

Das Dörren von Obst und Gemüse in Anstaltsbetrieben

Autor(en): **Surber, Albert**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **10 (1939)**

Heft 6

PDF erstellt am: **05.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-805949>

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.

die Erfahrung und die Kenntnisse unserer Muster ausgenützt.

Durch die Einrichtung von Tanks in Anstalten fällt das Sterilisieren der Säfte dahin. Daher die große Verbilligung. Das wird erlauben, daß der Absatz von unvergorenem Obstsaft noch ganz bedeutend erweitert werden kann. Zu den Anlagekosten, die

hoch erscheinen mögen, sagte uns der Verwalter einer größeren Krankenanstalt, der auch Tanks für 20 000 Liter in seinem Keller hat: „Wir werden unsere Anlage in 4, höchstens 5 Jahren abbezahlt haben, wenn wir weiter den normalen Süßmostpreis einsetzen, den wir ohne Tanks für Literflaschen bezahlen müßten.“

Das Dörren von Obst und Gemüse in Anstaltsbetrieben

von Ingenieur Albert Surber, Wallisellen

In vielen Anstalten, namentlich solchen mit landwirtschaftlichem Betrieb, wird von jeher gedörrt und der Vorrat an Dörrfrüchten in jedem Herbst dadurch wieder ergänzt. Das ist sehr gut so; denn das Dörren ist wohl eine der besten Konservierungsmethoden für Obst und Gemüse, vor allem aber billig und zuverlässig und ganz vom Ausland unabhängig. Wir brauchen beim Konservieren durch Dörren keinen Zuckerzusatz, wie z. B. beim Sterilisieren oder Einkochen von Früchten; wir können uns auch mit einheimischem Holz und Holzabfällen oder elektrischem Strom bei der Beheizung des Dörrapparates behelfen, müssen also nicht unbedingt mit ausländischem Brennstoff feuern. In großen Anstaltsbetrieben besteht häufig die Möglichkeit der Abwärmeverwertung vom Dampfkessel, so daß die Beheizung überhaupt nichts kostet. Für das Zurüsten von Obst und Gemüse sind in den meisten Anstalten genügend Arbeitskräfte kostenlos zur Verfügung, so daß bei geschickter Leitung ganz gute Dörrqualitäten erzeugt werden können.

So sind denn wichtige Voraussetzungen zum vermehrten Dörren von Obst und Gemüse vorhanden und ich möchte daher diesen Appell an alle Anstaltsleitungen richten, damit sie schon beim Pflanzen von Gemüse und besonders aber beim Ernten möglichst alle Ueberschüsse dörren. Es scheint mir sogar ratsam, noch Grünware zuzukaufen, wenn die Eigenproduktion nicht genügende Ueberschüsse liefert; denn gerade in politisch so bewegten Zeiten, wie die heutigen, kann die fürsorgliche Anstaltsleitung nichts Besseres tun, als Dörrvorräte anzulegen, soviel als Platz vorhanden ist. Das ist wirtschaftliche Landesverteidigung in schönster Form; denn wie schon erwähnt, brauchen wir keinen Franken ins Ausland für solche Nahrungsmittel abzugeben; wir können bei guter Zusammenarbeit alles bei uns besorgen und erhalten auf diese Weise eine zweckmäßige Nahrungsmittelreserve. Vor mir liegt der Aufruf des eidg. Volkswirtschaftsdepartements Bern über die Landesversorgung mit Lebensmitteln, wo auf Seite 8 erwähnt wird, daß besonderer Wert auf genügende Versorgung mit Dörrobst und Dörrgemüse gelegt werde. Mit der vermehrten Verwendung von Dörrobst in Friedenszeiten erzielen wir auch eine zweckmäßige und weitgehende alkoholfreie Obstverwertung, woran wir alle im Schweizerland ein Interesse haben.

Als Dörrfrüchte kommen in erster Linie Äpfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Aprikosen in Betracht und als Dörrgemüse Bohnen, Suppen-

gemüse, Teekräuter wie Pfeffermünz, Melisse, Lindenblüten u. a., aber auch Apfelschalen von den Apfelschnitzen geben bekanntlich einen vorzüglichen Tee.

Der Dörrapparat sollte eigentlich vom Sommer bis in den Winter hinein ständig im Betrieb sein und bei richtiger Organisation läßt sich auch eine vorzügliche Ausnützung erzielen. Ich kenne Betriebe, wo im Anstaltsdörrapparat auch noch für die Nachbarn und für andere in der Nähe befindliche Anstalten gedörrt wird, was sich natürlich auf die Betriebskosten günstig auswirkt. Als Dörrlohn werden pro kg Dörrbirnen 20—30 Rappen vergütet, je nach der Abmachung. Es ist nun allerdings zuzusagen, daß in technischer Hinsicht nicht alle Dörrapparate vollwertig sind, vielfach stammen sie noch von der Kriegszeit her oder sind noch viel älter und von Firmen geliefert, welche noch nicht genügend Erfahrung im Bau solcher Einrichtungen hatten. Daher möchte ich kurz auf die notwendigen Eigenschaften hinweisen, welche eine gute Dörranlage haben soll und ich glaube damit dem einen oder andern Anstaltsmechaniker nützliche Winke zur Verbesserung des vorhandenen Apparates zu geben. Diese Hinweise können wegen Raummangel nur das Wesentliche betreffen.

Bei Dörrapparaten mit direkter Heizung durch Holz oder Kohlen soll der Feuerherd für Dauerbrand erstellt sein und eine möglichst vollkommene Verbrennung gewährleisten. Wenn die Feuerung nicht ganz in Ordnung ist, so muß sie instand gesetzt werden und wenn die Konstruktion ungeeignet ist, wird sie am besten erneuert, wobei z. B. bei Holzfeuerung die Beratungsstelle des Waldwirtschaftsverbandes Zürich, Löwenstraße, kostenlos oder gegen sehr bescheidene Spesenrechnung mit fachmännischem Rat zur Verfügung steht. Bei Dörrapparaten mit Dampf- oder Warmwasserheizung oder mit elektrischen Heizelementen kann die Dörrtemperatur sehr gut mit einem Thermostaten automatisch reguliert werden. Dies hat den großen Vorteil einer ständig gleichmäßigen Wärme im Dörrapparat, was für eine gute Dörrqualität notwendig ist. Wenn diese automatische Temperaturregulierung nicht vorhanden ist, sollte sie unbedingt angebracht werden; denn die Anschaffungskosten werden in kurzer Zeit durch Wärmeersparnis amortisiert. Die Dörrhürden müssen solide und ganz sein, sauber gereinigt mit Sodawasser und Bürste und hernach mit sauberem Wasser abgespritzt werden, bevor sie zur Benützung kommen; überhaupt ist Reinlichkeit überall

nötig. Man rechnet pro m² Dörrfläche etwa 25 bis 27 kg grüne Birnen oder etwa 10 kg Ringäpfel und darnach sollte die Zurüstung eingeteilt werden, damit der Dörrapparat auf einmal ganz gefüllt werden kann, weil er dann am wirtschaftlichsten arbeitet. Das gleiche gilt auch für die Dörrgemüse, Kräuter etc. Sehr wichtig aber ist es, daß der eigentliche Dörrapparat dicht hält, d. h. die Türen müssen gut schließen, auch Wände und Decke müssen dicht sein, was namentlich bei gemauerten Apparaten oder solchen mit Holzverkleidung sorgfältig zu untersuchen und nötigenfalls zu reparieren ist. Wenn nämlich Undichtheiten bestehen bleiben, bedeutet dies unter Umständen einen großen Wärmeverlust, der eben aus wirtschaftlichen Gründen vermieden werden sollte.

Es gibt auch Dörrapparate, welche ungenügend oder gar nicht gegen Wärmeverluste isoliert sind; auch dieser Fehler sollte behoben werden; denn mit einer zweckmäßigen Isolation kann man 10 bis 20% Wärme einsparen.

Die Qualität des Dörrproduktes wird stark einflußt vom Feuchtigkeitsgehalt der Luft und der Temperatur. Es ist daher zweckmäßig, wenn die gesättigte Luft jeweilen rasch aus dem Dörrraum entfernt und durch Frischluft ersetzt wird. Je besser der Luftwechsel dem Dörrprozeß angepaßt ist, desto günstiger arbeitet der Apparat punkto Wirtschaftlichkeit und Dörrqualität. Vorhandene Dörrapparate mit mechanischer Luftbewegung müssen also fachmännisch untersucht werden auf Luftzirkulation und auf Luftwechsel; nötigenfalls sollte Korrektur erfolgen, welche meistens ohne große Kosten möglich ist. Man sieht also, daß es vorteilhaft ist, wenn die vorhandene Einrichtung zum Dörren vor Inbetriebnahme gründlich nachgesehen und nötigenfalls repariert

wird und ich hoffe, daß diese Winke dabei nützlich sein werden.

Wenn aber keinerlei Dörrapparate vorhanden sind, wäre zu prüfen, ob z. B. im Kesselraum der Heizung oder Warmwasserbereitung irgendwie eine Dörrgelegenheit geschaffen werden könnte. Es gibt tatsächlich große Anstaltsbetriebe, welche jährlich große Mengen Grünware dörren, und zwar nur unter Ausnützung der Abwärme vom Dampfkessel. Allerdings braucht es hierzu geeignete Platzverhältnisse über den Dampfkesseln, auch muß man den Dörrraum ohne Gefahr betreten können usw., aber das sind Dinge, welche durch den Fachmann rasch und sicher beurteilt werden können.

Bei Neuanschaffung von Dörrapparaten sollte man sich fachmännisch beraten lassen; denn nicht wer am billigsten oder am teuersten liefert, ist der beste; nicht allein der Preis darf maßgebend sein, man muß Konstruktion, Wirkungsweise, Qualität der Dörrprodukte und noch vieles andere mitberücksichtigen. Es gibt auch viele Anstaltsbetriebe, welche die nötigen Werkzeuge, Werkstätten und Arbeitskräfte haben, um in eigener Regie einen erstklassigen Dörrapparat zu erstellen, wenn sie die fachmännischen Angaben bekommen. Durch das Zusammenspiel solcher Möglichkeiten kann das Dörrproblem ganz wesentlich gefördert werden. Ich weiß, daß tatsächlich solche Eigenanfertigung unter fachmännischer Beratung zur Erstellung einer Dörranlage von fast 2000 kg Fassungsvermögen führte und möchte wünschen, daß dieser Weg noch von recht vielen Anstaltsbetrieben, welche nicht über die Mittel für die Neuanschaffung, wohl aber über Arbeitskräfte und Werkstätte verfügen, gewählt werde, im Interesse der zweckmäßigen Selbstversorgung und der Betriebsrationalisierung.

SVERHA, Schweiz. Verein für Heimerziehung und Anstaltsleitung

Präsident: Hugo Bein, Direktor des Bürgerlichen Waisenhauses, Basel, Tel. 41.950

Redaktor: Emil Gossauer, Waisenvater, Regensdorferstrasse 115, Zürich 10-Höngg, Telephon 67.584

Aktuar: A. Joss, Verwalter des Bürgerheims Wädenswil, Telephon 956.941

Zahlungen: SVERHA, Postcheck III 4749 (Bern) - Kassier: P. Niffenegger, Vorsteher, Steffisburg, Telephon 29.12

Geschäftliche Mitteilungen

Tagung in Chur. Es nahmen rund 130 Personen teil und hörten vier vorzügliche Vorträge über das Strafproblem. Die Referate erscheinen im Fachblatt.

Den Churern wissen wir Dank für die gute Organisation und die prächtige abendliche Veranstaltung, an der die Jugend so fein mitmachte.

Neumitglieder. Wir heißen folgende neue Mitglieder in unserm SVERHA herzlich willkommen: Herr Hermann Wagner, Vorsteher im Erziehungsheim Sommerau, Baselland; Herr Willy Widmer, Vorsteher in der Anstalt Schloß Biberstein; Frl. Gertrud Heinezmann, Vorsteherin im Altersheim Wiesengrund, Winterthur; Frl. M. Helfer, Leiterin des Kinderheims „Sunnemätteli“ in Bäretswil (Zch.).

Stiftung „Die Kinderfreunde“ in Amsterdam haben uns im Dezember 1938 ein deutsch ge-

schriebenes Buch zugesandt: „The Key to the Heart of the Children“, in dem die neuern Auffassungen der Erziehung in Amerika geschildert sind. Eine sehr aufschlußreiche Arbeit. Wer dieses Werk kostenfrei zu erhalten wünscht, möge sich an das Sekretariat der Stiftung „Die Kinderfreunde“, Sarphatstraat 66a, in Amsterdam wenden. Jeder Vorsteher erhält es völlig kostenlos; wir bitten unsere Freunde, von diesem Angebot Gebrauch zu machen. Der Stiftung sprechen wir unsern verbindlichen Dank aus für dieses Entgegenkommen.

Fachblatt. Wir möchten unsern Lesern doch einmal einige Angaben über die Stellenvermittlung machen. Sie entwickelt sich immer mehr. 1938 empfing unser Verlag 412, pro Arbeitstag 1,43 Besuche von Stellensuchenden. Korrespondenz: Eingänge 2137, Ausgänge 2729, total 4866 oder pro Arbeitstag 17. Telephon-