**Zeitschrift:** Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift

Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich

**Band:** 24 (1920-1921)

Heft: 1

**Artikel:** Das Aufbewahren der Obstvorräte : mit 6 Abbildungen

Autor: Hartmann, G.

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-661227

## Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

## **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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

## 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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF:** 13.12.2025

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

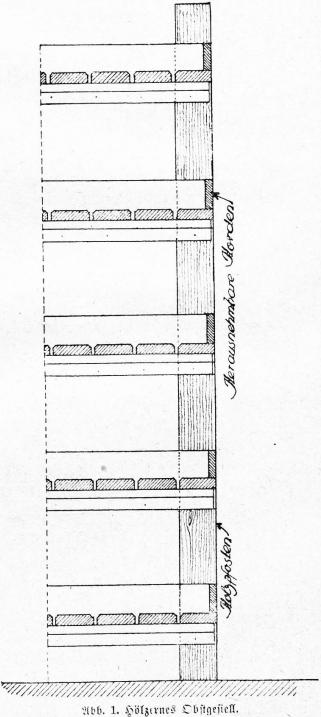
## Das Aufbewahren der Obstvorräte.

Bon G. Hartmann. — Mit 6 Abbildungen.

Neben den vielen mannigfachen Erzeugnissen, die unser Boden hervorbringt, gehören die verschiedenen Obstsorten, die mit zur Ersnährung des Volkes dienen und allmählich zu einem Volksnahrungsmittel werden, zu denjenigen Früchten, die eine besonders sorgfältige Behandlung sowie zweckmäßige Ausbewahrungsräume verlangen, um nicht dem vorzeistigen Verderben, der Fäulnis und dem schnellen Verbrauch alsbald nach der Ernte anheimzufallen. Bekanntlich bezogen wir "früher jedes Jahr für Millionen Obst aus dem Auslande, wodurch dem Inlande ungeheure

Geldsummen, die wir besser im eigenen Lande hätten gebrauchen können, entzogen wurden. Die ungeheuren Massen von Obst, die zurzeit der Obsternte in den Städten, den Marmelade= fabriken usw. aufgestapelt wer= den, erfordern besondere Borfehrungen, um das leicht verderb= liche Gut vor dem Verderben zu schützen. Da nun die Obsternte aanz besonders wichtig ist, dürfte és interessant sein, einiges über die Erbauung und Einrichtung von Obstkellern, Obstlagerhäuund Obstichränken iern hören. Denn gerade im Aufbewahren des Obstes ist uns ein Mittel in die Hand gegeben, den Segen, den uns die Obstgärten bieten, auf lange Zeit hinaus verbrauchsfähig und schmackhaft zu erhalten.

Bum Aufbewahren des Ohstes dient zunächst der Obstkeller, der am besten nach der Nord-richtung angelegt wird, weil sich hier die Sonnenstrahlen am wenigsten bemerkbar machen. Übrisaens sollte man dei Neubauten und zwar vornehmlich bei ländslichen Gebänden, mehr als bischer gebührende Rücksicht auf die Lage des Obstkellers nehmen. Jedenfalls ist es versehlt, irgendeinen Raum des Kellergeschosses aufs Geratewohl als Obstkeller



zu wählen. Sosern die Nordseite aus irgendwelchen Gründen nicht in Bestracht kommen kann, sorge man dasür, daß die Sonnenstrahlen durch die Fenster nicht unmittelbar in den Lagerraum dringen können, weil dadurch die Lust zu heiß wird, was ebenso schädlich für das Lagergut ist, wie übersmäßige Feuchtigkeit. Letztere teilt nämlich dem Obst einen unangenehmen Geruch und Geschmack mit und ist einer guten Erhaltung deshalb nachteilig,

weil sich Fäulniskeime in dersartiger Luft am schnellsten entwickein. Eingehende Verssuche zeigten folgende Ergebnisse: Die Atmung und Wasserverdunstung des Lagersobstes bleibt sich gleich bei völsliger Dunkelheit wie bei zerstreutem Tageslicht. Sobald

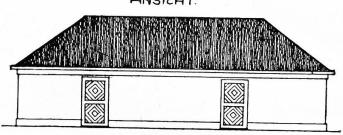


Abb. 2. Obftlagerhaus.

indes das direkte Sonnenlicht Zutritt hat, nehmen Atmung und Wasserversdunstung sofort merklich zu. Man wird also in manchen Fällen eine Bespstanzung mit Bäumen Strauchwerk und Rankengewächsen oder andere Vorskehrungen und Maßnahmen treffen müssen, um die Sonnenstrahlen wirksam fernzuhalten. Beispielsweise lassen sich stark dem Sonnenlicht ausgessetzte Fenster durch innere oder äußere Klappläden verdunkeln, wogegen für zeitweise bezw. selten bestrahlte Fenster zweckmäßig angeordnete Lichtschirme und Vorhänge aus dünnem Stoff dieselben Dienste verrichten. — Die Umfassungswände des Kellers soll man aus Ziegelsteinen oder Schwemmsteinen in Kalkmörtel herstellen; Bruchsteinmanerwerk ist aus naheliegenden Gründen weniger geeignet. Bei der Bauausführung nuß man immer darauf Bedacht nehmen, in dem Raume eine möglichst gleichs

GRUNDRISS.

OBSTAGE RRADOLL

OBSTAGE RRADOLL

OBSTAGE RRADOLL

OSSOLITION

OSS

Abb. 3. Grundriß eines Obstlagerhaufes.

bleibende und niedrige Luft= wärme zu erzielen. scharfe und plötliche über= gänge in der Temperatur, be= jonders im Kenchtiakeits= gehalt der Luft sind deshalb tunlichst zu vermeiden, weil dadurch großer Schaden her= vorgerufen wird. Der Um= stand, daß die Luftwärme im allaemeinen nicht unter 5 Grad fallen und nicht über 10 bis 12 Grad steigen soll, bedingt zur Sicherung dieser Forderung eine geeignete Iso= lierung der Wände, Decken

und Fußböden. Wenn die Kellerwände weit über den Erdboden hinaußragen, wie das beispielsweise bei Bergabhängen der Fall ist, ordne man
zur Abhaltung des Frostes und der Witterungsumschläge Doppelsenster,
Doppeltüren und Fensterläden an. Ein gewisser Feuchtigkeitsgehalt der Luft ist günstig, denn in allzutrockener Luft verdunstet die in dem Obst enthaltene Feuchtigkeit sehr schnell, und die Folge davon ist ein welkes, unan=

schnliches Aussehen der Früchte. Bei Kellerräumen, die an Bergabhängen über dem Erdboden liegen, ist die Verwendung von Zement für Wände und Decken wenig empfehlenswert, weil man in diesem Falle staubtrockene Räume erhalten würde, die sich für Obstlagerung nicht eignen. — Bei allen denjeni= gen Räumen, bei denen Grundwasser und Feuchtigkeit in Frage kommt, ist besondere Vorsicht nötig. Denn der Umstand, daß sich die Feuchtigkeit in Form von Wassertropsen und Schimmelbildung an Wänden, Decken, Fuß=

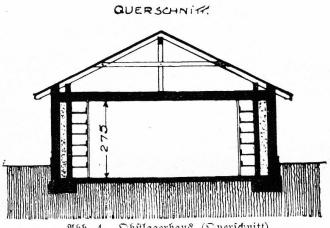


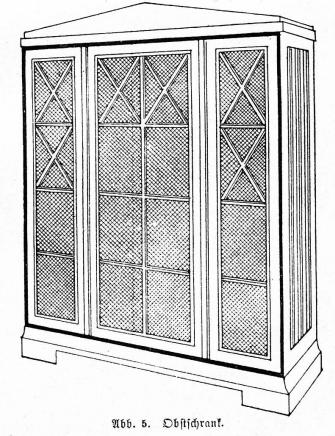
Abb. 4. Obfilagerhaus (Queridinitt).

böden und Obstaestellen nieder= schlägt, bedingt hier eine ein= wandfreie und sachgemäße Iso= lierung der erwähnten Bauteile. Wer diesen äußerst wichtigen nicht beachtet, dürfte Bunkt wenia Freude am Lagerobst Ein öfteres Streichen haben. der Wände und Decken mit Kalk= milch ist zu empfehlen. Einige Tage vor dem Einbringen des Obstes reinigt man den Keller= raum gründlich, schwefelt ihn

aus und läßt ihn zwei bis drei Tage geschlossen, damit der Schwefeldampf ordentlich wirken kann. Durch entsprechende Lüftung ist für eine stets frische Luft zu sorgen; Zugluft ist aber streng zu vermeiden, denn diese beschleunigt wieder den Welkprozeß der Früchte.

Zum Lagern der Obstvorräte dienen herausnehmbare Horden, die ihrer= seits wiederum auf Gestellen ruhen und am besten mit Del gestrichen wer=

den, weil andere Anstrichmittel schädliche Einflüsse auf den Geschmack des Obstes ausüben. In Abb. 1 ist der senkrechte Schnitt durch ein hölzernes Obstgestell mit herausnehmbaren Horden dargestellt. Die ganze Borrich= tung besteht aus senkrecht gestell= ten Solapfosten, die unterein= ander in wagrechter Richtung mit Querhölzern verbunden An letzteren befinden sich Lei= sten, die zum Auflagern der aus gehobelten Hölzern Lestehenden Horden dienen. Wenn auch über die Wahl der Holzart keine be= sonderen Bocichriften bestehen, so dürfte dem Buchenholz der Vorzug zu geben sein. Auf diesen Horden lagern nun die Früchte und zwar in möglichst niedrigen Schichten, flach und frei ausge-



breitet, damit sie von der Luft allseitig umspült werden können. In neuerer Zeit kommen statt der hölzernen Gestelle auch solche aus Gisen oder Gisensbeton in Betracht; dieselben besitzen gegenüber den Holzgestellen den Vorzug der längeren Lebensdauer und der größeren Haltbarkeit.

Der Umstand, daß derartige Gestelle verhältnismäßig viel Raum besanspruchen, gab die Veranlassung dazu, die Ausbewahrung des Obstes in rohen gezimmerten Holzkisten unter Verwendung von Torsmull vorzus

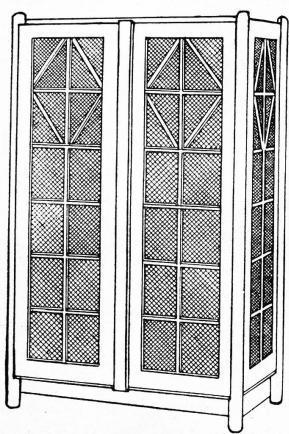


Abb. 6. Obstichrank.

nehmen. In diesen Kisten (gegebenen= falls auch Tonnen) wird zunächst eine 4 cm hohe Torfmullschicht eingebracht und darauf kommen, mit Torfmull durchschichtet, die Früchte selbst. Bur Verpackung von 50 kg Obst sind etwa 5 kg trockene Torfstreu erforderlich. Man hat die Erfahrung gemacht, daß die so verpackten Früchte in dem glei= chen Aufbewahrungsraum, in dem die sehr sorafältig auf Horden ausgebrei= teten Obstsorten lagerten, sich monate= lang unter Beibehaltung einer vorzüg= lichen Farbe und eines guten Ge= schmackes frisch hielten. Flache Risten jind deshalb vorzuziehen, weil in die= sen die Früchte, da nur wenige über= einanderliegen, rasch und ohne Auf= wendung besonderer Mühe auf das Faulwerden hin zu kontrollieren und zu fortieren find.

In außerordentlich obstreichen Gegenden werden die Wellerräume zur längeren Ausbewahrung des Obstes

nicht ausreichen. Hier wird sich aus wirtschaftlichen Gründen die Errichtung von billigen und zweckmäßig angelegten Obstlagerhäusern, wie man solche namentlich in amerikanischen Großbetrieben schon seit längerer Zeit hat, empfehlen. Wegen den damit verbundenen Anlage=, Betriebs= und Unter= haltungskosten kommen Anlagen dieser Art naturgemäß nur für größere Betriebe in Betracht; der kleinere und mittlere Betrieb wird sich nach wie vor mit Obstfellern begnügen müssen. In Obstlagerhäusern können die Früchte mehrere Monate lagern und dann zum Zwecke des Nachreifens in wärmere Räume gebracht werden, wo sie alle diesenigen gromatischen Stoffe erlangen, die das Obst so wertvoll und schmackhaft machen. Solche Gebäude erhalten in der Regel eine lichte Raumhöhe von 2,50 bis 3,00 m und wer= den in ihrer ganzen Ausführung massiv errichtet, d. h. die Umfassungswände werden außen 1 Stein, innen 1/2 Stein (13 cm) starf und schließen einen 30 bis 40 cm breiten Hohlraum ein, den man mit Torfmull, Kiesel= gur, Bimssand, Sägespänen oder dgl. ausfüllt. Vorsichtshalber sollte man auch die über dem Erdboden liegenden Außenwände mit einer wärmeabhaltenden Masse (Heu, Stroh, Rohr, Schilf, Heidekraut und dgl.), die bis zur Traufe reicht, versehen. Gewöhnlich bestehen solche Bauwerke aus zwei

Abteilungen. Ein Raum dient zur Aufbewahrung und Lagerung des Som= mer= und Herbstobstes während der andere teilweise mit Gis angefüllt ist und als Kühlraum dient, d. h. in ihm wird das Kühlobst eine gewisse Zeit gelagert und später in entsprechend wärmere Räume überführt. zwischen beiden Räumen befindliche Scheidewand ist massiv herzustellen und mit Torf, Kieselgur oder einem andern Werkstoff zu isolieren. Die Decken bildet man entweder als Eisenbeton= oder als Steineisendecken mit Torfisolierung aus, während das Dach eine Eindeckung mit Pappe, Biberschwänzen oder Falzziegeln erhalten kann. Der Fußboden des Kühlrammes ist derart ouszubilden, daß das Schmelzwasser ungehindert durchsickern und abfließen kann. Es wird sich also eingestampfter Ries, Schlacke u. dgl. als Bodenbelag empfehlen. Der Fußboden des Obstraumes ist aus Ziegel= steinen in Zementmörtel oder aus Zementbeton herzustellen. Über dem eigentlichen Lagerraum pflegt man gewöhnlich noch einen aut lüftbaren Bodenraum anzulegen. In diesem werden die herausnehmbaren Horden im Frühjahr und während einiger Sommermonate bis zum Beginn der neuen Ernte behufs gründlicher Trocknung aufgestellt. Die etwa 1,00 bis 1,50 m langen und 50 bis 70 cm breiten Horden, auf denen das Obst logert, werden sowohl an den Wänden, als auch in der Mitte des Raumes aufgestellt, wobei selbstverständlich Bänge bleiben müssen, Die ein Nachsehen jederzeit gestatten. Die beigefügten Abbildungen 2 bis 4 (Ansicht, Grundrifi und Duerschnitt) veranschaulichen ein Obstlagerhaus, das aus einem  $6.50 \times 6.00$  m großen Lagerraum und einem  $6.50 \times 5.00$  m großen Eisraum besteht; die Höhe beträgt 2,75 m. Der Fußboden liegt in diesem Falle etwa 50 cm unter Erdoberkante, so daß an den Eingängen je zwei nach den Räumen führende massive Stufen erforderlich werden. Obstlagerhäuser wird man zweckmäßig immer in unmittelbarer Nähe eines Flusses oder eines Teiches errichten, damit die Eisbeschaffung möglichst wenig Kosten verursacht.

Endlich benutzt man zur Ausbewahrung des Obstes auch Obstschränke, die im Keller oder einem andern Raume Ausstellung sinden können. Solche Schränke (vgl. Abb. 5 und 6) können sowohl vom Schreiner wie vom Zimmermann gesertigt werden. Um dem Obst den Zutritt frischer Lust zu gestatten, sind die Schränke aus gehobeltem Leistenwerk, dem man verschiedene Formen geben kann, herzustellen. Auserdem lätzt sich das Leistenwerk mit seiner Gaze bespannen, so daß ein Eindringen von Ungezieser ausgeschlossen ist. Schränke dieser Art dürsten sich vornehmlich sür größere prisvate Haushaltungen als brauchbar erweisen.

Der Hausarzt.

<del>andalana andalana an</del>

Bur Ginführung. — Bon Dr. A. Zimmermann, Zürich.

Lieber Leser — ich gestatte mir, mich Dir heute als neuer medizinischer Mitarbeiter dieser Zeitschrift vorzustellen; ich bin der Mann, der Dir in Zukunft über das und jenes in medizinischer Hinsicht Rat und Aufschluß geben soll. Ich habe mir zu diesem Zwecke einen regelrechten Plan aufgestellt, habe aber — das sei zum vornherein gesagt — nicht im Sinne, in