

Haltbarkeit der Konserven

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **13 (1940)**

Heft 9

PDF erstellt am: **29.06.2024**

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

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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.