

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband
Band: 49 (1976)
Heft: 3

Buchbesprechung: Wir haben für Sie gelesen...

Autor: [s.n.]

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 . . .

Aus dem «DM-Journal», Nr. 8/1975

So wird die Küche noch hygienischer

Appetitlich saubere Küchengeräte sind eine Voraussetzung für wirklich hygienische Haushaltsführung. Durch Lebensmittelreste, die sich in versteckten Ecken der Küchengeräte festsetzen, entstehen Bakterien, die unter Umständen Lebensmittel verderben können. Für die Sauberhaltung der Küche stellten deutsche Hygieniker folgende 8 Tips zusammen die sicher auch für uns Gültigkeit haben.

1. Wischlappen und Spülbürsten, aber auch Drahtschwämme zur Reinigung von Töpfen und Pfannen besonders beachten. Der Gefahr, die von den Lappen droht, kann man mit Einweg-Wischlappen und Spültüchern am besten aus dem Weg gehen.
2. Wenn das zu teuer ist, sollte man die Lappen häufig auskochen und trocknen. Aus Spülbürsten und Drahtschwämmen alle sichtbaren Speisereste immer sofort entfernen. Am Ende der täglichen Küchenarbeit müssen sie in möglichst heisses Wasser getaucht werden.
3. Alle Küchengeräte, die zur Zubereitung von Lebensmitteln benutzt werden, müssen möglichst sofort nach dem Gebrauch heiss gereinigt und gegebenenfalls vor der Reinigung auseinandergenommen werden. Dazu gehören: Dosenöffner, Passe-vite, Fleischwolf und die Aufschnittmaschine.
4. Bei der Brotmaschine reicht die tägliche Reinigung mit einem sauberen Lappen aus. Werden mit ihr auch Wurst, Fleisch oder Käse geschnitten, muss die Maschine sofort nach Gebrauch gereinigt werden.
5. Eine besondere Gefahrenquelle bilden Holzbrettchen. So viel hübscher als Plastikbrettchen sie auch sein mögen; Plastik ist aus hygienischen Gründen vorzuziehen. Denn in dem Holz mit seiner relativ porösen Oberfläche können sich die Bakterien leicht einnisten.
6. Emailleüberzüge auf Arbeitsplatten oder Geräten bergen Gefahren. Leicht können bei starker Belastung kleine Stückchen abspringen. Dadurch werden nicht nur schlechtere Voraussetzungen für die Reinigung gebildet, sondern es entsteht auch noch die Gefahr, dass kleine Splitter in die Nahrung gelangen.
7. Man achte sorgfältig auf Korrosionserscheinungen auf Metallflächen (Korrosion = Lochfrass). Dadurch werden die Oberflächen rau und können nicht mehr einwandfrei gereinigt werden.
8. Gummidichtungen an Küchengeräten werden, wenn sie alt geworden sind, zu einer Verunreinigungsquelle. Es bilden sich Risse, in denen sich Bakterien verstecken und vermehren können.

Voranzeige

- | | |
|--------------|--|
| 1./ 2. Mai | Delegiertenversammlung des
Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen in Appenzell |
| 15./ 16. Mai | Delegiertenversammlung des
Schweizerischen Fourierverbandes in Lugano |