

<b>Zeitschrift:</b>	Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerischer Verein für Heimerziehung und Anstaltsleitung; Schweizerischer Hilfsverband für Schwererziehbare; Verein für Schweizerisches Anstaltswesen
<b>Band:</b>	10 (1939)
<b>Heft:</b>	10
<b>Artikel:</b>	Quelques observations sur le séchage des fruits et légumes
<b>Autor:</b>	Surber, Albert
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-805960">https://doi.org/10.5169/seals-805960</a>

### 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:** 25.01.2026

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

Betriebes, alle Einrichtungen werden uns in gut verbundener Form gezeigt. Daß auch für Freude gesorgt ist, das zeigen uns eine eindrucksvolle Augustfeier, ein liebevoll gedeckter Weihnachtstisch, eine fröhliche Skitour und eine Bergtour mit dem turnerischen Vorunterricht.

Peter hat sein Versprechen gehalten und wie er von seinem besten Kameraden, der eine Stelle gefunden hat und entlassen wird, Abschied nimmt, wird er als Obmann der Zöglingsschaft gewählt, und wir sehen ihn wie er immer größere Aufgaben bekommt und dieselben aber auch zur Zufriedenheit seiner Vorgesetzten ausführt. Der Höhepunkt in seinem Erleben während der Anstaltszeit ist wohl der Militärdienst. Selbst als Zögling kann er, dank seinen Leistungen, seine Pflicht und sein Recht als wehrfähiger Schweizer erfüllen. Auch da stellt er wieder einen ganzen Mann. Wie strahlt sein Gesicht, als er im großen Urlaub unerwartet in der Anstalt auftaucht und vor seinem Erzieher Achtungsstellung annimmt.

Und dann kommt auch für Peter der Moment, wo er eine Stelle antreten und aus der Anstalt entlassen werden kann. Wir freuen uns mit ihm, wenn er bei Erhalt der Bewilligung seines Gesuches um vorzeitige Entlassung aus der Anstalt seinen Kameraden vor Freude umarmt.

— Wie vor zweieinhalb Jahren tritt Peter wieder unter dieselbe Garderobentüre, wo er damals seine Anstaltskleider in Empfang nahm. Doch diesmal ist es ein vor Glück und Lebensbejahung strahlender junger Mensch, der die Kleider abgibt. — Wieder unterschreibt er im Büro, doch diesmal für sein Guthaben, das er sich während seiner Einweisungszeit erspart hat. — Dann kommen noch einmal letzte Worte seines Führers und Erziehers, und wenn er unten auf der Straße

von einem Kameraden Abschied nimmt und zwei Hände sich zögernd lösen — dann merken wir, wie schwer es dem jungen Menschen wird, diese ihm liebgewordene Stätte, wo er viele Kameraden und treue Menschen zurückläßt, wo er ein ruhiges und sicheres Leben geführt hat, zu verlassen.

Doch dann sind es feste, bestimmte Schritte, die auf der Straße gehen: Peter hat mit dankbarer Erinnerung an die Anstalt, den anderen Weg ins Leben hinaus, den Weg, den ihm die Anstalt gezeigt hat, unter die Füße genommen um als innerlich und äußerlich erstarkter Mensch den Kampf mit dem Leben aufzunehmen. —

Rund 400 Meter Film sind vor unsern Augen abgerollt und haben uns ein Schicksal von vielen gezeigt. Welcher Unterschied zwischen dem bei seinem Eintritt finster dasitzenden und bei seiner Entlassung fröhlich-ernst in die Welt blickenden Peter. Kann eine innere Wandlung eines Menschen, wie sie auf diesem Gesicht geschrieben ist, besser dargestellt werden? Was mir vor allem an diesem Film wertvoll erscheint, das ist das Lebendige und Natürliche in allen Geschehnissen. Nie riecht es nach Theater, sondern überall in der größten Freude — wie auch in der tiefsten Enttäuschung — atmet dieser Film pulsierendes, wirkliches Leben. — Nur eine intensive Einarbeitung in die Materie und ein eigenes Mitgehen konnte die Schöpfer und Darsteller zu diesem wirklich anerkennenswerten Resultat bringen.

Der Film will nicht nur die Licht-, sondern auch die Schattenseiten des Anstaltslebens zeigen und ebenso in eindringlicher Weise die oft fälschliche, öffentliche Meinung über das Leben in einer Erziehungsanstalt revidieren.

## Quelques observations sur le séchage des fruits et légumes

par Albert Surber, ingénieur, Wallisellen

On sait que le séchage des fruits et légumes présente la meilleure méthode de conservation pour établir un certain stock de denrées. Ce procédé est en même temps très avantageux parce que, contrairement à d'autres méthodes de conservation, on n'a pas besoin de sucre. Pour la production de chaleur nous pouvons utiliser notre bois ou même les déchets de bois ou bien le courant électrique et ne dépendons donc pas de l'étranger. Dans des établissements importants il existe même la possibilité d'utiliser les chaleurs perdues des chaudières à vapeur, en sorte que le séchage des fruits et légumes ne leur coûte rien du tout. Les frais pour la préparation des fruits et légumes avant leur séchage sont minimes vu que ces travaux peuvent être exécutés par les habitants des établissements.

Le séchage des fruits et légumes peut donc très bien s'arranger dans les établissements hospitaliers et ceux-ci devraient planter suffisamment de légumes pour pouvoir en sécher une grande partie. Il est en tout cas recommandable d'acheter encore des légumes vertes dans le cas

où la propre production ne suffit pas. Surtout dans les temps agités comme aujourd'hui les établissements ne sauraient faire mieux que d'établir des provisions suffisantes de légumes et de fruits séchés. C'est là une défense nationale économique au plus beau sens du mot. Comme déjà mentionné, nous ne dépendons en aucune manière de l'étranger. Le département fédéral de l'économie publique à Berne mentionne dans son appel d'approvisionnement du pays en denrées coloniales (page 8) qu'il faudrait s'occuper tout spécialement de l'approvisionnement en fruits et légumes séchés. Et même en temps normaux le séchage augmenté des fruits est très important au point de vue de l'utilisation sans alcool des fruits.

Comme fruits à sécher sont à mentionner en première ligne les pommes, poires, cerises, prunes, abricots et comme légumes à sécher les haricots, légumes de potage, céleri, poireau choux, choux-fleur, carottes, etc., ensuite les différentes herbes de cuisine et les thés comme menthe, mélisse, tilleul, pelures de pommes etc.

L'appareil de séchage devrait être en fonction depuis l'été jusqu'en hiver; un service bien organisé garantit un bon rendement. Il est évident qu'une installation à sécher peut servir non seulement pour les propres besoins, mais aussi pour ceux des établissements voisins ce qui aura une influence favorable sur les frais généraux.

Pour obtenir un bon produit séché, il nous faut une parfaite installation de séchage; ci-après quelques observations intéressantes:

Il faut prévoir des appareils à sécher avec chauffage direct par bois ou charbon avec foyer inextinguible, pour obtenir une combustion complète et continue. Le chauffage doit être en parfait état de service; ne pas oublier de le mettre au point! Dans les appareils avec chauffage à vapeur, à eau chaude ou à l'électricité, la température de séchage peut être facilement réglée par un thermo-régulateur automatique. D'un réglage automatique de la température il résultera une bonne qualité du produit séché. Les frais de revient d'un thermo-régulateur seront amortisés en peu de temps par l'économie de chaleur. Quant aux claires, il est nécessaire qu'elles soient en parfait état. Avant leur usage il faudra les nettoyer à fond moyennant brosse et soude et les rincer ensuite par de l'eau propre: propreté absolue est indispensable. L'appareil de séchage travaille le plus économiquement lorsqu'il est complètement rempli de fruits ou légumes. On peut sécher par mètre carré de surface de claire env. 25 à 27 kos. de poires vertes ou env. 10 kos. de rondelles de pommes.

Il est très important que les portes, les parois et le plafond du séchoir soient absolument étanches. L'enmurage ou le revêtement de bois des séchoirs sont soigneusement à examiner sur leur étanchéité et à réparer, si nécessaire, pour éviter toute perte de chaleur. Une bonne isolation contre des pertes de chaleur est à recommander en vue de l'économie de chaleur.

L'humidité et la température de l'air ont une grande influence sur la qualité du produit séché. On est donc obligé de remplacer en temps utile l'air humide par de l'air frais. Il faut contrôler soigneusement la circulation et le changement d'air des appareils avec mouvement d'air mécanique et les corriger si nécessaire.

On trouve quelques fois une occasion à sécher dans la salle de chaudières à vapeur ou à eau chaude. Il y a en effet des établissements qui séchent chaque année une grande quantité de fruits et légumes en utilisant simplement les chaleurs perdues des chaudières. Ces dispositifs de séchage exigent naturellement une situation convenable dans la salle de chauffe, surtout en ce qui concerne la circulation sans danger du personnel et on fait bien de se mettre en rapport avec un ingénieur spécialiste.

C'est également le spécialiste qui est à même de donner tout renseignement nécessaire pour l'achat d'un appareil à sécher, car ce n'est pas le prix qui devrait décider l'acquisition d'un séchoir — il faudra considérer avant tout la construction, le fonctionnement, le rendement et la qualité du produit séché.

## Camp des éducateurs à Vaumarcus

Le camp a de l'ampleur. Il est un peu épars sur le flanc bien étalé de cette colline. Ses constructions sont aérées, spacieuses. Il y a de l'ampleur sous les hautes boiseries de la belle salle René Guisan. De l'ampleur dans le paysage de lac et de terres paisibles qui s'étale à nos yeux. De l'ampleur enfin dans la manière d'y poser les questions essentielles et dans le geste simplement fraternel de son hospitalité.

Une soixantaine d'éducateurs — au sens très large de ce terme — se sont groupés là quatre jours durant. C'était la onzième fois. Comme chaque année, l'idée qui vit au cœur de cette rencontre, c'est l'attitude chrétienne, avec son fondement éternel et, en face du monde mouvant, ses petites conséquences décisives. Ainsi la „défense spirituelle du pays“ vers laquelle s'orientèrent trois causeries, y prit un aspect infiniment plus riche que vocable consacré ne saurait le dire.

M. Claude Du Pasquier, professeur à l'Université de Neuchâtel, exposa d'abord, avec une clarté remarquable, le problème d'une conception chrétienne de l'Etat dans ses rapports avec la Suisse. Etat et religion peuvent être indifférents l'un à l'autre, ou au contraire l'un des deux peut englober et diriger l'autre. En Suisse, une succession et juxtaposition de solutions diverses fait conclure non pas à un Etat chrétien, mais à un ensemble d'institutions dont l'inspiration apparaît ou cachée est d'essence chrétienne.

Etonnement et admiration, le lendemain, en écoutant M. Fritz Ernst parler avec un sens aigu des nuances décisives de la situation spirituelle en Suisse allemande. Questions passionnantes de l'attitude des nos Confédérés vis-à-vis de la culture allemande, de la langue allemande, du Schwyzerdütsch, de l'émigration suisse-

allemande au Tessin et en Suisse romande. Nos lecteurs pourront d'ailleurs goûter eux-mêmes la compétence et le sens historique de cet exposé dans la brochure que le Camp publiera bientôt.

La mission de la Suisse dans la reconstruction nécessaire sur le plan européen et mondial n'était guère sujet enthousiasmant, mais M. E. Spuhler, secrétaire de l'Association suisse pour la S. d. N., sut lui donner un relief remarquable. L'actuel s'insère dans un devenir. En faisant de notre Confédération comme une préfiguration de plus vastes fédérations, l'histoire nous impose des devoirs.

En face des délinquants, que peut l'Evangile? M. Ch. Ledermann, aumônier des Etablissements de détention de la Plaine de l'Orbe, nous l'a montré, en psychologue rigoureux, précis et méthodique, et en chrétien positif et ardent. Voulez-vous comprendre comment on devient meurtrier, voleur ou faussaire? Voulez-vous ensuite savoir comment l'amoral se relève? Lisez dans tel des prochains cahiers de Foi et Vie, la démonstration vivante qu'en fait M. Ledermann. Vous aurez ainsi un écho de ses paroles de Vaumarcus. Vous verrez que quand la science et l'amour s'allient, il y a de l'espoir.

Il y eut donc ces révisions d'attitude, au camp.

Il y eut encore, dit un autre, quelque chose d'in-définissable, le charme de cette vie fruste, depuis les cloches du matin qui invitent à la gymnastique, au plongeon dans l'eau claire et au recueillement fervent, jusqu'aux cloches qui carillonnent pour annoncer l'audition de quelque concert de choix, jusqu'à la cloche qui, dans le soir tranquille, appelle la paix nocturne sur le camp.

M.-G. Kramer.  
(Messager Social.)