

Lagerung von Lebensmitteln, Gemüse und Fourage

Autor(en): **Lendi, W.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **14 (1941)**

Heft 1

PDF erstellt am: **11.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-516536>

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.

Lagerung von Lebensmitteln, Gemüse und Fourage

Von Major W. Lendi, Zürich

Alle Lebensmittel müssen in unbedingt saubern, luftigen, kühlen und trockenen Räumen ohne Einwirkung der Sonnenstrahlen fachgemäss und frostgeschützt gelagert werden. Sauberkeit ist die beste Waffe gegen Schädlinge aller Art. Die mit Lebensmitteln gefüllten Säcke sind senkrecht zu stellen oder senkrecht aufzuschichten.

Brot keinesfalls feucht lagern, sonst bildet sich Schimmel. Auf Holzgestellen aufbewahren, Brote seitlich aufgestellt.

Zwieback ist in luftigen und trockenen Räumen aufzubewahren. Lagerfähigkeit 2 Jahre.

Fleisch und Fleischwaren in saubern, gut gelüfteten, kühlen trockenen Räumen getrennt hängend aufbewahren. Temperatur 0—2° C. Fleisch nimmt den Geruch stark riechender Stoffe an. Blau gestrichene Fensterscheiben schützen gegen Fliegen.

Hackfleisch am Herstellungstag verbrauchen.

Gefrierfleisch. Die Luft muss völlig rein und frei von fremden Gerüchen sein. Die Temperatur in Räumen mit Kuh-, Rind- und Kalbfleisch ist auf mindestens —8° C., mit Schweinefleisch auf mindestens —10° C. zu halten. Für den Konsum langsam auftauen, zur Beschleunigung in fließendes kaltes Wasser legen. Im Gefrierzustand Lagerfähigkeit = 6—10 Monate.

Speck. Haltbarkeit für fetten und magern Speck 6 Monate, Schinkenspeck 3 Monate. Nach genügendem Abhängen magern Speck leicht mit gemahlenem Pfeffer einpudern oder mit Überzug versehen. Lagerung hängend, nicht zu dicht. Speck in Kühlräumen nur in Schichten lagern.

Fleischkonserven sind in Kisten kühl, trocken und luftig zu lagern. Lagertemperatur etwa 6—8° C.; Temperaturwechsel vermeiden. Sonnen- und Frostschutz. Lagerfähigkeit = 5 Jahre.

Speisefette (Margarine, Nierenfett, Kunstspeisefett etc.) niedere Lagertemperatur, + 8° C.; bei höhern Temperaturen leicht ranzigwerden. Frische Fettstoffe (Butter) leichter Verderb. Tierische Fette sind weniger empfindlich. Licht unbedingt fernhalten. Noch gutschmeckende Margarine ist etwa 4 Wochen haltbar, bei Lagerung bis zu 3 Monaten aber noch brauchbar. Lagerfähigkeit von Speisefetten in Büchsen 1—1½ Jahre, in Paketen 6—12 Monate.

Öle. Trockene, kühle, dunkle Räume. Temperatur + 15° C. Auf festen Gefässverschluss achten. Lagerfähigkeit = 1—2 Jahre.

Milch. Aufbewahrung luftig, hell, staubfrei, nicht über 12° C. Räume müssen gut beleuchtet, frei von Ungeziefer sein. Gefässe peinlich sauber halten. Milch zieht Gerüche an.

Kondensmilch trocken, kühl, ohne Einwirkung des Sonnenlichtes aufbewahren. Nach längerer Lagerdauer schütteln. Ganze Kisten alle 3 Wochen umkehren. Lagerfähigkeit = 2 Jahre.

Trockenmilch kühl, trocken, möglichst in geschlossenen Kartons oder Gebinden aufbewahren. Fremde Gerüche werden angezogen. Magermilchpulver wegen Fettmangels haltbarer. Lagerfähigkeit: Vollmilchpulver 4—6 Monate, Magermilchpulver 6—10 Monate.

Käse. Fäulnis und Schimmelbildung werden gefördert, wenn Bretter ungenügend gereinigt und getrocknet werden, oder wenn sie faulig sind.

Emmentaler, Greyerzer, Tilsiter. Nach Lieferung bei 10° C. Wärme im Keller auf Gestellen aufbewahren. Zugluft ist schädlich, auch Hitze (Weichwerden) und Kälte (Hart- und Trockenwerden). Zum Reinigen alle 2 Tage Lappen mit Salzwasser verwenden, dann trocknet der Käse nicht so schnell aus. Auf Abschnitt salznasses Leinentuch legen. Feuchtigkeit bei höherer Temperatur führt zu Schimmelbildung. Jeder Käse zieht Gerüche an. Reife nach 4—6 Monaten; Haltbarkeit ab Fabrikationstag 6—10 Monate. Tilsiter reift nach 2—3 Monaten; Haltbarkeit ab Fabrikationstag 3—4 Monate. Schachtelkäse kühl und trocken lagern. Vorsicht wegen Madenbildung. Lagerfähigkeit = 3—4 Monate.

Kartoffeln in dunkeln, trockenen, frostfreien, aber kühlen, luftigen Räumen, am besten im Keller, aufbewahren. Beste Temperatur + 2—4° C., nicht über 8° C. Schüttung höchstens 1 m hoch. Fussboden und Wand mit Lattenrosten versehen, Luftschächte einbauen. Die Aufbewahrung in Harassen ist sehr geeignet. Alle 2 Monate umschichten. Haltbarkeit bis April—Juni.

Grüngemüse: Kabis, Kohl, Lauch, Rübli, Sellerie. Räumlichkeiten (in Gebäuden) über der Erde eignen sich besser für Blattgemüse und Zwiebeln, solche unter der Erde sind vorteilhafter für Knollen- und Wurzelgemüse. Licht halbdunkel bis dunkel. Gute Lüftungsmöglichkeiten sind unerlässlich, muffige Luft ist nachteilig. Bei tiefer Aussentemperatur (nicht Frost) Fenster öffnen, bei hoher Aussentemperatur (Föhn, Sonne) Fenster geschlossen halten. — Die Ernte ist ausgereift und trocken einzubringen und in gut gelüfteten Kellern bei niedriger Temperatur (+ 1—3° C.) zu lagern.

Kabis und Kohl ist an den Strünken aufzuhängen oder auf Gestellen nebeneinander zu lagern.

Rübli und andere Knollengemüse sind auf dem Boden zu schichten (80—100 cm hoch).

Lauch ist 10 cm tief aufrecht in den Boden einzugraben.

Sauerkraut vor Luftberührung bewahren. Angebrochene Fässer mit Leinentuch und Holzdeckel verschliessen. Öfters „Kahn“ mit Wasser abwaschen. Auch weissen Belag auf Lackenoberfläche entfernen. Lagerfähigkeit = 6—8 Monate.

Frische Küchenkräuter nur in kleinen Mengen im Keller lagern, bald verbrauchen.

Zwiebeln trocken, kühl, nicht kalt lagern. Flach ausbreiten, nicht in Säcken stehen lassen. Zugluft vermeiden. (Kleine Quantitäten aufhängen.)

Frischobst. Mit Sorgfalt aussuchen, einsammeln bei trockenem Wetter, Keller frostsicher, gut durchlüften. Beste Temperatur + 3—4° C. Zu trockener Raum verursacht Einschrumpfung. Gestelle mit Langstroh belegen, Obst nur in

einer Schicht, sich nicht berührend, lagern. Im gleichen Raum keine andern, stark riechenden Waren. Bei trockener Kellerluft (Häuser mit Zentralheizung) Sägemehl auf den Boden streuen und periodisch stark mit Wasser befeuchten oder mit Wasser gefüllte Gefässe aufstellen mit grosser Oberfläche. Lagerfähigkeit bis Februar/April.

Trockenkartoffeln sehr trocken, luftig, übersichtlich lagern. Gleichfalls ständige, sorgfältige Beobachtung. Häufig umlagern. Lagerfähigkeit = 1—2 Jahre.

Getrocknetes Gemüse. Lagerung trocken, luftig, ohne Einwirkung von Sonne und stark riechender Ware. Getrocknetes Gemüse in Säcken und Beuteln in trockenen Räumen aufbewahren. Gefährlich ist die Motte. Tritt Madenbefall auf, werden ganze Bestände schnell wertlos. Angebrochene Behälter sind leicht Angriffen von Mäusen und Käfern ausgesetzt; sorgfältig beobachten, bald verbrauchen. Ware vierteljährlich (April/Juni monatlich) überprüfen. Lagerfähigkeit = 1—2 Jahre.

Dörrobst. Lagerung trocken, gut gelüftet; starke Temperaturschwankungen vermeiden. Stark riechende Stoffe abseits. Schutz gegen Feuchtigkeit, Staub, Insekten. Laufende Überwachung wegen möglicher Schimmelbildung. Säcke und Kisten nicht direkt auf den Fussboden stellen. Lagerfähigkeit = 1 Jahr.

Gewürze, Küchenkräuter. Trocken, kühl, nicht in der Nähe empfindlicher anderer Waren. Lagerfähigkeit = 1 Jahr.

Suppenkonserven in Holzkisten lagern. Trocken, kühl, luftig, Frost- und Sonnenschutz. Gegen Wärme weniger empfindlich, jedoch nicht über $+25^{\circ}\text{C}$. Sind leicht dem Ungeziefer ausgesetzt, ständig überprüfen. 3 Jahre Lagerfähigkeit.

Militär-Ovomaltine. Ganze Kisten sind trocken und kühl zu lagern, angebrochene Kisten sind wieder gut zu verschliessen. Vorräte auf dem Mann (Notportion) sind periodisch zu konsumieren. Lagerfähigkeit = 2 Jahre.

Kakao und Schokoladepulver ziehen leicht an. Trockene, luftige Aufbewahrung. Feuchtigkeit, Sonne, Licht, Hitze, fremde Gerüche, Temperaturschwankungen vermeiden. Lagerfähigkeit = 1 Jahr.

Kaffee. Grünen Kaffee in gut schliessenden Behältern oder reinen Doppelsäcken, kühl und trocken auf Rosten aufbewahren. Säcke 20 cm von der Wand entfernt. Gleichmässige, nicht zu hohe Temperatur. Nähe von stark riechendem Lagergut entfernen. Lagerfähigkeit = 1—2 Jahre.

Gerösteter Bohnenkaffee nur in luftdicht verschlossenen Blechdosen aufbewahren, erst kurz vor Gebrauch mahlen. Lagerfähigkeit = 4—6 Monate.

Kaffe Zusatzstoffe, Ersatzkaffee kühl, trocken, luftig lagern, nicht im Keller, kein Sonnenlicht. Lagerfähigkeit = 4—6 Monate.

Schwarztee vor Sonnenlicht schützen, nicht im Keller oder feuchten Räumen, geruchfrei, trocken, kühl, gleichmässig temperiert in Büchsen lagern. Lagerfähigkeit = 1 Jahr.

Apfeltee, Lindenblütentee. Trocken, luftig, vor Sonnenlicht geschützt in den Säcken lagern, möglichst aufhängen. Lagerfähigkeit = 6—12 Monate.

- Teigwaren.** Trocken, luftig, gleichmässig temperiert, nicht auf dem Fussboden lagern. Lose Ware überdecken, in Packungen vor Druck schützen. Zwischen Packungen muss Luft hindurch, Lagerung nicht in Nähe stark riechender anderer Waren. Gegen tierische Schädlinge besonders schützen. Feuchtigkeit wird leicht angezogen. Laufend überwachen. Lagerfähigkeit = 8—12 Monate.
- Mehle** (Backmehl, Röstmehl). Vorräte in Säcken oder Holzkästen mit gut schliessendem Holzdeckel und Ablaufvorrichtung, Sackschichten von unten Luftzufuhr. Schichten 15 cm von der Wand entfernt. Nicht lange in Säcken lagern, fleissig umschauflern, öfters durchsieben. Wegen Geruchsannahme nicht in der Nähe stark riechender Stoffe lagern. Räume kühl, trocken, sauber, gut durchlüftet. In den Sommermonaten weniger haltbar, sonst Lagerfähigkeit = 4—6 Monate.
- Reis.** Kühl, luftig, trocken lagern. Gut polierter Reis ist monatelang in Säcken haltbar. Auf möglichst erhöhte Roste nicht an Wände stellen. Erfolgt die Lagerung in Kisten, diese nach Entleerung trocken reinigen. Lagerfähigkeit = 1—2 Jahre.
- Gerste, Hafergrütze,** empfindlich gegen Feuchtigkeit. Lagerung trocken, reichlicher Luftzutritt. Öfters umschauflern. Bei Gespinstbildung durchsieben. Lagerfähigkeit = 4—6 Monate.
- Haferflocken** werden bei längerer Aufbewahrung bitter. Bei Gespinstbildung sieben nicht möglich; dann zweckmässig als Viehfutter veräussern. Bei Dampfen ausbreiten, umschauflern, Klumpen lockern. Lagerfähigkeit = 4—6 Monate.
- Mais, Gries.** Lagerung nur in kleinen Mengen auf Holzrosten. Säcke nicht drücken, häufig bewegen. Lagerfähigkeit = 4—6 Monate.
- Hülsenfrüchte.** Schichtung luftig, trocken, übersichtlich. Säcke häufig umschichten, untersuchen. Bei Schädlingsbefall Inhalt öfters umschütten, aussieben. Bei Aufbewahrung in Düten oder Säcken auf Rost stellen, nicht direkt an Wände. Lagerfähigkeit = 2 Jahre.
- Gelb- oder Grünerbsen** lieben dunkeln, weisse Bohnen hellen Raum. Hülsenfruchtmehle (Suppenmehle) trocken, kühl, gleichmässig temperiert, in dicht verschlossenen Behältern aufbewahren. Lagerfähigkeit = 1 Jahr.
- Zucker.** Lagerung in trockenen Räumen, sonst leicht Klumpenbildung. Stark riechende andere Waren abseits. Abstellung auf Lattenrosten oder Holzboden. Lagerfähigkeit = 2—3 Jahre.
- Salz** unbedingt trocken, warm, übersichtlich, nur auf hohlem Holzboden oder hohem Rost lagern. Türen und Fenster schliessen. Lagerfähigkeit = 2—3 Jahre.
- Hafer** trocken, luftig, auf Holzrosten lagern. Säcke periodisch umschichten. Lagerfähigkeit = 2—3 Jahre.
- Heu, Stroh.** Trocken, luftig, auf Holzboden oder Lattenrost lagern. Auseinandergefallenes Ballenheu sofort verfüttern wegen Aromaverlust. Lagerfähigkeit = 1—2 Jahre.

Die hier genannten Lagertermine sind als mittlere Haltbarkeit zu betrachten. Bei guter Lagerung kann sich die Lagerfähigkeit der Artikel ohne wesentliche Beeinträchtigung der Qualität verlängern, bei unzweckmässiger Lagerung dagegen verkürzen.

Obstbau, Obstverwertung und Alkoholgesetzgebung

Von Hptm. G. Vogt

Für die Versorgung von Volk und Heer kommt dem Obst in der heutigen Zeit, wo die Zufuhren aus Übersee sehr stark erschwert, wenn nicht verunmöglicht sind, erhöhte Bedeutung zu.

Auch der Reichtum an Vitaminen spricht für einen vermehrten Konsum von Frisch- und Dörrobst. Most und Obstkonzentrate ergänzen in wertvoller Weise die tägliche Nahrung und sorgen für Abwechslung.

Mit Befehl vom 12. Oktober 1940 hat das O. K. K. die Versorgung der Armee mit Frischobst in zweckmässiger Weise geregelt.

Der Obstbau ist neben dem Getreide- und Kartoffelbau einer der wichtigsten Zweige der Landwirtschaft, besonders in der Ostschweiz und Zentralschweiz. Der Endrohertrag beläuft sich jährlich auf rund 100 Millionen Franken.

Schon in früheren Zeiten machten sich Bestrebungen geltend zur Verbesserung des Obstbaues und der Obstverwertung.

Das Alkoholgesetz von 1885 bezweckte das Kartoffelbrennen und den Kartoffelschnaps zu bekämpfen. Dieses Ziel hat es erreicht. Das Alkoholgesetz von 1885 hatte keine Geltung für den Obstbau. Die Obstbrennerei blieb frei. Besonders in den Jahren 1920—1930 wurden möglichst viele Obstbäume gepflanzt nach dem Spruch: „Hast Du einen Raum, so pflanze einen Baum“. Es wurde nicht nach Qualität, sondern auf Quantität getrachtet. Die Folgen waren niedrige Obstpreise und niedrige Schnapspreise. Dies war zum Schaden sowohl für die Landwirtschaft, wie für die Finanzen des Staates. Die Obstverwertung war schlecht. Es wurde deshalb nach neuen Wegen gesucht. Bestrebungen zur Verbesserung des Obstbaues kamen in Gang. Kantonale Kommissionen und kantonale Zentralstellen nahmen sich der Dinge an. Es fehlte jedoch die gesamtschweizerische Planung. Die „Öschbergermethode“ von H. Streng stiess zu Beginn auf lebhaften Widerstand. Der Öschberger Baumschnitt trachtet darnach, an jedem Baum 4—5 Leitäste nach oben zu ziehen. An diesen Leitästen werden die Fruchtäste nach abwärts, dem Boden zu, gezogen.

Die Bäume werden 5—6 Mal im Jahr gegen Schorf gespritzt. So behandelte und geschnittene Bäume tragen durchschnittlich 300 kg Äpfel im Jahr.

Das Alkoholgesetz von 1932 stellte die ganze Obstbrennerei und damit auch den Obstbau und die Verwertung unter die Gesetzgebung und die Kontrolle des Staates. Die Devise war: „Weniger Brennobst, mehr gesundes, vollwertiges Obst“.