Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 7 (1931-1932)
Heft: 1

Artikel: Gemüse und Obst frisch zu behalten
Autor: Amrein, Albert
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1065201

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: 10.08.2025

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

GEMÜSE UND OBST FRISCH ZU BEHALTEN

Von Albert Amrein.

Oft wird, besonders in einer Stadt, wo der Gemüsemarkt nur an bestimmten Tagen stattfindet, ein grösserer Vorrat von Gemüse miteinander eingekauft. Fast jedes Gemüse hält sich einige Tage frisch, wenn man es richtig aufbewahrt.

Kopfsalat welkt in wenigen Stunden, falls er dem Wind ausgesetzt ist. Ich habe schon manchmal gesehen, wie der Salat, den man erst am folgenden Tag braucht, aus dem Marktnetz einfach in eine Ecke des zügigen Küchenbalkons kommt. Das ist nicht der geeignete Ort dafür. Wickeln Sie den Kopfsalat in Zeitungspapier ein und legen Sie ihn dann an einen kühlen, windstillen Ort, in den Keller oder auf eine gedeckte Veranda, dann wird er sich zwei bis drei Tage frisch halten. Auch Blumenkohl sollte in ein Papier gewickelt werden, falls er einige Tage liegen bleibt. Wenn Sie Wurzelgemüse wie Rüben, Kohlraben, Räben und dergleichen vom Markt nach Hause bringen, so ist es gut, zu Hause sofort die grünen Blätter abzuschneiden. Lässt man nämlich das Grüne daran, so ziehen diese Blätter den Saft aus der Wurzel, und das Gemüse verdorrt sehr rasch. Der Gemüsehändler muss alles Gemüse mit den grünen Blättern auf den Markt bringen, obschon es am besten wäre, diese Blätter sofort abzuschneiden. Der Händler unterlässt es nur deshalb, damit die Käuferin sieht, dass das Gemüse frisch ist. Am Blumenkohl dürfen die kleinen Blätter natürlich nicht entfernt werden, denn sie sind ein natürlicher und notwendiger Schutz.

Tomaten, die man auf dem Markt gekauft hat, legt man am besten zwischen die Fenster, oder auf das Fenstergesimse, besonders wenn sie noch unreif sind. Tomaten, welche im Winter aus Algerien geschickt werden, kommen gewöhnlich in trockenem Torfmull verpackt zum Versand. Diese Verpackung eignet sich sehr gut auch für hiesige Tomaten, die man aufbewahren will. Trockenen Torfmull bekommt man in Gärtnereien oder Futterhandlungen. Das Verfahren ist ganz einfach:

Die letzte Feinheit des Geschmacks mancher Speisen ist sehr oft nur mit Maggi's Würze zu erreichen.

Zum Beispiel schmecken Gemüse, nur mit Wasser abgekocht, fade; sie werden kräftiger, wenn man eine Tasse Gemüseabsud, mit etwas Maggi's Würze vermischt, darunter zieht.

Maggi's Würze

die bewährte Helferin der Hausfrau.

Maggi's Würze wird verkauft in den typischen Maggi-Flaschen mit gelb und roten Etiketten und dem Namen Maggi darauf.

Man gibt eine Schicht Torfmull in eine Kiste, legt eine Schicht Tomaten darüber, aber so, dass sich die einzelnen Früchte nicht berühren, dann wieder Torfmull usw., bis das Gefäss voll ist. Auf diese Art halten sich die Tomaten sehr lange. Falls beim Eintritt des Frostes noch viele unreife Tomaten im Garten sind, kann man die ganze Ranke abschneiden, und auf der Winde frostfrei aufhängen. Sie halten sich bis Weihnachten, aber sie haben natürlich nicht mehr denselben Geschmack wie im Sommer.

Spinat, den man nicht sofort zubereitet, soll man kühl aufbewahren, aber nicht ins Wasser legen, und über Nacht wenn möglich ins Freie stellen.

Peterli und Schnittlauch stellt man in ein Glas Wasser vor das Fenster. Hat man Peterli und Schnittlauch im Garten, so ist es am besten, über den Winter ein Kistchen darüber zu stellen, damit das Suppengrün nicht erfriert. Dann schneidet man jedesmal soviel davon ab, wie man gerade braucht.

Orangen und Zitronen lassen sich sehr gut aufbewahren, weil sie einen natürlichen Schutz haben. Nur nicht zu warm und nicht an der Sonne aufbewahren. Am längsten halten sie in Seidenpapier eingewickelt, da sie weniger austrocknen und eine kleine Fäulnis nicht gleich eine andere Frucht ansteckt.

Eine sehr gute Methode, Trauben lange in den Winter hinein frisch zu bewahren, habe ich am Neckar gesehen. Zur Aufbewahrung wird ein frostfreier, aber kühler, trokkener Raum gewählt, in welchem man einige Schnüre oder Drähte spannt. Die Trauben werden nun an kleinen S-förmigen Häklein, die man leicht selber machen kann, aufgehängt, der Stiel nach unten, damit die Beeren spreizen und sich möglichst wenig berühren. Die Früchte müssen bei trockenem Wetter geerntet sein. Die Abschnittstelle wird beim Schneiden mit etwas Baumwachs oder Siegellack verklebt, damit die Trauben nicht austrocknen.

Ist Ihr Keller zu feucht, so stellen Sie eine Schale mit Chlorkalk aus. Er zieht die Feuchtigkeit an. Chlorkalk ist in jeder Apotheke erhältlich.

HELVETIA

Schweiz. Unfall- und Haftpflicht-Versicherungsanstalt in Zürich

Einzel-, Reisegepäck-, Dienstboten-, Haftpflicht-, Einbruchdiebstahl-, Wasserschaden-, Automobil-Versicherungen

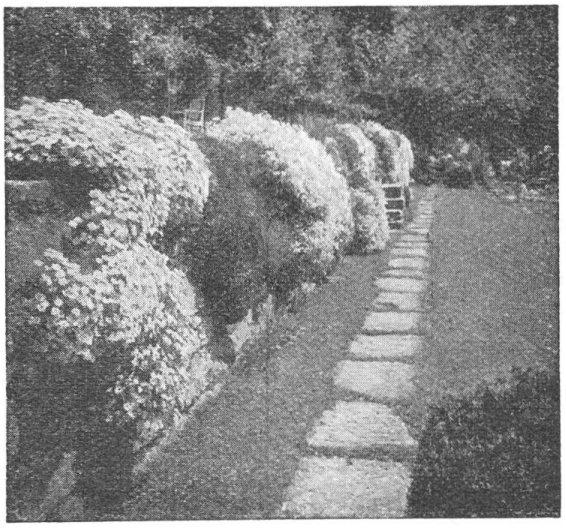
*

Zum Abschluss von Verträgen empfehlen sich

Die Direktion in Zürich, Bleicherweg 19 und ihre Vertreter

Wenn Ihnen die Wohnung zu eng wird

dann erweitern Sie Ihr Heim in den Garten. Ich zeige Ihnen gerne, wie man diesen anlegt und bepflanzt, um darin Erholung, Freude und Schönheit zu finden. Verlangen Sie Prospekte und unverbindliche Besprechung.



Walter Leder Gartengestalter

Zürichberg - Tel. 23124

Entwurf und Ausführung. Lieferung ausgesucht schöner Pflanzen. Referenzen aus allen Teilen der Schweiz.

Der

VOGA-IDEAL

mit Wärmeplatte

der Gasherd der **praktischen Hausfrau**

H. Vogt-Gut A.-G., Arbon

Sachgemässe Projektierung und Ausführung einer Heizungsanlage sichert billigen Betrieb

Erstellung von

Heizungs- und Lüftungsanlagen

jeden Systems und Umfangs für Koks-, Öl- u. Gasfeuerung

HEINRICH LIER

HEIZUNGS-INGENIEUR S.J.A.

Badenerstr. 440 - Tel. 39205 - Zürich 4