

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 45 (1972)

Heft: 5

Artikel: Was hat ein Chemiker mit Konserven zu tun?

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-518180>

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: 16.05.2025

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

lagenweise in den Kochkessel (Bratpfanne) eingeschichtet werden und zwar derart, dass die angezogenen Zwiebeln (und Peperoni) zwischen die Plätzli verteilt werden. Ablöschen und sorgfältig dünsten. Je nach Beilage empfiehlt es sich, den Fond leicht zu binden.

Menu-Vorschlag: stationär: Griessuppe, Saftplätzli HV 200, Kartoffelstengeli, Kohlraben und Rüebli gedämpft

Kochkisten: Konservensuppe, Saftplätzli HV 200, Hörnli, Schwarztee, 1 Apfel

- *Ragout:* ist ein beliebtes Fleischgericht und gehört mit dem Pot-au-feu und dem Gulasch zu den typischen Militärspeisen. Die Beilagen sind wie diejenigen der Carbonade sehr vielfältig. Auch dieses Fleischgericht ist nicht an eine bestimmte Jahreszeit gebunden und lässt sich stationär und in Kochkisten sehr gut zubereiten. Ein grosser Vorteil besteht darin, dass das Fleisch nicht stückweise abgezählt zu werden braucht, was die Verteilung wesentlich erleichtert.
- *Tips für die Küche:* Das gleichmässig starke Anbraten bewirkt die beliebte, intensivbraune Färbung der Sauce und ergibt den kräftigen, vollen Geschmack. Für besondere Anlässe können dem Ragout halbierte, gedämpfte Champignons, in kleine Streifen geschnittener und leicht angezogener Magerspeck und viele, frische Kräuter beigegeben werden.

Menu-Vorschlag: stationär: Crèmesuppe, Ragout VV 200, Kartoffelstock, gemischter Salat

Kochkisten: Bouillon mit Gemüse, Ragout VV 200, Mais, Schwarztee, 1 Apfel

Adj Uof Wohler

Was hat ein Chemiker mit Konserven zu tun?

Vom Hero-Informationsdienst erhielt die Redaktion nachstehenden Beitrag, den wir gerne veröffentlichen, handelt es sich bei Hero doch um einen namhaften Armeelieferanten.

Auch heute noch ist die Meinung weit verbreitet, dass zum Haltbarmachen von Konserven eine ganze Reihe verschiedenster, für den Menschen schädliche Chemikalien verwendet werden. Das ist aber ein Ammenmärchen, das einfach nicht mehr weiter erzählt werden sollte. Wenn wir einen Chemiker beschäftigen und ein ganzes Labor unterhalten, so geschieht dies nur im Dienste des Konsumenten, d. h. um der hohen Qualität willen. Um einen Fachausdruck zu verwenden, ist unser Chemiker für die *Qualitätskontrolle* verantwortlich. Der Glaube, dass auch aus zweitklassiger Rohware dank der Verwendung von Chemie ein erstklassiges Produkt entstehen kann, geistert auch heute noch in sehr vielen Köpfen herum. Die Qualitätskontrolle beginnt daher bereits bei der Rohware. Im Grunde genommen bereits einen Schritt früher, nämlich schon bei der Bestellaufgabe, denn wir schreiben unseren zahlreichen Lieferanten ganz genau vor, welche Anforderungen wir an die zu verarbeitenden Waren stellen. Selbstverständlich stehen diese Richtlinien im Einklang mit der Schweizerischen Lebensmittelverordnung, ja sind vielfach noch um einiges strenger.

Vorschriften alleine genügen ja bekanntlich nicht. Damit sie eingehalten werden, müssen die Rohwaren auch ständig überprüft werden. Bei uns gelangen weder Früchte, Gemüse, Zucker, Salz, Gewürze usw. in die Fabrikation ohne vorherige Analyse auf Reinheit und Übereinstimmung mit unseren Einkaufsvorschriften.

Einer ganz strengen Kontrolle unterliegen bei uns Früchte und Gemüse in Bezug auf Rückstände von *Pestiziden*. Unter Pestiziden versteht man all jene Chemikalien, die der Landwirt gegen Insekten, Pilzkrankheiten und gegen Unkraut verspritzt. Über Pestizide wird ja in letzter Zeit sehr viel geschrieben und vielfach von solchen, die dazu eigentlich gar nicht kompetent sind. Nachdem nun Pestizide zu grosser «Berühmtheit» gekommen sind, sei es uns auch erlaubt, darüber einige Worte zu verlieren. Wir sind stolz darauf, auf diesem Gebiete Pionierarbeit geleistet zu haben.

Unsere im eigenen Labor entwickelten Schnellteste erlauben es uns, Spritzmittelrückstände bei Früchten und Gemüse festzustellen, bevor diese ausgeladen werden. Es ist ja wenig sinnvoll, in aufwendigen Untersuchungen, die einige Tage in Anspruch nehmen, festzustellen, dass diese oder jene Partie Gemüse oder Früchte Spritzmittelrückstände aufweist. Eine hervorragende Qualität Konserven lässt sich nur erzielen, wenn die Rohware rasch verarbeitet wird. Für den Fachmann mag es noch interessant sein, zu wissen, dass wir nicht nur chlorierte Pestizide in unserem Labor feststellen können, sondern das ganze vielfältige Spektrum der möglichen unerwünschten Rückstände. Es ist bei uns gar nicht so selten, dass die uns angelieferten Rohmaterialien das strenge Examen nicht bestehen. Allein in den Jahren 1970 und 1971 haben wir über 100 t Aprikosen, Birnen und Tomaten wegen Spritzmittelrückständen beanstandet und zurückgewiesen. Während an vielen anderen Orten viel Tinte über das Thema Pestizide geflossen ist, haben wir gehandelt. Es ist nun aber nicht so, dass lediglich die Ware wegen Spritzmittelrückständen abgewiesen wird, nein, auch überreife, zu wenig reife Früchte und Gemüse werden dem Lieferanten zur Verfügung gestellt. Ganz abgesehen auch davon, wenn die Ware in anderen Belangen nicht unseren Anforderungen entspricht. Einer ebenso rigorosen Kontrolle unterziehen wir sämtliche Verpackungsmaterialien, seien es nun unsere selbst hergestellten Dosen und Gläserdeckel, alle zugekauften Gläser, Flaschen, Beutel, Verschlüsse usw werden peinlichst genau untersucht. Hier achten wir ganz besonders darauf, dass das Packmaterial keinerlei Fremdstoffe an das Füllgut abgibt. Sehen Sie jetzt, warum wir einen Chemiker samt einem gut ausgebauten Labor brauchen?

Von den Produktionslinien werden laufend Stichproben entnommen und kontrolliert, ob die laufende Fabrikation wirklich unserem hohen Qualitätsstandard entspricht. Eine sogenannte *Linienkontrolle* kann mögliche Fehler so früh als möglich aufdecken. Hier sind wir ganz ehrlich; auch bei uns passiert manchmal etwas, nur sorgen wir dafür, dass die fehlerhafte Ware gar nie zum Konsumenten gelangt. Zusätzlich zu dieser Linienkontrolle stehen alle frisch fabrizierten Produkte während einer genau vorgeschriebenen Zeit (2 bis 4 Wochen, je nach Produkt) unter Quarantäne. Stichproben werden in besonderen Wärmeschränken bei verschiedener Temperatur bebrütet und anschliessend auf allfällige Bakteriengehalte geprüft. Der Fachausdruck lautet hier Bombagenkontrolle. Unter Bombage versteht man das Auseinanderdrücken der Dosenböden durch allfällige bakterielle Gase.

Der Konsument wünscht aber nicht nur in bakterieller Hinsicht einwandfreie Produkte. Sie sollen auch vor allem in geschmacklicher Hinsicht gut sein. Deshalb werden alle Produkte einige Tage nach der Fabrikation von einem Gremium von Spezialisten degustiert.

Zusammengefasst besteht die Aufgabe der Qualitätskontrolle darin, die Aufrechterhaltung des anerkannt hohen Qualitätsstandards weiterhin zu gewährleisten. Damit werden Sie vor minderwertiger oder ungenügender Ware, vor Täuschung oder gesundheitsschädlichen Lebensmitteln geschützt.

Reklamationen werden bei uns genau untersucht und statistisch ausgewertet und können uns manchmal sogar wertvolle Hinweise für die Verbesserung unserer Produkte geben. Wegen unseren strengen Kontrollen sind Reklamationen jedoch selten, und das soll auch einmal klar gesagt sein.



Für Umdruck

Matrizen «Pelikan»

Grösse A 4 und A 5

Spezial-Umdruckpapier

Format A 4 und A 5

80 g weiss aber auch in diversen Farben

Umdruckflüssigkeit

Militärverlag Müller AG 6442 Gersau Tel. 041 84 11 06