

Der Lebensmittelvorrat im Schutzraum

Autor(en): **Refardt, M.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Zivilschutz = Protection civile = Protezione civile**

Band (Jahr): **9 (1962)**

Heft 1

PDF erstellt am: **08.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-365214>

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.

Der Lebensmittelvorrat im Schutzraum

Durch die Entwicklung der atomaren Waffen ist in einem zukünftigen Kriege damit zu rechnen, dass weite Gebiete von radioaktivem Staub befallen werden können. Die

damit verbundene Gefahr macht das Betreten dieser Gebiete für Menschen und Tiere lebensgefährlich. Die Bevölkerung kann gezwungen sein, längere Zeit in den Schutz-

räumen Zuflucht zu suchen, bis die Gefahr vorüber ist oder bis die Evakuierung durchgeführt werden kann. Der Aufenthalt in den Schutzräumen kann unter Umständen viele Tage dauern. Ob wir diese Zeit überleben werden, hängt zum Teil davon ab, ob wir die notwendigen Lebensmittel im Schutzraum bereit haben, denn es kann nicht damit gerechnet werden, dass es uns gelingen wird, diese noch rechtzeitig von aussen herbeizuschaffen. Mit den Lebensmitteln muss auch Trinkwasser bereitgestellt werden, denn es ist äusserst fraglich, ob die Wasserzufuhr noch funktioniert.

Als Lebensmittel in den Schutzraum eignen sich besonders solche, welche sich gut und lange lagern lassen, welche ungekocht genossen werden können und welche uns eine vollwertige Nahrung bieten. Das sind vor allem Vollkonserven mit praktisch unbeschränkter Lagerdauer sowie Lebensmittel, wie wir sie als Tourenproviant kennen. Ein natürliches Wasserreservoir haben wir in den Boilern und in den Radiatoren der Zentralheizungen, doch dürfte es angebracht sein, Trinkwasser in geeigneten Behältern bereitzustellen.

In Tabelle 1 ist zusammengestellt, welche Arten von Lebensmitteln sich für die Vorratshaltung eignen, und welche ungefähren Mengen benötigt werden. Die Mengen beziehen sich auf Erwachsene. Kinder brauchen in der Regel weniger, Jugendliche etwas mehr. Nicht berücksichtigt sind Spezialkost für Säuglinge, Kranke und Greise.

In Tabelle 2 ist aufgeführt, welche Nahrungsmittel teilweise durch andere ersetzt werden können. Dabei soll nicht ein bestimmtes Nahrungsmittel vollständig durch ein anderes ersetzt werden, hingegen kann bei zusätzlicher Verwendung eines andern Lebensmittels die Menge eines andern entsprechend reduziert werden. So kann bei Verwendung von Dörrobst für je 80 g die Portion von Knäckebrötchen um etwa 100 g reduziert werden.

Haltbarkeit von Lebensmitteln

Bei der Einlagerung von Lebensmitteln ist auf folgendes zu achten:

1. Beim Einkauf auf gute, frische Ware achten, die sich längere Zeit lagern lässt.
2. Datum des Einkaufs auf der Packung notieren.
3. Die Lebensmittel sind staubdicht zu verpacken.

Tabelle 1

Vorrat für	eine Person für 1 Tag	4 Personen für 1 Tag	4 Personen für 10 Tage
Biskuits oder Zwieback oder Knäckebrötchen	300 g	1200 g	12 kg
Fleischkonserven	100 g	400 g	4 kg
Käse	100 g	400 g	4 kg
Kondensmilch * gezuckert	40 g	160 g	1,6 kg
Frühstückskonserven (Ovomaltine, Eimalzin, Ovosport)	40 g	160 g	1,6 kg (3 Büchsen)
Schokolade	100 g	400 g	4 kg
Traubenzucker, Zucker, Bonbons	50 g	200 g	2 kg
Trinkwasser	2—3 l	8—12 l	80—120 l
Gebrauchswasser	2—3 l	8—12 l	80—120 l

* Kinder brauchen an gezuckerter Kondensmilch pro Tag $\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{2}$ Büchse in 10 Tagen 4—5 Büchsen oder ungezuckerter Kondensmilch pro Tag $\frac{1}{2}$ —1 Büchse in 10 Tagen 5—10 Büchsen

Tabelle 2

100 g	können zum Teil ersetzt werden durch:
Knäckebrötchen, Zwieback usw.	75 g Kondensmilch, gezuckert 100 g Konfitüre 80 g Dörrobst 70 g Zucker, Bonbons 60 g Schokolade 75 g Haferflocken
Fleischwaren	100 g Käse
Fleischwaren und Käse	60 g Nüsse, Mandeln, Nusspüree usw. 80 g Schokolade 250 g Kondensmilch, ungezuckert 120 g Kondensmilch, gezuckert
Fett, Oel, Butter	400 g Schokolade 200 g Nüsse, Mandeln, Nusspüree usw.
Besteht eine einfache Kochgelegenheit, so können die Speisen durch Teigwaren, fixfertige Speisekonserven, wie Ravioli, weisse Bohnen usw., sowie warme Getränke, wie Tee, Kakao, ergänzt werden.	
Es entsprechen dabei 100 g	
Knäckebrötchen	75 g Teigwaren 250 g fixfertige Speisekonserven
Schokolade	100 g Kakaopulver

4. Die Lebensmittel sind an einem trockenen, möglichst kühlen Ort zu lagern (trockene, ungeheizte Kellerräume). Die grössten Feinde der Haltbarkeit der Lebensmittel sind Feuchtigkeit und Wärme.

5. Regelmässige Kontrolle der Vorräte, mindestens jeden Monat. Wird äusserlich eine Unregelmässigkeit oder ein Schaden an der Packung festgestellt, so wird die betreffende Packung sofort verbraucht und durch neue Ware ersetzt.

6. Wenn immer möglich, sind die Lebensmittel im normalen Verbrauch des Haushaltes zu verwenden und durch neue Waren zu ersetzen. Dabei sind stets diejenigen Packungen mit dem ältesten Datum zu gebrauchen.

Es empfiehlt sich, Lebensmittel ausser in den Originalpackungen noch in Blechdosen zu verpacken. Dabei sollen womöglich die Lebensmittel für eine Mahlzeit gemeinsam verpackt werden, damit nicht unnötig viele Packungen angebrochen werden müssen.

Die angegebenen Zeiten sind als Minimalwerte aufzufassen. Die Haltbarkeit kann unter Umständen bei guter Lagerung bedeutend länger sein.

Die Genossenschaft für Zivilschutzbedarf hat gemeinsam mit verschiedenen Fachinstanzen für betriebsschutzpflichtige Firmen ein Zweitages-Vorrat-Paket entwickelt. Es entspricht den vorstehend erwähnten Anforderungen, hat eine Haltbarkeit von anderthalb Jahren und reicht für eine Person für zwei Tage. Es ist vorgesehen, diese Packung auch im Detail zu verkaufen. (Siehe Inserat.)

Dr. M. Refardt,
Lebensmittelchemiker

Tabelle 3 Haltbarkeit einiger Lebensmittel

Kondensmilch, gezuckert und ungezuckert	2 Jahre
Käse:	
Sbrinz und Parmesan, auch angeschnitten, in einem Tüchlein eingebunden, vor Ungeziefer geschützt, hängend aufbewahrt	1 Jahr
Schachtelkäse	4 Monate
Fleisch:	
Vollkonserven	2 Jahre
Halbkonserven	6 Monate
Streichpain	6 Monate
Dauerwürste	6 Monate
Fisch:	
Vollkonserven	2 Jahre
Backwaren:	
Knäckebröt, Zwieback, Biskuits in luftdichter Verpackung	6 Monate
Brotaufstrich:	
Konfitüren	2 Jahre
Honig, Kunsthonig, Melasse	2 Jahre
Püree aus Nüssen, Erdnüssen usw.	8 Monate
Früchte, Gemüse:	
Konserven	2 Jahre
Dörrobst ohne Nüsse usw.	1 Jahr
Nüsse, Haselnüsse, Mandeln usw.	6 Monate
(Hartschalenobst ist im Spätherbst nach der Ernte einzulagern)	
Nährmittel, wie Neomalt, Ovomaltine, Eimalzin	1 Jahr
Schokolade:	
Normalschokolade ohne Zusätze	2 Jahre
Milchschokolade	1 Jahr
Kaffee-Extrakte	2 Jahre
Zucker:	
Würfelzucker, Griesszucker	Unbeschränkt
Bonbons	6 Monate
Sirup	9 Monate
Mineralwasser in uneröffneter Flasche	2 Jahre
Fette:	
Eingesottene Butter in Büchsen	6 Monate
Oel in Flaschen	1 Jahr
Haferflocken	3 Monate
Teigwaren	1 Jahr
Kochsalz	2 Jahre
Senf	1 Jahr
Wasser in sauberen, mit Trinkwasser gespülten Gefässen aus Glas oder Kunststoff	1 Monat
(Blechgefässe sind weniger günstig, da das Wasser leicht einen Metallgeschmack annimmt, doch können sie nötigenfalls auch verwendet werden)	
Mahlzeitenkonserven, wie Ravioli, Bohnen mit Fleisch, Linsen usw.	2 Jahre
Vitaminpräparate	1 Jahr

Woldecken

für Zivilschutz

vorteilhaft in Qualität und Preis



Schweiz. Decken- und Tuchfabriken in Pfungen ZH

Verlangen Sie bitte bemusterte Offerte

eskimo



Tragbares Schweiß- und Schneidgerät «CONTINENTAL»

Unentbehrliches Hilfsgerät für Luftschutz, Feuerwehr und Polizeikorps, geeignet für alle Rettungs- und Abwrackarbeiten.

Acetylen-Scheinwerfer

als unabhängige Lichtquelle für Strassen- und Platzbeleuchtung.

Schweiß- und Schneidgeräte

seit 50 Jahren führend in Qualität und Leistung.

CONTINENTAL Licht- und Apparatebau AG
DÜBENDORF ZH Telefon (051) 96 67 77