Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 40 (1936-1937)
Heft: 14

Artikel: Orangen am laufenden Band
Autor: Haldane, Peter C.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-669102

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: 10.12.2025

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

Aber einmal war es der letzte Nachmittag am kleinen Steintisch und am Klavier. Unter Peppinos Händen wuchs die Schwermut einer Chopin'schen Etüde — Agnes hatte sie ihn gelehrt — ins Größte, wie hinaufgetragen in eine grenzenlose, traurige Fernheit.

Am nächsten Morgen lehnten aus einem Wagenfenster des Expreßzuges, der dem Gotthard zufuhr, die beiden Frauen. Sie wußten: auf der Vorüberfahrt mußte die Steinhalle von „Grotto Navegna" einen Augenblick lang sichtbar sein.

Ja! und vor dem Türbogen stand der blinde Peppino! Sein großes, stilles Gesicht folgte dem Lärm des Zuges, und seine Hände winkten müde und verloren in die Leerheit. —

Wenn Renate und Agnes sich trafen, sprachen sie noch von ihm und ließen das aufleuchten in ihrem Herzen, was in jenen Frühlingstagen sich zugetragen hatte.

Aber anderes kam an die Reihe. Immer anderes, fort und fort.

Bis eines Tages — im Winter des folgenden Jahres — ein Brief vom Gardasee bei Frau Renate eintraf: ein Brief, überdeckt mit den großen, mühsamen, leblosen Lettern der Blindenschrift, die selber wie die toten, starren, leeren Augen sind.

Die arme Mutter sei ihm gestorben, schrieb Peppino. Er habe nun, so gut er es zu tun vermöge, aufgeräumt im Häuschen. Das Feuer brenne gut und warm: ein alter Nachbar habe ihm Holz geschenkt für lange Zeit. Auch Kerzen habe er bekommen. Das sehe wohl, wenn sie brennen, sehr schön aus. Signorina Agnese — mit der unvergeßlichen Stimme und den guten, feinen, kleinen Händen — und die ja allein in der Welt sei wie er ... würde sie zu ihm kommen und seine Frau sein? er würde ihr sehr dienen! und sehr fleißig für sie spielen gehn! und er würde sehr glücklich sein und immer gut!

Als Renate, seltsam bewegt, das vornehme, große Haus in der Stadt betrat, wo Agnes nun seit ihrer Verheiratung wohnte, traf sie die Freundin im Begriffe, sich für einen Empfang zu rüsten, den ihr Gatte zu Ehren von hohen ausländischen Gästen geben mußte.

— „Agnes, dies schickt dir Peppino. Du erinnerst dich doch noch: Peppino?" —

Agnes las. Und auf die kostbaren Spitzen ihres kostbar gearbeiteten Kleides fielen die Tränen aus ihrem Herzen herab.

Dem Wanderer in endloser Nacht war niemals sichtbar geworden, daß Unterschiede, durch Zufall des Hineingeborenseins bedingt, die Menschen unüberbrückbar voneinander trennen! Die Tragik dieses Erkennenmüssens war ihm erspart geblieben.

Seinen stillen, für die Erde untauglichen Augen war die Einsicht in das Fernste, das nur im Raume der Ewigkeit Bestehende offenbar: die Beziehung der Menschen zueinander ohne Einteilung, ohne Grenzen, einfach nach dem Gesetz des Glaubens und der Liebe.

Maria Huber.

Orangen am laufenden Band.

Von Peter C. Haldane.

Orangen sind nicht nur eine köstliche Frucht, sondern, infolge ihres hohen Vitamingehaltes, auch ein sehr gesundes Nahrungsmittel. Der immer größer werdende Konsum dieser Frucht, der Versand in weit entfernte Gegenden, wo die Ware frisch und saftig anlangen muß, hat die Pflanzer und Grossisten vor neue Probleme gestellt. Denn es gilt, die Früchte frisch zu erhalten, vor Fäulnis zu bewahren und zu verhindern, daß sie ihre Saftigkeit während der Dauer des Lagerns und des Transportes einbüßen.

In Amerika steht heute Kalifornien an der Spitze der Orangen produzierenden Länder, und die Früchte sind vom Zeitpunkt des Wachsens bis zum Augenblick des Verkaufs an den Konsumenten unter strengster wissenschaftlicher und hygienischer Kontrolle.

Die Todeszelle.

Noch hat der Orangenbaum keine Früchte angesetzt, da sorgen schon die wachsamen Pflanzer für Hygiene. Es gibt zahlreiche Insekten, die das Wachstum, ja die Ernte bedrohen. Ihnen begegnet der moderne Pflanzer mit einem energischen Gasangriff.

Über die Bäume wird ein eigens konstruiertes Zelt errichtet, das den Baum nahezu hermetisch abschließt. In das Zelt wird nun aus fahrbaren Tanks Blausäure gepumpt und solcherart werden die Schädlinge vernichtet.

Hängen dann die Früchte an den Ästen, so kommen die Pflücker. Sie tragen Handschuhe, nicht nur aus hygienischen Gründen, sondern um zu verhindern, daß die Schale beim Pflücken beschädigt wird. Die Früchte werden auch nicht von

den Zweigen gerissen, sondern mit zangenartigen Scheren abgeschnitten.

Ob eine Orange reif ist, entscheidet die Farbe; bei Zitronen die Größe. Jeder Pflücker ist mit metallenen Meßringen ausgerüstet. Geht die Zitrone durch den Ring — ist sie zu klein und bleibt am Baum bis zur nächsten Ernte, sechs Wochen später.

Um zu vermeiden, daß die Früchte beim Einsammeln gequetscht werden, sind die Säcke der Pflücker so konstruiert, daß die Böden geöffnet und die Säcke solcherart entleert werden können.

Orangen am laufenden Band.

Drei Fünftel aller Orangen, die in den Vereinigten Staaten und Kanada verbraucht werden, stammen von der California Fruit Growers Exchange, eine genossenschaftliche Organisation der Pflanzer, die über die modernsten Maschinen verfügt. Folgen wir einer Orange von dem Augenblick an, da sie der Pflanzer bei der California Fruit Growers Exchange abgeliefert hat.

Ein bis zwei Tage bleiben die Kisten in gekühlten Lagerräumen liegen, damit ein Teil der in den Schalen enthaltenen Feuchtigkeit verdunstet und diese solcherart widerstandsfähiger gegen Verletzungen wird. Dann treten die automatischen Maschinen in Aktion. Eine schafft die Kisten zu einer gepolsterten Fläche, leert die Orangen aus und schafft die Orangenkisten in einen Lagerraum für spätere Verwendung.

Von der gepolsterten Fläche rollen die Orangen in ein warmes Bad aus Seifenwasser, wo weiche, rotierende Bürsten Staub und Unreinlichkeiten entfernen. Von dort gelangt die Orange unter eine Dusche. Kaltes, klares Wasser spült sie rein. Dann geht es weiter. Die Orange rollt, damit eine Beschädigung der Schale vermieden wird, über eine Bahn, wo ein ständiger, künstlicher Wind aus vorgetrockneter Luft weht, der innerhalb weniger Minuten jede Spur von Feuchtigkeit von der Schale entfernt hat. Das Ende dieser Rollbahn führt zu der Maschine, wo die Orange einen dünnen Wachsüberzug erhält.

Im Wesentlichen besteht diese Maschine aus zwei langen, zylinderähnlichen Bürsten, die gegeneinander rotieren. Die beiden Bürsten sind schräg gestellt, und zwischen ihnen rollt die Orange langsam von einem Ende zum anderen. Die beiden Bürsten ruhen unten auf zwei Parafinblöcken, von denen sie die zum Überzug notwendige Masse beim Rotieren abnehmen und auf die vorbeirollende Orange auftragen. Diese dünne, fast luftdichte Schicht verhindert, daß die Frucht austrocknet. Sie kann solcherart während einer Dauer von sechs Monaten nach der Ernte im saftigen, „baumfrischen" Zustand erhalten werden.

Von der Wachsmaschine gelangt die Orange auf ein endloses, sich langsam bewegendes Band; dort stehen Fachleute und sortieren die vorüberziehenden Orangen nach ihrer Gattung und Art. Die einzelnen Arten wiederum rollen über schräge Stege, die an verschiedenen Stellen unterbrochen sind. Die Unterbrechung wird immer größer. Auf diese einfache Weise werden die Früchte nach Größe gesondert, denn die kleinen Orangen fallen durch das Loch, während die größeren weiterrollen.

Die solcherart nach Größe sortierten Orangen werden in Seidenpapier gewickelt und in Kisten verpackt. Alle Arbeiter tragen Handschuhe, um den Wachsüberzug nicht mit den Fingernägeln zu verletzen. Ein automatisches Zählwerk ist eingeschaltet, so daß jederzeit festgestellt werden kann, wieviel Orangen von jeder Gattung verpackt wurden.

Wissenschaftliche Kontrolle.

Von jeder Lieferung wird im Laboratorium eine Orange untersucht. Das Verhältnis des Zucker- und Säuregehaltes wird festgestellt. Untersuchungen haben gelehrt, daß das ideale Verhältnis acht Teile Zucker ein Teil Säure ist. Erweist die Untersuchung, daß das Verhältnis nicht den Vorschriften, die von der California Fruit Growers Exchange aufgestellt wurden, entspricht, so wird diese Lieferung nicht verarbeitet.

Nachdem die Früchte in Kisten verpackt sind, die von einer Spezialmaschine mit einer Produktionskapazität von 3600 Orangenkisten im Tag hergestellt werden, gelangen sie in einen Kühlraum, wo sie etwa fünf Tage in einer Temperatur von 2 bis 3 Grad Celsius über Null verbleiben, um eine für die Konservierung geeignete Temperatur anzunehmen.

Wenn die Fruchtkisten dann in den sogenannten „Citronen-Zügen" aus Kalifornien nach dem Osten transportiert werden, ist die Fürsorge noch nicht zu Ende. Im Winter sind die Lastwagen geheizt, im Sommer mit Kühlmaschinen ausgestattet. „Orangen-Inspektoren" machen Stichproben, nehmen die Temperatur der Früchte und überzeugen sich, daß die Ware den Transport

gut überdauert. Denn die Reise ist lang. Von Kalifornien bis nach New York dauert ein Transport zehn Tage.

So wacht die Wissenschaft von dem Augenblick an, da der Orangenbaum zu blühen beginnt, bis zu dem Moment, da der Obsthändler seine Ware bezieht, daß die Früchte frisch und in guter Qualität geliefert werden.

Ein Samariter.

Ist noch ein Rest von Lieb in dir,
O geize nicht und gib ihn her;
Die reiche, menschenvolle Welt,
Ist ja der Liebe gar so leer.

Auf Märkten biete sie nicht feil
Und in Paläste trag sie nicht!
Doch tritt dereinst an deinen Weg
Ein still verhärmtes Angesicht,

Dem sprich: „Bedarfst du meines Oels?
Zeig deine Wunde, hier mein Krug! —
Und in der Herberg pfleg ich dein,
Wenn diese Gabe nicht genug."

Ob Dank, ob Undank dir vergilt —
Du ziehe stillen Gangs davon;
Daß du ein Menschenleid gestillt,
Das sei dein Dank, das nimm als Lohn!

Und was dein Krüglein noch enthält
An Liebe, senk es nicht ins Meer!
Die reiche, menschenvolle Welt
Ist ja an Liebe gar so leer.

Georg Scheurlin.

Der Alte von Sant' Agata.

Skizze von Stephan Georgi.

Mit jenem Übermaß an wichtigtuerischen Geräuschen, das die Eisenbahnen der frühen neunziger Jahre noch besaßen, fuhr der Zug in den Bahnhof von Fiorenzuolo-Arda ein, einer Station zwischen Parma und Piacenza inmitten des recht eintönigen lombardischen Flachlandes.

„Signore Boito! Signore Boito!" lief ein als Kutscher gekleideter lebhafter Bursche auf einen nervös um sich blickenden Fahrgast zu, riß den Koffer an sich und führte den Angekommenen unter tausend Freudebeteuerungen zum wartenden Wagen, vor den zwei prachtvolle Pferde gespannt waren.

„Brav, Beppo, sehr brav. Aber nun gleich: Was macht unser Maestro? Hört man noch Musik auf Sant' Agata? Oder nur noch Pferdegewieher und Ochsengebrüll?"

Beppo ließ die Pferde laufen. Der treue Diener seines Herrn zeigte bei der Frage des Besuchers einen Gesichtsausdruck gepeinigter Begeisterung. „O, Signore Boito, unser Maestro hat in seinem Leben so viel Musik gemacht, daß er jetzt ein Recht auf Ruhe hat."

„Hm! So! Also keine Musik mehr! Da ist's ja an der Zeit, daß ich mich wieder einmal sehen lasse." Begleitet von einem kurzen Staccato-Lachen, klopfte der Besucher auf die pralle Manteltasche, und in seinem Blick lag ein angriffslustiges „Na warte!"

Der Wagen rollte durch die heiße Nachmittagssonne die Landstraße entlang. Wiesen und Maisfelder lagen ihr zur Seite. Ein paar Bauernhäuser tauchten auf, dort eine Faktorei, eine Molkerei, der große Kral edler Pferde, kräftige Rinder auf der Weide... Endlich lief der Wagen durch eine Pappelallee und erreichte den Herrschaftssitz dieser blühenden Umgebung, ein Tuskulum, dessen Gebäude und Park, von tiefem Graben und dichtem Gebüsch umsäumt, den Blicken der Außenwelt entzogen war: Sant' Agata.

Der Greis selbst kam dem Gefährt entgegen. Unter dem breiten, dunklen Hut quoll eine weiche, graue Locke auf das Ohr hernieder. Grau auch der Bart, kernig-gütig der ruhige Blick der blauen Augen, und in den Mundwinkeln noch immer der unversiegbare Spott. Der Alte reichte dem Aussteigenden in ungekünstelter Herzlichkeit die Hand. „Arrigo Boito, der Kollege und Dichter! Sie kommen zur rechten Zeit; im Stall gibt's ein Fohlen. Wollen Sie dabei sein?"

Boito zog ein saures Gesicht. „Maestro, das Geschäft habe ich nicht erlernt, lassen Sie mich warten, bis alles vorüber ist."

Giuseppina, die rührige, umsichtige Frau des Alten von Sant' Agata geleitete den Gast ins Haus, über dessen Eingang Terenz' Worte ‚Homo sum; humani nihil a me alienum puto' standen.