Comment conserver fruits et légumes dans les caves "modernes"

Autor(en): **Hermenjat, Renée**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Habitation : revue trimestrielle de la section romande de l'Association Suisse pour l'Habitat**

Band (Jahr): **56 (1983)**

Heft 4

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-128503

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Comment conserver fruits et légumes dans les caves «modernes»

Caves trop sèches, trop chaudes — ou pas de cave du tout. Bien des familles regrettent de ne pouvoir conserver fruits et légumes. Il est pratique et souvent économique d'acheter au bon moment, puis d'avoir sous la main, tout l'hiver, un stock de plusieurs variétés de pommes, pommes de terre, carottes, etc.

Les caves idéales se font rares
Les pommes se stockent traditionnellement dans la cave. Afin d'éviter leur flétrissement, la température du local devrait être comprise entre 5 et 8°C, et l'humidité relative se situer entre 95 et 93%.
Ces valeurs se mesurent au moyen d'un thermomètre et d'un hygromètre. Lorsque ces conditions idéales de conservation sont remplies, on peut alors entreposer les caisses de fruits dans la cave. Il faut les contrôler régulièrement, même dans les meilleures caves.
Dans les maisons modernes, les caves sont presque toujours trop chaudes et trop sèches (sol bétonné, chauffage central).
On peut tout de même bien conserver des variétés de garde, telles que Jonathan, Golden Delicious, Boscoop, Idared, Pomme cloche, au moyen de sacs en plastique spéciaux. Le choix du sac est déterminant. Il est important que celui-ci soit en polyéthylène inaltérable et de faible épaisseur, donc légèrement perméable au gaz. Ils existent dans le commerce sous le nom de sacs «Wiffris»[1].

Remplissage des sacs
Le remplissage exige une grande minutie. Les pommes achetées seront entreposées quelques jours dans un local frais et sec. Il va de soi que seuls les fruits sains conviennent à un entreposage durant une période assez longue. Les pommes, saines et sèches, seront ensuite déposées dans le sac que l'on fermera au moyen du ruban livré avec cet emballage, d'une ficelle ou d'une pince à linge.
Un sac doit contenir au plus 8 à 10 kg de fruits de la même variété. Il est préférable de procéder au remplissage à l'endroit même où la marchandise sera entreposée (harasses, rayons). Tout déplacement des sacs remplis peut compromettre la conservation des fruits en raison de la minceur de l'emballage.

N'ensacher que de la marchandise saine.

Contrôle
Peu à peu, une buée se forme sur les parois intérieures du sac: ce phènomène est tout à fait normal. Les pommes doivent en effet se trouver dans un milieu présentant un taux élevé d'humidité et de gaz carbonique. L'action conjuguée de ces deux facteurs retarde le processus de maturation. Ainsi les fruits emballés se conservent aussi bien dans une cave sèche et tempérée que les fruits non emballés dans une très bonne cave. Si les écarts de température sont fréquents ou que les locaux soient frais et humides, une certaine quantité d'eau peut se former au fond du sac. On peut remédier à cela en prenant soin de ne pas fermer l'emballage trop hermétiquement.
La marchandise entreposée sera contrôlée deux ou trois fois par mois. Il est aisé de

[1] Les sacs «Wiffris» s'obtiennent chez Rindlisbacher SA, 3172 Niederwangen. Tél. (031) 34 05 55.

SCHICHTEX
MATERIAUX D'ISOLATION
contre le froid le chaud le bruit
Pour les constructions industrielles, sportives, agricoles et de logements.
Bau+Industriebedarf AG 4104 Oberwil / BL Tel. 061 30 40 30

reconnaître et d'enlever les fruits qui se gâtent. Le but du contrôle consiste à examiner la maturité des fruits. Les sacs peuvent être ouverts et refermés. Dès que les pommes sont mûres, elles doivent être consommées.

Les légumes
La même méthode peut être appliquée pour conserver les légumes. Ici, également, seule la marchandise saine se prête à l'entreposage. Les feuilles des racines rouges seront raccourcies, tandis que celles des carottes et du céleri seront coupées à la base. Les racines et les tubercules seront secs lors de l'emballage, mais ne doivent en aucun cas être lavés. Pour éviter une forte croissance des feuilles, il faut entreposer le légume dans un endroit sombre ou le recouvrir de papier d'emballage.

Pas de cave du tout
Il est tout à fait possible de conserver fruits et légumes au grenier, sur le balcon, ou dans tout endroit abrité du soleil, de la pluie et de la neige.
On trouve dans le commerce des caisses isolantes en polystyrène (sagex, styropor, etc). Ces caisses sont munies d'un couvercle de la même matière.
Il est toutefois plus économique de revêtir soi-même l'intérieur d'une caisse de plaques de ces isolants préalablement découpées et de confectionner un couvercle adaptable.
Il a été dit ci-dessus où l'on pouvait entreposer ces caisses, achetées ou confectionnées à la maison. Ajoutons cependant qu'il est déconseillé de conserver les fruits de cette manière dans une cave trop chaude.
Lorsque la température extérieure reste longtemps en dessous de – 2°, les pommes gèlent, même à l'intérieur des caisses. Inutile de s'affoler. Il est conseillé d'attendre que la température monte et que les pommes dégèlent progressivement. Il serait faux de les manipuler ou de les dégeler rapidement à la maison.
Il n'est peut-être pas inutile de rappeler que la dernière récolte est vraiment providentielle. Du jamais vu. Cette possibilité pour les citadins de conserver des fruits indigènes dans leur cave moderne ou sur le balcon contribuerait certainement à résorber les excédents.
Un agréable devoir de solidarité envers les producteurs suisses. *Renée Hermenjat, d'après l'Office central pour l'encouragement de l'utilisation domestique des fruits sans distillation, Affoltern.*

Faites de votre salle de bains autre chose qu'une salle de bains

banino

Le programme d'armoires-miroirs Banino de Schneider est le complément idéal des meubles pour salles de bains Banino. L'assortiment comprend des armoires à 2 ou à 3 portes avec portes-miroirs pivotantes, livrables à choix avec ou sans niche et éclairage. Les deux programmes sont dimensionnés d'après le module sanitaire et concordent du point de vue design, construction et matériau.

Faites vous montrer les armoires-miroirs Banino: le mieux, dans un magasin spécialisé, où on pourra vous renseigner en détail.

Schneider

Des idées lumineuses pour salles de bains dans la meilleure qualité suisse.

W. Schneider & Co. S.A.
Fabrique d'articles métalliques
CH-8135 Langnau-Zurich
Tél. 01/713 39 31, Télex 56348

B826