

# Tomaten - ein Volksnahrungsmittel

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **24 (1953)**

Heft 10

PDF erstellt am: **08.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-808793>

## **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.

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 wegzuworfen (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.