

Wie bewahren wir unser Obst auf?

Autor(en): **Ausderau, E.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **25 (1954)**

Heft 3

PDF erstellt am: **26.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-808369>

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.

Wie bewahren wir unser Obst auf?

Haben Sie genügend Äpfel und Birnen eingekellert, um Ihren täglichen Bedarf an Früchten zu decken? Wissen Sie, dass unser Obst gerade in dieser Jahreszeit Ihnen mehr als Nahrung und Durststiller bedeutet? Fruchtsäuren, Mineralsalze, Vitamine und andere Wirkstoffe sind für unsere Gesundheit unentbehrlich. Alle diese Stoffe finden wir in ernährungsphysiologisch ausgewogener Menge mit dem energie-

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



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

spendenden Fruchtzucker 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.

Äpfel und Birnen sind aber nicht unbeschränkt haltbar. Kleinlebewesen, wie Fäulnisbakterien, Gär- und Schimmelpilze, machen der safttrotzenden 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.

vor jeder, auch der kleinsten Beschädigung zu schützen.

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 Hürden 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.



Ein
bindendes
Versprechen

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 Konservierung.

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?

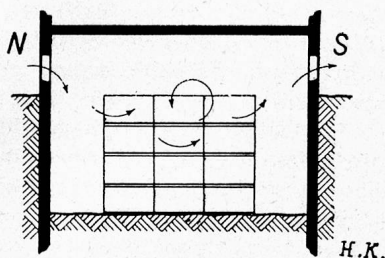
Großer Fortschritt für jede Küche,
weil frei von Fabrikgeschmack,
hellfarbig und klar!

Thöni

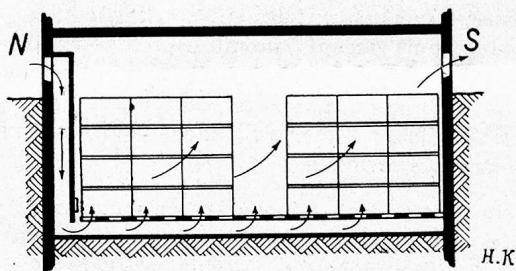
1-Kilo-Büchse 13⁵⁰ • 5-Kilo-Kessel 13²⁰ • 12-Kilo-Kessel 13¹⁰ p. kg •

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 na-



Mangelhafte Durchlüftung durch die in horizontaler Ebene gelegenen Kellerfenster



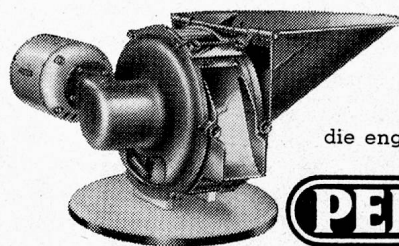
Mit Hilfe von Luftschächten und seitlich angebrachten Fenstern in diagonaler Richtung durchlüfteter Keller

türlichen 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.

Einige Beispiele aus der Praxis:

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

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



die englischen



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 4,3kg



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.



Altendorfer

Samen - Zürich 47

Telephon (051) 52 22 22
= 1x5 und 5x2



empfeht 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 Hürden von der Luft bestrichen und abgekühlt. Die Lüftung ist ungenügend.

b) Keller mit Obsthürden, 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 Obsthürden, 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 Obsthürden 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 Aussen-thermometer 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 können auch einige Mooslager unter den Hürden 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 Äpfel. 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.