

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

Band: 61 (1988)

Heft: 6

Artikel: Ein Jubiläum : 40 Jahre SIH

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-519371>

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: 17.11.2024

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

Das Schweizerische Institut für Hauswirtschaft feiert!

Lo/ In diesem Jahr werden es 40 Jahre her sein, seitdem das Schweizerische Institut für Hauswirtschaft (SIH) von einigen unternehmungslustigen Frauen gegründet wurde. Was damals mit sehr bescheidenen Mitteln begann, hat sich im Laufe der Jahre zu einer Institution entwickelt, die angesichts der neuen Anforderungen, die heute auf den einzelnen Privathaushalt zukommen, keineswegs an Aktualität eingebüsst hat.

Anlässlich einer Presseorientierung, die kürzlich in Baden stattfand, konnten Vertreter der Fachpresse sich mit der aktuellen Tätigkeit des Instituts vertraut machen und die neuen Arbeitsräume besichtigen. Das Institut konnte just auf sein Jubiläum hin, in Baden neue, verkehrstechnisch günstig gelegene und für seine Bedürfnisse bestens geeignete Lokalitäten beziehen, die seine Weiterentwicklung sicher entscheidend begünstigen.

Das SIH ist bekanntlich – auch wenn seine Tätigkeit im Dienste der Verbraucher steht – keine Konsumentenschutz-Organisation, sondern ein neutrales, von Produkteherstellern und Konsumentenorganisationen unabhängiges Institut für Prüfung, Forschung und Information im hauswirtschaftlichen Bereich. Im Gegensatz zu den Konsumentenschutz-Organisationen entfaltet das SIH keine politische Tätigkeit. Sein oberster Grundsatz ist Neutralität und Unabhängigkeit, wobei hier Neutralität mit Gleichbehandlung aller Auftraggeber zu verstehen ist. Die Prüfungsprogramme werden durch eine neutrale Kommission, bestehend aus Konsu-

menten, SIH und Herstellerverbänden, festgelegt. Die Prüf- und Informationstätigkeit soll dazu beitragen, dass in der Schweiz nur qualitativ gute Produkte hergestellt werden.

Produkte, die alle Anforderungen des Instituts erfüllen, werden mit einem Gütezeichen und einem Attest ausgezeichnet. Produkte, die diese Anforderungen nicht in allen Punkten erfüllen, gehen mit einer detaillierten Mängelliste zurück an den Besteller. Jahr für Jahr werden in der Schweiz viele Millionen Erzeugnisse gekauft, die das Gütezeichen des SIH tragen. Das gibt dem Käufer die Gewissheit, dass das Produkt nach dem aktuellen Stand der Entwicklung einen hohen Gebrauchswert aufweist.

Seit mehreren Jahren gibt das SIH unter dem Titel «Auf Nummer sicher» auch eine eigene Zeitschrift heraus. Die Hauptaufgabe dieser Publikation ist, ihre Leser über neue Entwicklungen auf dem Gebiet der hauswirtschaftlichen Praxis sachlich zu informieren und ihnen die Resultate der Prüfungstätigkeit des Instituts zugänglich zu machen.

50 Jahre Nescafé

1938 brachte der Schweizer Nahrungsmittelkonzern Nestlé das erste sofortlösliche Kaffeepulver unter dem Namen Nescafé auf den Markt. Bereits 1801 hatte ein Japaner in Chicago ein lösliches Kaffeepulver erfunden – das Gebräu schmeckte scheusslich! Auch den Nestlé-Forschern gelang erst nach acht Jahren intensiven Probierens der Durchbruch. Während des Krieges waren es vor allem die US-Soldaten, die dem Nescafé zu weltweiter Bekanntheit

verhalfen. Heute wird das zur Herstellung von Pulverkaffee benötigte Flüssigkaffee-Konzentrat nach zwei verschiedenen Arten getrocknet. Bei der Sprühtrocknung wird der Kaffee-Extrakt in einer turmartigen Einrichtung in die Höhe gesprüht. Beim Herabsinken der Tröpfchen verdunstet das Wasser, und die Trockenpartikel können auf dem Boden aufgefangen werden. Bei der Gefriertrocknung verdunsten die Eiskristalle im Konzentrat.