

Politik der Vorratshaltung

Autor(en): **E.G.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Pionier : Zeitschrift für die Übermittlungstruppen**

Band (Jahr): **17 (1944)**

Heft 7

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-562788>

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.

Elektrowärme im Landwirtschaftsbetrieb

Die Verwendung der Wärme im landwirtschaftlichen Betrieb ist mannigfaltig. Schon seit langem wird sie angewandt — verwiesen sei nur auf die weite Verbreitung von Brutanlagen. Heute ist es aber ein anderes Gebiet, das besonderem Interesse begegnet, nämlich das der Trocknung. Es war recht eigentlich der Plan Wahlen, das heisst die Forderung auf erhöhten Ackerbau, wodurch dieses Problem akut geworden ist. Denn die direkte Folge dieses umfassenden Planes war, dass der Ertrag von Acker und Baum bedeutend grösser wurde, der aus Wiesland aber geringer. Die Auswirkungen, die also nach zwei Seiten gingen, werden aber durch rationelle Trocknungsverfahren wesentlich verbessert.

Was würde es nützen, den Obst- und Gemüseertrag zu steigern, wenn man die Ernte danach doch wieder verderben liesse. Es musste also von Anfang an dafür gesorgt werden, dass Konservierungsmöglichkeiten bereitstehen, damit die einmal im Jahr geernteten Produkte auf lange Monate hinaus geniessbar blieben. Unsere Konservenindustrie hat zwar ihre Leistungsfähigkeit stark erhöht und konnte damit einen Gutteil der Landesprodukte übernehmen. Aber auch in den Haushaltungen wurde mehr eingemacht als früher. Doch zeigten sich hier bald Grenzen. Denn das zugeteilte Zuckerquantum ist knapp, und auch die Büchsen und Gläser sind oft schwer zu beschaffen. So wandte man sich in vermehrtem Mass dem Dörren zu. Nie vorher wie jetzt in der Kriegszeit sind so viele Dörrapparate in Verwendung gestanden. Man rechnet, dass von kleinen Haushaltapparaten gut 75 000 in Betrieb sind, von den grösseren über 1000. Der grösste Teil davon wird elektrisch gespeist und ist seiner Sauberkeit und Anspruchslosigkeit wegen sehr beliebt. Sowohl bei Früchten wie bei vielen Gemüsen bewährt sich das Trocknen auch vom Standpunkt der Qualität aus. Nährgehalt und Geschmack konzentrieren sich im getrockneten Gut und kommen bei der späteren Auflösung kräftiger zur Entfaltung, als dies bei vielen Konserven der Fall ist. Wir haben hier ausserdem ein billiges Verfahren vor uns, da die elektrisch beheizten Apparate nur geringe Stromkosten verursachen. Durch das Dörren aber wurde erreicht, dass die Haushaltungen selbst viel grössere Mengen an diesen Erzeugnissen einlagern können, so dass die Ernte rasch und ohne Qualitätsverluste unterkommt.

Für den Bauer aber ist das Aufkommen der Grastrocknung noch wichtiger. Die Erfahrung hat ihn schon immer gelehrt, dass der Nährwert des frischen Grases bedeutend grösser als der des Heus oder Emds ist. Der Milchertrag ist im Frühling doppelt so gross

wie im Winter, wo mit Heu gefüttert wird — und wie lange sind doch die Wintermonate in den Bergen. Man stellte fest, dass der Nährverlust beim Heu 40 % beträgt, was einem Ausfall von 100 Millionen Franken im Jahr gleichkommt. Der Landwirt musste es deshalb begrüssen, als bekannt wurde, dass durch künstliche Trocknung des jungen Grases der Nährverlust bedeutend reduziert werden könne, nämlich auf 5—10 %. Das ist besonders in unserer Zeit des Mehranbaus wertvoll. Hatte doch der Bauer nur mit Bedauern ein Stück Wiesland nach dem andern unter dem Pflug verschwinden sehen. Das bedeutete für ihn, dass die Fütterung der Tiere nicht mehr in gleichem Masse möglich sei, und dass damit auch weniger Vieh oder Pferde durchgehalten werden konnten. Wenn nun aber der Wiesenertrag durch künstliche Trocknung im Nährwert bedeutend erhöht werden kann, so lässt sich auch eine beträchtliche Verminderung des Viehbestandes vermeiden. Und so entschloss sich manche Genossenschaft in den letzten Jahren, eine Grastrocknungsanlage anzuschaffen und ihren Mitgliedern zur Verfügung zu stellen. Zur Erzeugung der notwendigen Wärme kommt vor allem elektrischer Strom in Betracht. Er ist rasch verfügbar, gut zu regulieren, feuersicher und im Preise niedrig. Die eingerichteten Trockenanlagen arbeiten rasch und sauber. Der Bauer hat einzig darauf zu achten, dass er junges, eiweissreiches Wiesen- oder Weidegras schneidet. Er kann dies fünf- oder sechsmal im Jahr tun und bringt damit meistens einen Schnitt mehr ein als unter den bisherigen Verhältnissen. Was er aber nach der künstlichen Trocknung erhält, ist ein richtiges Kraftfutter, das als Ersatz von früher importierten Futterstoffen gelten kann. Dazu kommt, dass der Verlust, den er durch die Umwandlung des Wiesbodens in Ackerland erleidet, ein Opfer, das der Bauer dem Mehranbau bringt, damit schon wesentlich kleiner wird. Ein besonderes Interesse wird der Grastrocknung aber in jenen Gegenden entgegengebracht, die häufige Regenfälle aufweisen und demzufolge grosse Schwierigkeiten mit der Trocknung haben. Gerade dort kann durch elektrische Anlagen viel verlorene Wartezeit vermieden und ein zusätzlicher Schnitt eingebracht werden.

Es sind hier zwei Beispiele behandelt worden, aus denen ersichtlich ist, wie es unserer Landwirtschaft heute mit Hilfe der Technik gelingt, bessere Resultate herauszuschaffen. Der Plan Wahlen hat in dieser Richtung als Initialzündung gewirkt. Es ist zu hoffen und wohl auch zu erwarten, dass dieser Impuls nicht erlahmt.

Elko.

Politik der Vorratshaltung

Durchhalten! Auf dieses Ziel ist unsere ganze Kriegspolitik orientiert. Auf militärischem, auf aussen- und innenpolitischem Gebiet ist dieser eine Gedanke führend. Und das gleiche gilt für unsere wirtschaftliche Einstellung. Das ist der Grund, weshalb die Forderung nach ausreichender Vorratshaltung gestellt wurde. Wie sich das aber auf unsere Volkswirtschaft ausgewirkt hat, davon soll hier die Rede sein.

Es gehört ja zu den alten Traditionen unseres Volkes, dass in der Familie Vorräte gesammelt und aufbewahrt werden. Auf diese Tradition, die vor dem Krieg insbesondere in den Städten in Vergessenheit geraten war, kam das Volkswirtschaftsdepartement in einer seiner ersten kriegswirtschaftlichen Verfügungen zurück. Schon am 5. April 1939 wurde die Bevölkerung aufgerufen, Haushaltvorräte für einen Zweimonats-

bedarf anzulegen, um eine erste Kriegskrisenzeit überstehen zu können. Schon vorher war der Handel verpflichtet worden, Lager an Importwaren anzulegen, insbesondere die Inhaber von Kontingenten. Dadurch wurden Vorräte an Nahrungsmitteln und Industrierohstoffen für einige Monate beiseite gelegt. Auch der Bund stand nicht nach, Lagervorräte an Getreide, Zucker, Hafer, Gerste anzulegen. Es darf als ein grosses Glück bezeichnet werden, dass sich auch in der ersten Kriegszeit immer wieder eine Möglichkeit zeigte, diese Warenlager zu ergänzen. Dadurch konnte in den ersten Jahren die Produktion auf vollen Touren gehalten werden, womit nicht nur unsere Lebenshaltung auf verhältnismässig hohem Niveau verblieb.

Wenig weiss aber der Einzelne darüber, wieviel Arbeit mit einer solchen Lagerung verbunden ist. Es handelt sich ja nicht nur darum, die Dinge alle unter Dach zu bringen. Sind sie erst einmal sorgfältig eingefügt, dann beginnt erst die Verwaltung des Gutes. Besonders unter den Nahrungsmitteln sind viele, die ohne besondere Behandlung nicht lange frisch bleiben wür-

den. Fleisch, Fett und zudem manche Früchte müssen erst tiefgekühlt werden und danach sind sie nur in Kälteräumen lagerfähig. Dafür braucht es spezielle Einrichtungen, bei denen die elektrischen Apparaturen wesentliche Funktionen ausüben. Aber auch viele andere Stoffe brauchen sorgfältige Pflege. Beim Getreide ist ein regelrechter Kampf zu führen gegen Ungeziefer, Pilze, Mäuse, bei Flüssigkeiten gegen die Zersetzung und bei vielen Rohwaren gegen den gefürchteten Schimmelbezug. Manche Produkte müssen gewendet, andere gereinigt, gelüftet werden. Und wird ein Teil davon herausgenommen, so geht das nicht ohne automatisches Zählen und Wiegen. Transportbänder treten in Aktion, mechanische Schaufeln, Hebezeuge und Saugapparate, Ein modernes Lagerhaus besorgt das nicht mehr mit Arbeitshänden allein, sondern benützt *elektrisch betriebene Maschinen* dazu, die nicht nur eine rasche Abwicklung, sondern auch Sauberkeit bei der ganzen Manipulation garantieren. Neben den Importgütern werden auch die Produkte unseres eigenen Landbaus auf diese Weise dem Verderb entzogen. E. G.

Sicherheits-Vorrichtungen an elektrischen Wärmeapparaten gegen übermässige Erhitzung

Da zum Bügeln je nach Stoffart Temperaturen zwischen 120—300° C notwendig sind, ist es begreiflich, dass ein eingeschaltetes Bügeleisen nicht während längerer Zeit auf diesen brennbaren Unterlagen bleiben darf. Aus diesem Grunde hat der Schweizerische Elektrotechnische Verein schon vor Jahren die Vorschrift erlassen, dass eingeschaltete Bügeleisen, wenn nicht gebügelt wird, auf einen Rost zu stellen sind. Dieser Rost muss so gebaut sein, dass er an den Füßen nie eine höhere Temperatur als 40° C erreicht, auch dann, wenn das Bügeleisen während mehreren Stunden eingeschaltet bleibt.

Für Schnell- und Expresskocher wurde eine ähnliche Vorschrift erlassen, denn auch diese Apparate können bei längerer Einschaltung gefährliche Temperaturen annehmen. Da auch der Kocher sehr oft in Schlafzimmern, auf Kommoden und Nachttischchen aufgestellt wird, hat auch hier die Vorschrift Gültigkeit, dass der Kocherboden bei längerem Einschalten die Temperatur von 40° C nicht überschreitet.

Einige Firmen sind dieser Vorschrift gerecht geworden, indem sie am Kocher Füsse anbrachten. Andere haben einen Kocheruntersatz mitgeliefert, der den Vorschriften entsprach.

Einer Schweizer Firma ist es gelungen, sowohl Bügeleisen, als Express- und Schnellkocher zu bauen, die gegen unzulässige Ueberhitzung eine Sicherheits-Vorrichtung besitzen, die Brände fast ganz ausschliessen, auch wenn die Apparate während längerer Zeit auf brennbaren Unterlagen im eingeschalteten Zustande stehenbleiben.

Bücherbesprechungen

Das Erlernen des Wasserfahrens und der Seilverbindungen, von Wachtm. Carlo Wälchli. Herausgegeben vom Schweizerischen Pontonierfahrverein.

Der Verfasser, ein alter Pontonier, hat auf Grund seiner reichen Erfahrungen im Wasserfahren ein wertvolles Handbuch für den Unterricht im Wasserfahren und für die Anwendung der Seilverbindungen geschrieben, das eine sehr nützliche Ergänzung zu der vor kurzer Zeit erschienenen Ausbil-

Beim Reglereisen wird die Temperatur zwischen 120—300° C automatisch geregelt. Sobald die Sohle des Bügeleisens die eingestellte Temperatur aufweist, unterbricht der Regler die Stromzufuhr und schaltet erst wieder ein, wenn die Sohlentemperatur um etwa 20° C gefallen ist. Allerdings darf auch das Reglereisen nicht dauernd auf brennbaren Unterlagen bleiben, besonders wenn der Regler auf der höchsten Stelle (300° C) steht, den Stoffe würden sich bei dauernder Einwirkung einer Temperatur von 300° C rasch braunfärben. Ein Rost ist also auch hier notwendig, obwohl die Gefahr eines Brandes sozusagen ausgeschlossen ist.

Expresskocher weisen ähnliche Konstruktionen auf wie Reglereisen. Auch diese besitzen eingebaute Temperaturregler, die den Strom unterbrechen, wenn der Kocher ohne Flüssigkeit in Betrieb ist.

Da der Expresskocher ausschliesslich zum Kochen von Flüssigkeiten benützt wird, kann der Temperaturregler auf eine verhältnismässig niedere Temperatur eingestellt werden, so dass überhaupt nie gefährliche Temperaturen am Kocherboden auftreten.

An gewöhnlichen Schnellkochern von 1/2—1 1/2 l Inhalt, die nun alle Bodenheizungen aufweisen, ist ebenfalls eine Neuerung angebracht worden, indem diese mit eingebauter Schmelzsicherung ausgerüstet sind. Sobald ein solcher Kocher trocken eingeschaltet wird, schmilzt die im Kocher eingebaute Schmelzsicherung und unterbricht die Stromzufuhr. Gefährliche Temperaturen können daher auch bei diesen Kochern nicht mehr auftreten, und auch diese dürfen laut Vorschriften ohne Kochuntersätze benützt werden.

dungsvorschrift «Pontonierdienst, I. Teil» bildet. Die klaren und praktischen Erklärungen, begleitet von sorgfältig ausgeführten Bildern, erleichtern das Verständnis und die Ausführung der zahlreichen Handgriffe, die jedem Wasserfahrer geläufig sein müssen zur Ausübung dieser Sportart.

Die Schrift kann beim Kommissionsverlag H. R. Sauerländer & Co. in Aarau oder durch jede Buchhandlung zum Preise von Fr. 3.— (10 Stück à Fr. 2.50) bezogen werden.

Oberst Nüscherer.