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: 25 (1954)

Heft: 3

Artikel: Wie bewahren wir unser Obst auf?

Autor: Ausderau, E.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-808369

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: 12.12.2025

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

Wie bewahren wir unser Obst auf?

Haben Sie genügend Aepfel und Birnen eingekellert, um Ihren täglichen Bedarf an Früchten zu dekken? Wissen Sie, dass unser Obst gerade in dieser Jahreszeit Ihnen mehr als Nahrung und Durststiller bedeutet? Fruchtsäuren, Mineralsalze, Vitamine und ander Wirkstoffe sind für unsere Gesundheit unentbehrlich. Alle diese Stoffe finden wir in ernährungsphysiologisch ausgewogener Menge mit dem energiespendenden Fruchtzuchter vereint im Obst. Unser Obstvorrat soll ausreichen bis die ersten Beeren reifen, er soll uns die Zeit der Vegetationsruhe überbrücken helfen und die notwendigen Ergänzungsstoffe zur übrigen Nahrung in reicher Menge liefern.

Aepfel und Birnen sind aber nicht unbeschränkt haltbar. Kleinlebewesen, wie Fäulnisbakterien, Gär- und Schimmelpilze, machen der saftstrotzenden Herrlichkeit bald einmal ein Ende. Wir müssen Mittel und Wege suchen, ihren Angriff wirksam abzuwehren. Denken wir auch daran, dass die Früchte getrennt vom Baum immer noch *lebende Organe* sind. Sie reifen auf dem Lager. Sie verbrauchen Sauerstoff und geben Kohlensäure ab, mit andern Worten, sie atmen. Säure- und Zuckergehalt nehmen langsam ab und das Fruchtfleisch wird weicher. Es bilden sich die typischen Geschmacks- und Aromastoffe. Wasser wird verdunstet, der anfänglich eher grünliche Farbton weicht einem gelblichen oder rötlichen.

Diesen *Reifeprozess* wollen wir mit allen Mitteln, die uns zur Verfügung stehen, möglichst *verlangsamen* und die Früchte vor schädlichen Kleinlebewesen schützen. Dadurch bleibt unser Obst länger haltbar.

Schon bei der Einlagerung im Herbst unterscheiden wir zwischen haltbaren und weniger haltbaren Sorten. Wir wissen auch, dass allzu rasches Wachstum, nasse Witterung, Frost, Hagel und andere Witterungseinflüsse während der Vegetationsperiode, sich ungünstig auf die Haltbarkeit der Früchte auswirken. Selbstverständlich ist das Obst bei der Ernte und Einlagerung äusserst sorgfältig zu behandeln und vor jeder, auch der kleinsten Beschädigung zu schützen.

Das Harassgestell hat sich gerade in Anstalten als sehr zweckmässig für die Obstlagerung erwiesen

Welche Massnahmen aber sind im Keller, im Lagerraum selbst zu treffen?

Das einfachste Mittel im Kampf gegen Schädlinge aller Art ist peinliche Ordnung und Sauberkeit. Vor jedem Herbst ist der Obstkeller einer gründlichen Reinigung zu unterziehen. Alles, was nicht in den Lagerraum hineingehört, muss entfernt werden. Die Hurden fegen wir mit lauwarmer Sodalösung, die Wände werden mit Kalkmilch frisch getüncht, Boden und Decken sollen sauber sein.

Von grösstem Einfluss auf das Frischbleiben der Früchte sind *richtige Temperatur* und *genügende Feuchtigkeit im Keller.*

Mindest-Temperatur: 0 ° C (bei gewissen Sorten 3 ° C), das Obst darf nicht gefrieren.

Höchst-Temperatur: 10 ° C, Idealtemperatur: 2—4 ° C.
Luftfeuchtigkeit: 85—90 % vom Sättigungsgehalt bei der betreffenden Temperatur.

Das Roco-Schildchen auf der Dose ist ein bindendes Versprechen: es ist unsere Garantie für Qualität.

Es verbürgt in jedem Fall ein auserlesenes Produkt, sorgfältige Zubereitung und schonende Conservierung.

Das Roco-Schildchen wird mehr und mehr zum Sinnbild für feine Conserven — im In- und Ausland. Nicht umsonst heisst es:

«Was ROCO heisst, das mundet!»

ROCO CONSERVENFABRIK RORSCHACH AG, RORSCHACH

ist es Ihnen schon bekannt, daß Sie mit

Knorr
Spezial-Fleischsuppe
"GASTRONOME"

Fond blanc
Kalbs-Ragout
Risotto
Sauce Béchamel
Gemüse-Suppen usw.

entscheidend verbessern können?

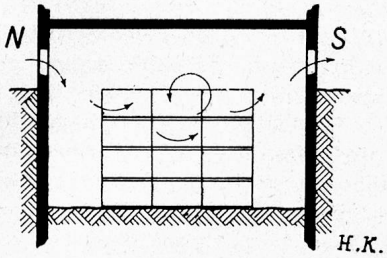
Großer Fortschritt für jede Küche, weil frei von Fabrikgeschmack, hellfarbig und klar!

Thöni

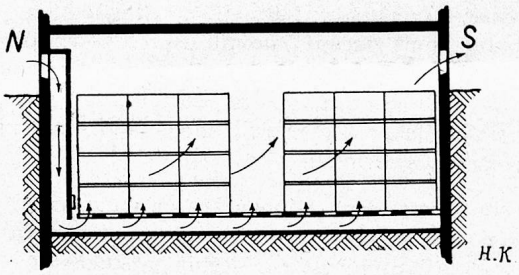
1-Kilo-Büchse 13.50 • 5-Kilo-Kessel 13.20 • 12-Kilo-Kessel 13.10 p. kg •

Keller, die tief eingegraben und gut isoliert sind, haben den Vorteil, ziemlich ausgeglichene Temperaturen aufzuweisen. Als Nachteil kann sich aber die Bodenwärme auswirken, so dass diese Räume gerade im Vorwinter oft zu warm sind. Günstig ist die Anordnung des Kellers auf der Nordseite des Hauses. Durch eine *entsprechende Lüftung* können wir sehr viel *zur Regulierung von Temperatur und Luftfeuchtigkeit* und dadurch zur bessern Haltbarkeit unseres Obstes beitragen.

Die Aussentemperaturen sind naturgemäss starken Schwankungen unterworfen. Wir werden unsere Keller vor der wärmeren Aussenluft zu isolieren suchen und kühlere Luftmassen je nach Bedarf einströmen lassen. Letzteres ist oft durch eine einfache Lüftungseinrichtung möglich, die auf dem natürlichen Prinzip beruht, dass kalte Luft infolge ihres höheren spezifischen Gewichtes sinkt und warme Luft steigt. Die kalte Luft soll möglichst direkt auf den Boden geführt werden und das Lagergut gleichmässig durchstreichen können, während die erwärmte oder verbrauchte Luft an einer höchstgelegenen Stelle Abzug findet.



Mangelhafte Durchlüftung durch die in horizontaler Ebene gelegenen Kellerfenster

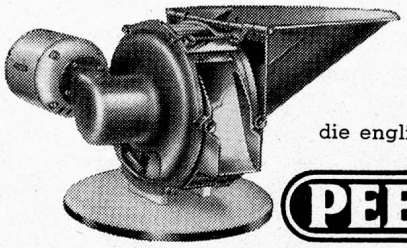


Mit Hilfe von Luftschächten und seitlich angebrachten Fenstern in diagonaler Richtung durchlüfteter Keller

Einige Beispiele aus der Praxis:

a) Keller mit Obsthurden und beidseitigen Fenstern in gleicher Höhe:

Die Luft zieht mehr oder weniger obenhin über das Lagergut. Aufsteigende warme Luft stösst auf die hereinfallende kältere Luft, es kommt zur Wirbelbildung und Luftvermischung, die eine rasche Lufterneuerung ausschliessen. Gewöhnlich werden nur



die englischen

PEERLESS

Pommes-frites-Maschinen
Pommes-chips-Maschinen
Kartoffelschäl-Maschinen
in 4 Grössen

unübertroffen in Qualität und Leistung
bei sehr günstigem Preis

Frebal A.-G.
BASEL
Telephon (061) 34 02 22

Nära Kochfett

Inhalt netto 2 und 4,3 kg

ist ein industriell einwandfrei hergestelltes, bekömmliches und schmackhaftes, sehr ausgiebiges Mischkochfett

Inhalt 500 Gramm

Bezugsquellen-Nachweis:
Hautzentrale + Fettschmelze AG, Zürich
Telefon (051) 52 23 44

Aster Helene

heisst die entzückende, neue Sorte, welche auf der Titelseite unseres Kataloges 1954 in einem prachtvollen Fünffarbendruck wiedergegeben ist. Die lieblichen Blüten, in warmem Lachsrosa und mit goldiger Mitte, sind ein herrlicher Schmuck im Garten und im Heim. Sie werden auch Ihren Patienten oder Zöglingen wohl tun.

Berichten Sie uns bitte, falls Sie unseren Katalog noch nicht erhalten haben. Die Zustellung erfolgt kostenlos.

Auftdorfer

Samen - Zürich 47

Telephon (051) 52 22 22

= 1×5 und 5×2

KAFFEE HEMMI

empfiehlt sich für die günstige Belieferung von

KAFFEE und TEE

in aromatischen Mischungen

ferner KAFFEE-ZUSÄTZE – KAKAO

Verlangen Sie bitte bemusterte Offerte!

HEMMI & BAUR GROSSRÖSTEREI ZÜRICH

Freigutstrasse 8 Telephon (051) 27 20 30

die obersten Hurden von der Luft bestrichen und abgekühlt. Die Lüftung ist ungenügend.

b) Keller mit Obsthurden, Fenster auf der einen Seite, Türe auf der andern Seite:

Eine weit bessere Lüftung ist durch die Türe möglich, sofern diese direkt oder indirekt ins Freie führt. Günstig liegt der Fall vor allem dann, wenn die Türe auf der Nordseite, das Fenster auf der Südseite angebracht sind. Es genügt, wenn wir durch eine *untere* Oeffnung in der Türe die kältere Aussenluft einströmen und die wärmere Kellerluft durch die höher gelegenen Fenster abziehen lassen.

c) Keller mit Obsthurden, seitlich angebrachten Fenstern und eingebautem Luftschacht:

Beispiel a) lässt sich durch eine einfache Lüftungseinrichtung verbessern. Durch einen geschlossenen Holzschacht (Lichtbreite ca. 40x50 cm) leiten wir die Aussenluft auf der Nord- oder Schattenseite durch das Fenster direkt auf den Kellerboden. Wer für eine gleichmässige Belüftung des ganzen Raumes besorgt ist, baut den Schacht unter den Obsthurden horizontal weiter und lässt die Luft in Abständen von ca. 40 cm durch ebenso breite Oeffnungen entweichen. Der Schacht muss an seinem Ende ebenfalls offen sein. Es ist darauf zu achten, dass bei der Schachtführung möglichst keine rechten Winkel entstehen, damit die Luft sich nicht staut. Die verbrauchte Luft wird auf der Südseite, möglichst an der Kellerdecke abgezogen. Selbstverständlich liesse sich diese Lüftungseinrichtung durch den Einbau eines Ventilators noch weiter verbessern. Sie wird aber bei *richtiger Bedienung,* und darauf kommt es schlussendlich bei jeder Lüftung in erster Linie an, zur vollen Zufriedenheit funktionieren. Es ist vorteilhaft, wenn wir an übersichtlicher Stelle ein Innen- und ein Aussenthermometer anbringen.

In die Oeffnungen können Gitter eingelassen werden, um den Zutritt der Mäuse zu verhindern. Vor der Frischluftzufuhr ist der Raum möglichst frei von allem Unrat zu halten. Man wird auch im Keller dafür sorgen, dass nicht Gemüse, Sauerkraut und andere Dinge im selben Raum liegen. Zur Regulierung der Luftfeuchtigkeit, die wir an einem *Hygrometer* (Feuchtigkeitsmesser) verfolgen können, genügt es oft, wenn wir den Boden wenigstens teilweise offen lassen. Zementierte Böden müssen von Zeit zu Zeit mit Wasser überspritzt werden. Wir könnnen auch einige Mooslager unter den Hurden anbringen, die wir in längeren Zeitabständen wieder befeuchten. Zu viel Feuchtigkeit würde die Fäulnis und das Verschimmeln fördern.

Vergessen wir nicht, unsern Vorrat immer wieder zu kontrollieren. Angesteckte Früchte müssen sofort entfernt werden. Wir haben ja gerade im Anstaltsbetrieb genügend Verwendungsmöglichkeiten auch für diese vielleicht zu schnell gereiften oder doch beschädigten Aepfel. Denken wir daran, dass unser Obst, frisch genossen oder in der Küche verarbeitet, immer ein wertvoller Bestandteil in unserer Ernährung und für unsere Gesundheit bleiben wird.

E. Ausderau, Wädenswil.