

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 53 (1980)

Heft: 7

Artikel: Kluger Rat - Notvorrat

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-518792>

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: 02.04.2025

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

werden oder wo Wehrpflichtigen besonders heikle Funktionen anvertraut werden sollen, die eine erhöhte Verantwortung in sich schliessen und besondere Verlässlichkeit voraussetzen (Führungsgehilfen, Spezialisten der Übermittlungstruppen, Nachrichtenleute u. a.). Zu diesem Zweck werden die zuständigen militärischen Stellen mit einer Verfügung des EMD vom 15. Juli 1965 betreffend das Einholen von Auskünften über Wehrmänner angewiesen:

- über die in Frage kommenden Kaderanwärter und Spezialisten polizeiliche Führungsberichte einzuholen;
- private Erkundigungen im Bekanntenkreis des Betroffenen (nach dessen Wünschen) einzuziehen.

Die eingegangenen Auskünfte müssen als vertrauliche Akten behandelt werden. Sie sind nur den militärischen Stellen zugänglich.

Den gegenüber dem Einholen von Auskünften hin und wieder erhobenen Kritiken ist entgegenzuhalten, dass die Armee auf die entsprechenden Angaben über Kader und Träger besonderer Funktionen angewiesen ist, denn sie besitzt über die meist im Zivilleben stehenden Wehrmänner in der Regel nur ungenügende Kenntnisse. Der Fall Jeanmaire hat die Notwendigkeit solcher Informationen deutlich gemacht.

2. Mit einem Kreisschreiben vom 23. Juni 1961 betreffend die Bekanntgabe der Adressen von Wehrmännern wird die Herausgabe der Ziviladressen von Wehrmännern und Rekruten beschränkt auf die

- schweizerischen Gerichtsbehörden;
- schweizerischen Versandstellen militärischer Fachliteratur;
- schweizerischen Uniformschneider (gilt nur für Offiziersaspiranten).

Diese Einschränkung dient vorab der Wahrung der Persönlichkeitssphäre der Wehrpflichtigen aber auch der Gleichbehandlung aller Gesuche dieser Art.

Kurz

Kluger Rat – Notvorrat

Mehr Abwechslung im Notvorrat ?

Die Umfrage des Instituts für praxisorientierte Sozialforschung in Zürich, die 1978 im Auftrag des DWK (Delegierter für wirtschaftliche Kriegsvorsorge) durchgeführt wurde, zeigte, dass sich die Zusammensetzung der Notvorräte in den letzten Jahren nicht ganz so rigoros verändert hat, wie man anzunehmen geneigt wäre, wenn man die vielen neuen Produkte auf dem Markt betrachtet. Eine kleine Änderung in den Grundvorräten ist zu beobachten, und zwar hat das Oel das Fett verdrängt. Obwohl Speisefett länger haltbar ist als Oel, wird heute der Oelvorrat gleich gewertet wie ein Fettvorrat. Ansonsten sind die neun «klassischen» Vorratsprodukte auch heute noch weit an der Spitze. Einkellertes wie Obst, Gemüse und Kartoffeln, Eingemachtes wie Konfitüre oder Kompott und Zucker, Teigwaren, Oel, Mehl, Reis machen mengenmässig drei Viertel des durchschnittlichen schweizerischen Vorrats aus. Dennoch verrät die Zusammensetzung der Vorräte auch den Wunsch nach mehr Abwechslung im

Speisezettel. Das vielfältige Angebot an Fertignahrungsmitteln begünstigt dies. So hat die Hälfte aller Befragten einen Vorrat an lange haltbaren Lebensmitteln von mehr als zwanzig verschiedenen Produkten. Die Vielfalt ist auf dem Lande praktisch gleich gross wie in städtischen Gebieten. Das breite Sortiment der gelagerten Produkte erschwert oft die Übersicht. Während 84 % der befragten Haushalte Lebensmittelvorräte vorweisen, die für 14 Tage ausreichen, sind sich nur 49 % bewusst, dass sie für eine so grosse Zeitspanne vorgesorgt haben. Der private Vorrat wird also häufig unterschätzt.

Obne Kühlung haltbar

Ein Notvorrat sollte vorwiegend aus Produkten zusammengesetzt sein, die ungekühlt haltbar sind, weil die Stromversorgung nicht gesichert ist. Früher gab es nur wenige Produkte, die dieser Anforderung genügten. Unter den Milchprodukten zum Beispiel war es einzig der Schmelzkäse. Heute steht ein breites Sortiment von monatelang ungekühlt haltbaren Milchgetränken, Desserts und Aufstrichen zur Wahl. Fixfertigmahlzeiten, die noch vor wenigen Jahren ausschliesslich in Dosen oder tiefgefroren angeboten wurden, sind nun in Beuteln erhältlich, die sich problemlos im Küchenschrank aufbewahren lassen. Auch an Süssigkeiten gibt's mehr. Schokolade und Biscuits werden durch Kuchen und Torten ergänzt. Neue Herstellungsmethoden und Verpackungen machen sie haltbar. Dank schonender Verarbeitung behalten viele konservierte Nahrungsmittel den vollen Gehalt an Spurenelementen und Vitaminen. Auch die Auswahl an haltbaren eiweissreichen Produkten ist grösser geworden. Eiweissreiche Nahrungsmittel wie Fleisch, Geflügel und Fisch, sind heute wahre Spitzenreiter im Menüzettel. Im Jahr 1955 betrug die Fleischproduktion in der Schweiz 198 000 t. Heute erreicht sie fast das Doppelte. Ernährungsgewohnheiten lassen sich nicht «schmerzlos» von einem Tag auf den andern ändern. Deshalb sind eiweissreiche Notvorräte so wichtig geworden. Zunehmend bemühen sich die Leute um eine ausgewogene Ernährung. Dabei ist auch ein Zug zu leichteren, kalorienärmeren Nahrungsmitteln zu beobachten. Diese Strömung steht allerdings im Widerspruch zu den Zielen der Notvorratshaltung, weil für Notsituationen vor allem energispendende und somit kalorienreiche Produkte zu empfehlen sind. Wer ausgesprochen kalorienarme Produkte lagert, sollte beachten, dass man grössere Mengen davon benötigt als von anderen Produkten mit hohem Kaloriengehalt.

Tiefkühlung: stark im Kommen

Über Tiefkühlmöglichkeiten verfügt etwa jeder zweite Haushalt. Der Anteil des Tiefgekühlten macht im Durchschnitt einen Drittel aller Vorräte aus. Tiefkühlprodukte sind nur bedingt als Notvorrat anzusehen, weil sie stromabhängig sind. Ausgehend von der Überlegung, dass der private Vorrat in erster Linie nur als Überbrückung während 2 bis 3 Wochen reichen muss, ist der tiefgekühlte Vorrat dennoch eine sinnvolle Ergänzung. Tiefgefrorenes ist allerdings auch unter Normalbedingungen nicht unbeschränkt haltbar. Das Schweizerische Tiefkühl-Institut gibt nur für Obst und Gemüse eine Haltbarkeit von bis zu einem Jahr an. Fertiggerichte, Wurst- und Backwaren sollten nur 1 bis 3 Monate, Fleisch höchstens bis zu einem halben Jahr in der Tiefkühltruhe bleiben. Voraussetzung für eine gute Lagerung ist eine konstante Temperatur von mindestens minus 18° C. Bei Stromausfall wird empfohlen, den Deckel der Truhe geschlossen zu lassen und Trockeneis einzufüllen. An- oder aufgetaute Lebensmittel sind entweder sofort aufzuessen oder einzumachen, jedoch nicht mehr einzufrieren.