

**Zeitschrift:** Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers

**Herausgeber:** Schweizerischer Verein für Heimerziehung und Anstaltsleitung; Schweizerischer Hilfsverband für Schwererziehbare; Verein für Schweizerisches Anstaltswesen

**Band:** 24 (1953)

**Heft:** 10

**Artikel:** Tomaten - ein Volksnahrungsmittel

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-808793>

### **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:** 22.02.2026

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

gross und süss. Auf alle Fälle dürfen sie sich neben den ausländischen sehen lassen. Um den Erfolg der Aktion noch zu fördern, wird während ihrer Dauer auf den Import weisser Trauben verzichtet. Blaue aus dem Tessin, Americana (mit Erdgeschmack) sind auch schon auf dem Markt, ebenfalls Meraner Kurtrauben, die die Einfuhrbeschränkung nicht betrifft.

**Tafelobst.** Die Walliser-Williams-Ernte geht zu Ende; schon steht aber die Louis-Bonne im Mittelpunkt des Birnenhandels. Wer kennt sie nicht, mit ihrem eigentümlichen, angenehmen Geschmack. Bei den Äpfeln zeigen sich schon die mittelfrühen Sorten, wie Danziger, Transparent usw., auf dem Markt. Aus dem Wallis werden bereits, die besonders in Frankreich sehr geschätzten Kanada-Reinetten offeriert. Die Qualität ist allgemein nicht sehr gut, viel schorfige Ware muss aussortiert werden. Gesamtschweizerisch kann nur von einer kleinen Ernte gesprochen werden, so dass ein Import nur schwerlich umgangen werden kann.

**Zwetschgen.** Noch ist die «Schwemme» nicht vorbei. Geht man über Land, so sieht man viele Bäume noch voll behangen. Die Konsumenten scheinen dafür nicht mehr grosses Interesse zu zeigen, trotzdem sie billig sind. Der Rest wird wohl oder übel ins Fass wandern müssen.

**Kartoffeln.** Bintje sind wie immer sehr gesucht. Die kleine Ernte trägt noch das ihrige dazu bei. Bestimmt wird aber keiner auf seine «Rösti» oder «Pommes frites» verzichten müssen, suchen doch noch viele andere, dem Bintje ebenbürtige Sorten ihre Käufer. Ein kleiner Bintje-Import wird vielleicht noch nachhelfen.

**Tomaten.** Leider sind die Walliser Tomaten erst reif, wenn der grosse «Gluscht» bereits durch ausländische Ware gestillt ist. Die Ernte war äusserst gross dieses Jahr. Eines hat sich aber bewiesen und zwar, dass mit gutem Willen — oder nennen wirs gleich beim Namen — wenn der Preis der alten Regel von Angebot und Nachfrage angepasst ist, und nicht den offiziellen Preismachern, die Ware den Weg zum Konsumenten findet.

**Gemüse.** Auf dem Gemüsemarkt geht es, wie immer in dieser Jahreszeit, ruhig zu. Die Preise sind entsprechend tief.

\*

Es wird Sie sicher noch interessieren, dass gegenwärtig, wie in den Vorjahren, verbilligte Äpfel und Kartoffeln an Minderbemittelte abgegeben werden.

## Tomaten — ein Volksnahrungsmittel

Als die Tomate, die ursprünglich aus Peru stammt, im 16. Jahrhundert von Portugiesen und Spaniern nach Europa gebracht wurde, hatte sie einen schlechten Ruf als «giftiger Liebesapfel», und seine Verwandtschaft mit den giftigen Nachtschattengewächsen wurde sehr betont. In England hat man Tomaten lange Zeit nur zu dekorativen Zwecken gezüchtet, und erst zu Beginn des 19. Jahrhunderts ist sie als nützliche Pflanze in ihr heimisches Amerika zurückgebracht worden. Es wird erzählt, dass damals ein amerikanischer Maler sehen wollte, ob diese schönen

roten Früchte, die er häufig malte, essbar seien. Zum Schrecken seiner Freunde, ass er eine Tomate, und zu ihrer Ueberraschung blieb er am Leben.

Während die Tomate in den südlicheren Ländern Europas, in Italien, Spanien und Frankreich, bald eine grosse Verbreitung fand, konnte sie sich im Norden erst vor wenigen Jahrzehnten allgemein durchsetzen, und heute ist sie auch dort zum wirklichen Volksnahrungsmittel geworden.

Gerade die Tomate zeigt, wie Wissenschaft und Forschung die Ernährung des Volkes steigend beeinflussen. Im Laufe weniger Jahre stieg der Genuss von Tomaten z. B. in Amerika von fast Null auf viele Millionen Kilogramm an, und der Tomatensaft ist vor allem auch wegen seiner Vitamine besonders geschätzt. In der Volkskost, der feinen Küche und in der Krankenkost spielt die Tomate eine stets zunehmende Rolle. Sie hat sich vor allem bei Gicht als vorteilhaft erwiesen und gilt heute als unschädlich bei Nierenleiden. Der frisch abgepresste Tomatensaft wird auch bei Magengeschwüren angewandt. Tomaten sind besonders reich an Vitamin C, welches der Körper täglich in frischem Zustande braucht, aber auch Vitamine A und B sowie Eisen, Mineralsalze, Phosphor und Calcium sind in ihr enthalten, so dass sie wirklich als ein wertvolles Nahrungsmittel angesprochen werden kann.

S.P.Z.



Fünf Tonnen Walliser Tomaten für die Bündner Sanatorien. Walliser Produzentenkreise haben, in der begrüssenswerten Einsicht, dass es besser ist, etwas zu verschenken als wegzuerwerfen (z. B. in die Rhone), den Sanatorien im Kanton Graubünden fünf Tonnen Tomaten unentgeltlich zur Verfügung gestellt. — Davon werden 4200 kg auf die 22 Davoser Krankenhäuser verteilt, während die restlichen 800 kg in Arosa verspiesen werden sollen. Unser Bild zeigt solche Gratis-Tomaten in einer Davoser Sanatoriumsküche.