

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: 08.01.2026

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

Das Aufbewahren der Obstsorten.

Von G. Hartmann. — Mit 6 Abbildungen.

Neben den vielen mannigfachen Erzeugnissen, die unser Boden hervorbringt, gehören die verschiedenen Obstsorten, die mit zur Ernährung des Volkes dienen und allmählich zu einem Volksnahrungsmittel werden, zu denjenigen Früchten, die eine besonders sorgfältige Behandlung sowie zweckmäßige Aufbewahrungsräume verlangen, um nicht dem vorzeitigen 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 Obstterute in den Städten, den Marmeladefabriken usw. aufgestapelt werden, erfordern besondere Vorkehrungen, um das leicht verderbliche Gut vor dem Verderben zu schützen. Da nun die Obstternte ganz besonders wichtig ist, dürfte es interessant sein, einiges über die Errichtung und Einrichtung von Obstkellern, Obstlagerhäusern und Obstschranken zu 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.

Zum Aufbewahren des Obstes dient zunächst der Obstkeller, der am besten nach der Nordrichtung angelegt wird, weil sich hier die Sonnenstrahlen am wenigsten bemerkbar machen. Übrigens sollte man bei Neubauten und zwar vornehmlich bei ländlichen Gebäuden, mehr als bisher gebührende Rücksicht auf die Lage des Obstkellers nehmen. Gedenfalls ist es verkehrt, irgend einen Raum des Kellergeschosses aufs Geratewohl als Obstkeller

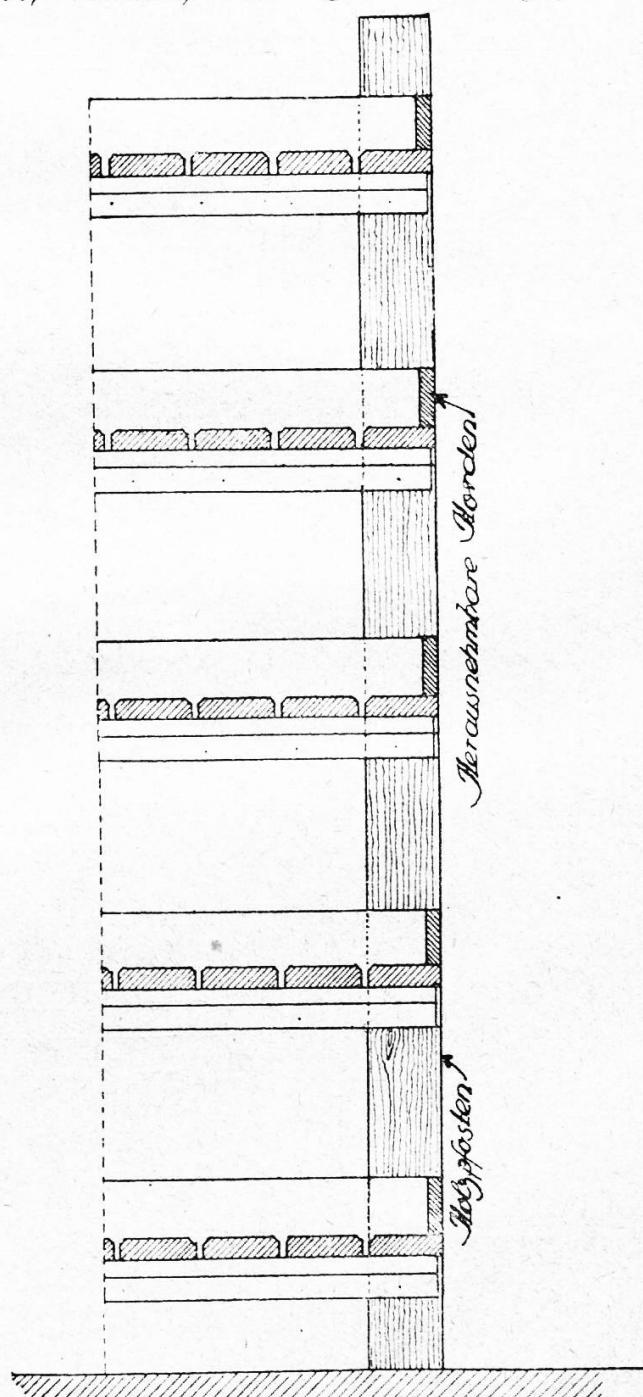


Abb. 1. Hölzernes Obstgesieß.

zu wählen. Sofern die Nordseite aus irgendwelchen Gründen nicht in Betracht kommen kann, sorge man dafür, daß die Sonnenstrahlen durch die Fenster nicht unmittelbar in den Lagerraum dringen können, weil dadurch die Luft zu heiß wird, was ebenso schädlich für das Lagergut ist, wie übermäßige Feuchtigkeit. Letztere teilt nämlich dem Obst einen unangenehmen Geruch und Geschmack mit und ist einer guten Erhaltung deshalb nachteilig, weil sich Fäulniskeime in derartiger Luft am schnellsten entwickeln. Eingehende Versuche zeigten folgende Ergebnisse: Die Atmung und Wasserverdunstung des Lagerobstes bleibt sich gleich bei völiger Dunkelheit wie bei zerstreutem Tageslicht. Sobald

indes das direkte Sonnenlicht Zutritt hat, nehmen Atmung und Wasserverdunstung sofort merklich zu. Man wird also in manchen Fällen eine Be pflanzung mit Bäumen Strauchwerk und Rankengewächsen oder andere Vor fahrungen und Maßnahmen treffen müssen, um die Sonnenstrahlen wirk sam fernzuhalten. Beispielsweise lassen sich stark dem Sonnenlicht ausgesetzte Fenster durch innere oder äußere Klappläden verdunkeln, wogegen für zeitweise bezw. selten bestrahlte Fenster zweckmäßig angeordnete Licht schirme und Vorhänge aus dünnem Stoff dieselben Dienste verrichten. — Die Umfassungswände des Kellers soll man aus Ziegelsteinen oder Schwemmsteinen in Kalkmörtel herstellen; Bruchsteinmauerwerk ist aus naheliegenden Gründen weniger geeignet. Bei der Bauausführung muß man immer darauf Bedacht nehmen, in dem Raume eine möglichst gleich bleibende und niedrige Luft wärme zu erzielen. Denn scharfe und plötzliche Übergänge in der Temperatur, be sonders im Feuchtigkeits gehalt der Luft sind deshalb tunlichst zu vermeiden, weil dadurch großer Schaden hervorgerufen wird. Der Um stand, daß die Luftwärme im allgemeinen nicht unter 5 Grad fallen und nicht über 10 bis 12 Grad steigen soll, be dingt zur Sicherung dieser Forderung eine geeignete Isolierung der Wände, Decken

GRUNDRISS.

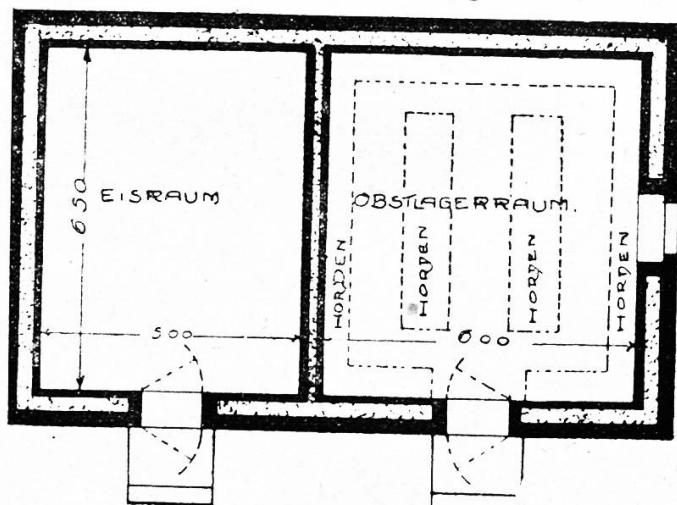


Abb. 3. Grundriß eines Obstlagerhauses.

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

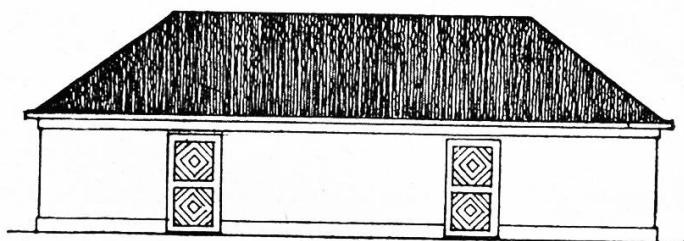


Abb. 2. Obstlagerhaus.

schönlches 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 denjenigen Räumen, bei denen Grundwasser und Feuchtigkeit in Frage kommt, ist besondere Vorsicht nötig. Denn der Umstand, daß sich die Feuchtigkeit in Form von Wassertropfen und Schimmelbildung an Wänden, Decken, Fußböden und Obstgestellen niederschlägt, bedingt hier eine einwandfreie und sachgemäße Isolierung der erwähnten Bauteile. Wer diesen äußerst wichtigen Punkt nicht beachtet, dürfte wenige Freude am Lagerobst haben. Ein öfteres Streichen der Wände und Decken mit Kalfmilch 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 Wefkprozeß der Früchte.

QUERSCHNITT.

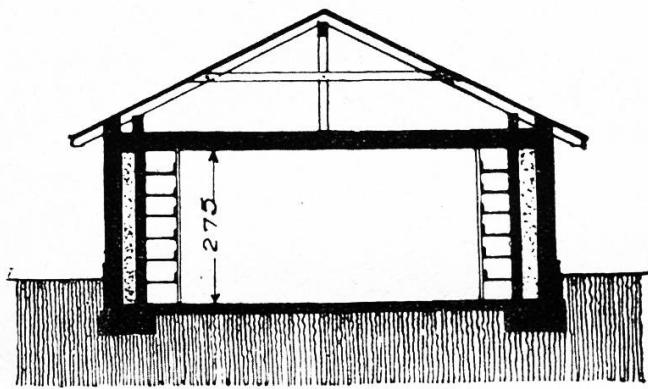


Abb. 4. Obstlagerhaus (Querschnitt).

Zum Lagern der Obstvorräte dienen herausnehmbare Horden, die ihrerseits wiederum auf Gestellen ruhen und am besten mit Olé gestrichen werden, 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 Vorrichtung besteht aus senkrecht gestellten Holzpfeilern, die untereinander in wagrechter Richtung mit Querhölzern verbunden sind. An letzteren befinden sich Leisten, die zum Aufslagern der aus gehobelten Hölzern bestehenden Horden dienen. Wenn auch über die Wahl der Holzart keine besonderen Vorschriften 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-

boden und Obstgestellen niederschlägt, bedingt hier eine einwandfreie und sachgemäße Isolierung der erwähnten Bauteile. Wer diesen äußerst wichtigen Punkt nicht beachtet, dürfte wenige Freude am Lagerobst haben. Ein öfteres Streichen der Wände und Decken mit Kalfmilch ist zu empfehlen. Einige Tage vor dem Einbringen des Obstes reinigt man den Keller- raum gründlich, schwefelt ihn

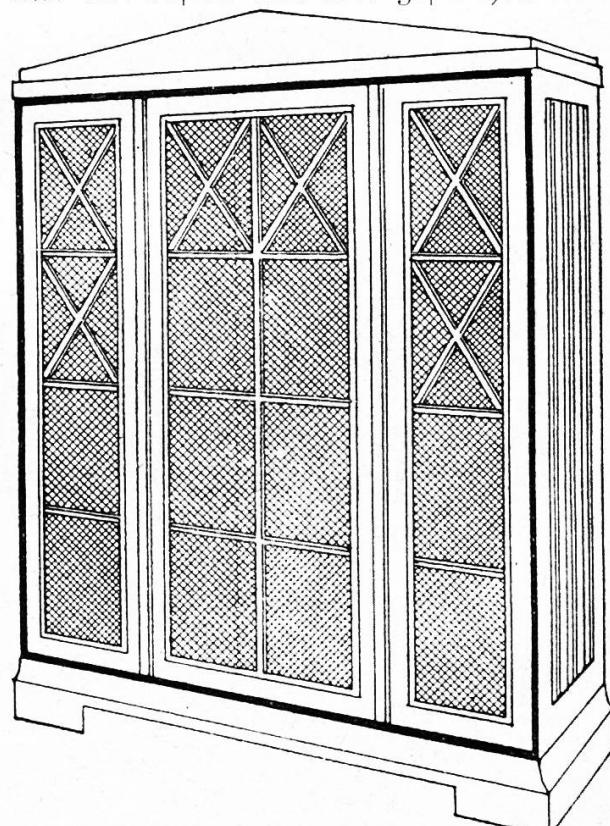


Abb. 5. Obstschrank.

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

Der Umstand, daß derartige Gestelle verhältnismäßig viel Raum beanspruchen, gab die Veranlassung dazu, die Aufbewahrung des Obstes in rohen gezimmerten Holzkisten unter Verwendung von Torfmull vorzunehmen.

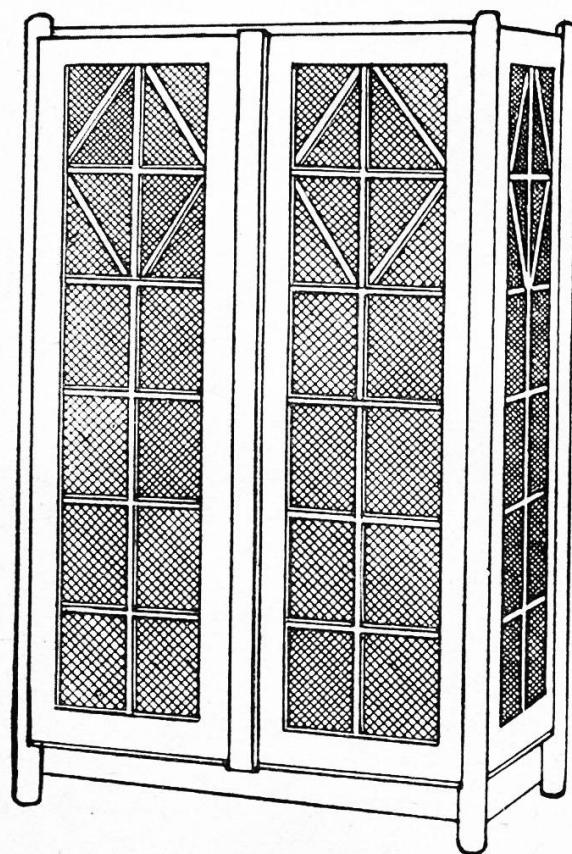


Abb. 6. Obstschrank.

In diesen Kisten (gegebenenfalls auch Tonnen) wird zunächst eine 4 cm hohe Torfmullsicht eingebracht und darauf kommen, mit Torfmull durchschichtet, die Früchte selbst. Zur Verpackung von 50 kg Obst sind etwa 5 kg trockene Torfstreu erforderlich. Man hat die Erfahrung gemacht, daß die so verpackten Früchte in dem gleichen Aufbewahrungsraum, in dem die sehr sorgfältig auf Horden ausgebreiteten Obstsorten lagerten, sich monatelang unter Beibehaltung einer vorzüglichen Farbe und eines guten Geschmackes frisch hielten. Flache Kisten sind deshalb vorzuziehen, weil in diesen die Früchte, da nur wenige übereinanderliegen, rasch und ohne Aufwendung besonderer Mühe auf das Faulwerden hin zu kontrollieren und zu sortieren sind.

In außerordentlich obstreichen Gegendcn werden die Kellerräume zur längeren Aufbewahrung 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 Unterhaltskosten kommen Anlagen dieser Art naturgemäß nur für größere Betriebe in Betracht; der kleinere und mittlere Betrieb wird sich nach wie vor mit Obstkellern begnügen müssen. In Obstlagerhäusern können die Früchte mehrere Monate lagern und dann zum Zwecke des Nachreifens in wärmere Räume gebracht werden, wo sie alle diejenigen aromatischen 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 werden in ihrer ganzen Ausführung massiv errichtet, d. h. die Umfassungswände werden außen 1 Stein, innen $\frac{1}{2}$ Stein (13 cm) stark und schließen einen 30 bis 40 cm breiten Hohlraum ein, den man mit Torfmull, Kieselgur, Bimsand, Sägespänen oder dgl. ausfüllt. Vorsichtshalber sollte man auch die über dem Erdboden liegenden Außenwände mit einer wärmehaltenden 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 Sommer- und Herbstobstes während der andere teilweise mit Eis angefüllt ist und als Kühlraum dient, d. h. in ihm wird das Kühl Obst eine gewisse Zeit gelagert und später in entsprechend wärmere Räume überführt. Die 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, Biberchwänzen oder Falzziegeln erhalten kann. Der Fußboden des Kühlraumes ist derart auszubilden, daß das Schmelzwasser ungehindert durchtropfen und abfließen kann. Es wird sich also eingestampfter Kies, Schlacke u. dgl. als Bodenbelag empfehlen. Der Fußboden des Obstraumes ist aus Ziegelsteinen in Zementmörtel oder aus Zementbeton herzustellen. Über dem eigentlichen Lagerraum pflegt man gewöhnlich noch einen gut 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 lagert, werden sowohl an den Wänden, als auch in der Mitte des Raumes aufgestellt, wobei selbstverständlich Gänge bleiben müssen, die ein Nachsehen jederzeit gestatten. Die beigefügten Abbildungen 2 bis 4 (Ansicht, Grundriß und Querschnitt) 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. Solche 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 Aufbewahrung des Obstes auch Obstschränke, die im Keller oder einem andern Raum Aufstellung finden können. Solche Schränke (vgl. Abb. 5 und 6) können sowohl vom Schreiner wie vom Zimmermann gefertigt werden. Um dem Obst den Zutritt frischer Luft zu gestatten, sind die Schränke aus gehobeltem Leistenwerk, dem man verschiedene Formen geben kann, herzustellen. Außerdem läßt sich das Leistenwerk mit feiner Gaze bespannen, so daß ein Eindringen von Ungeziefer ausgeschlossen ist. Schränke dieser Art dürften sich vornehmlich für größere private Haushaltungen als brauchbar erweisen.

Der Hausarzt.

Bur Einführung. — Von 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