

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband
Band: 40 (1967)
Heft: 10

Buchbesprechung: Wir haben für Sie gelesen...

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: 17.05.2025

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

Wir haben für Sie gelesen . . .

Wie lange sind Konserven haltbar?

Eine berechtigte Frage, vor allem im Zeitalter des Notvorrats! Denn bei Stromausfall ist es immerhin besser, kalte Erbsli mit Rüebli zu essen als rohe Reiskörner oder steife, harte Nudeln. Um die Frage jedoch zu beantworten, müssen wir unterscheiden

- a) die Halbkonzerve
- b) die Vollkonzerve

Wo liegt der Unterschied?

Die Halbkonzerve

Sie ist entweder nur eine Kartonpackung oder, wenn in Blech, mit dem Vermerk versehen «Kühl lagern» oder «beschränkt haltbar». «Beschränkt» heisst in diesem Falle je nach Temperatur ungefähr 2 Tage bis 2 Monate. Halbkonserven (Würstchen oder Marinaden) sollten nach Ablauf dieser Frist verbraucht werden. Die beschränkte Haltbarkeit ist hier auf gewisse Gärorganismen in der Fleischmasse zurückzuführen, welche eine längere Sterilisierung unmöglich machen.

Die Vollkonzerve

Der Konservenfabrikant garantiert eine Haltbarkeit von 2 Jahren. Doch will dies längstens nicht heissen, dass sie nicht 5 oder 10 Jahre oder noch länger haltbar sind. Solange eine Dose intakt ist, ist auch der Inhalt absolut in Ordnung. Es empfiehlt sich jedoch, beim Verbrauch des Konservenvorrates immer die ältesten Dosen zu gebrauchen, um so einen regelmässigen Umschlag zu gewährleisten.

Ein Test, der kürzlich mit Erbsen durchgeführt wurde, und bei dem zwei Kostproben der Ernten 1952 und 1965 (13 Jahre Differenz!) degustiert wurden, verlief so, dass die 1952er Erbsen im Aussehen den 1965er überlegen, hingegen die 1965er Erbsen etwas feiner gewürzt waren, was auf den Fortschritt, der auch auf diesem Gebiet gemacht wurde, zurückzuführen ist. Interessant war auch der Preisvergleich: Die Dose aus dem Jahre 1952 hatte dreissig Rappen mehr gekostet als diejenige von 1965! Die Vollkonzerve büsst also durch die Lagerung weder an Geschmack noch an Frische ein. Eine sogenannte «schlechte» Dose kann vorkommen, wenn diese z. B. auf dem Transport verletzt wird, so dass Luft eintritt (Vorkommen: 1 : 5000). Doch kann diese auf den ersten Blick erkannt werden an dem äusserst unangenehmen und penetranten Geruch, der von ihr ausgeht oder an der Bombage. «Bombage» nennt man die Wölbung des Bodens oder Deckels nach aussen. In diesem Fall kann die Konserve dem Händler zurückgebracht werden, der sie anstandslos ersetzt. Ist keines dieser zwei Merkmale vorhanden, können Sie auch eine antike Konserve aus Grossmutter's Zeit noch ruhig geniessen!

Anmerkung der Redaktion

Die Publikation eines weiteren Berichtes «Urteile und Vorteile über die Blechkonzerve» musste im letzten Augenblick aus dringenden Platzgründen (Verpflegungskredit und Richtpreise Nr. 5) auf eine spätere Ausgabe verschoben werden.