrikationsverfahren ist seitens der Kontrolle die strengste Diskretion zu beobachten.

Im übrigen wird auf die einschlägigen Bestimmungen der Eidgenössischen Fleischschauverordnung vom 11. Oktober 1957, Stand 1. 3. 1970, sowie Änderung vom 21. 4. 1971 (Art. 60 und ff.) verwiesen.

Der Werdegang der Konserve

Das vorschriftsgemäss geschlachtete Qualitätsvieh

- wird zerlegt und ausgebeint
- im Blitz oder Kutter zum rezeptkonformen Brät verarbeitet
- mit einer automatischen Abfüllmaschine in die Dosen gefüllt
- mit einer Verschlussmaschine wird der Deckel aufgefalzt
- im Autoklaven sterilisiert
- im kalten Wasser abgekühlt
- mit speziellem Schutzlack werden die Dosen aussen lackiert und getrocknet
- etikettiert, in Karton verpackt und spedit

Während der ganzen Fabrikation werden stündlich Verschluss- und Sterilisationsproben entnommen und im Labor überprüft.

Die Lagerhaltung

Im Armeemagazin oder in der Festung werden die Fleischkonserven bis zur Abgabe an die Truppe zweckmässig gelagert d. h. trocken, ohne Feuchtigkeitseinfluss und nicht über 15 ° Celsius.

Bei einer Lagerung während einer WK-Dauer bei der Truppe müssen keine Vorschriften aufgestellt werden. Im Hinblick eines eventuellen Rückschubes empfiehlt es sich, die Fleischkonserven vor Nässe und Hitze zu schützen.

Armeeproviand: Fleischkonserven in Cartons zu 50 Portionen zu 120 g
Leberpastete in Tuben, Cartons zu 80 Tuben zu 100 g
Leberpastete in Dosen, Cartons zu 100 Dosen zu 60 g

HA