

Zeitschrift: Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: - (1930)

Artikel: Obstverwertung in Kalifornien
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-988732>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

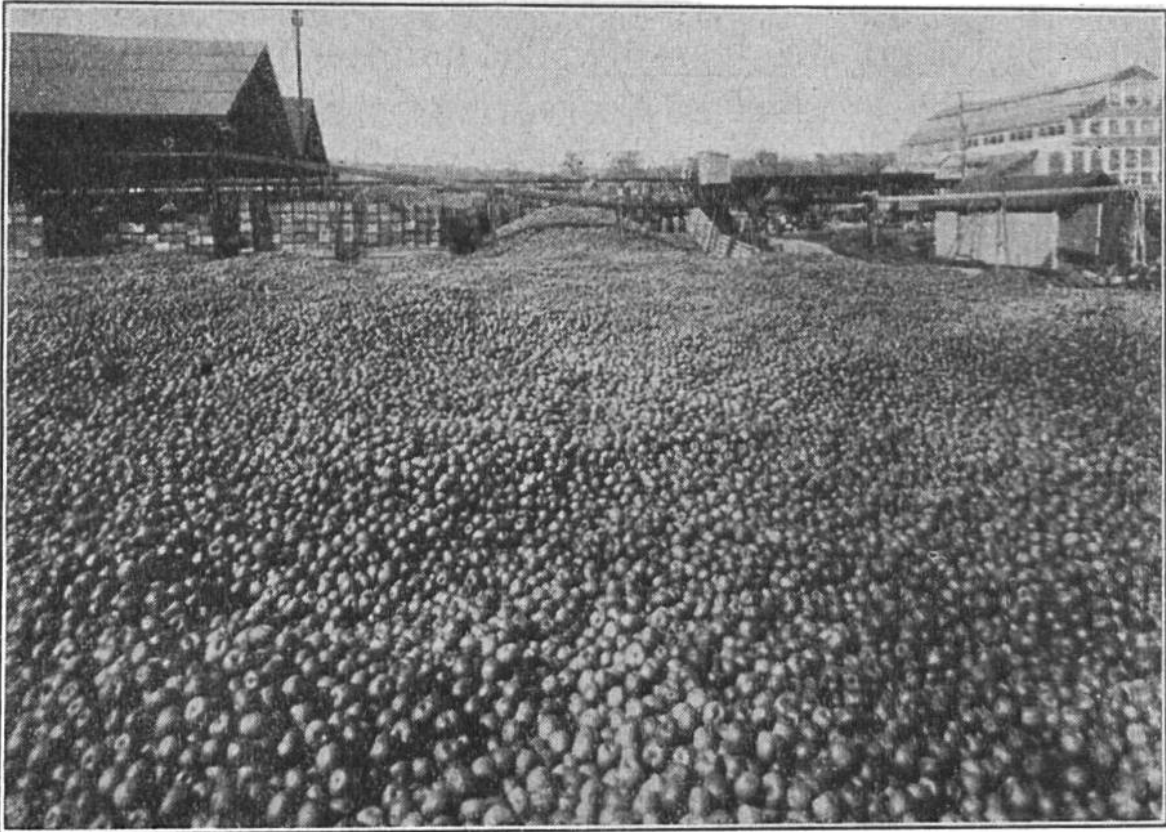
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 12.01.2025

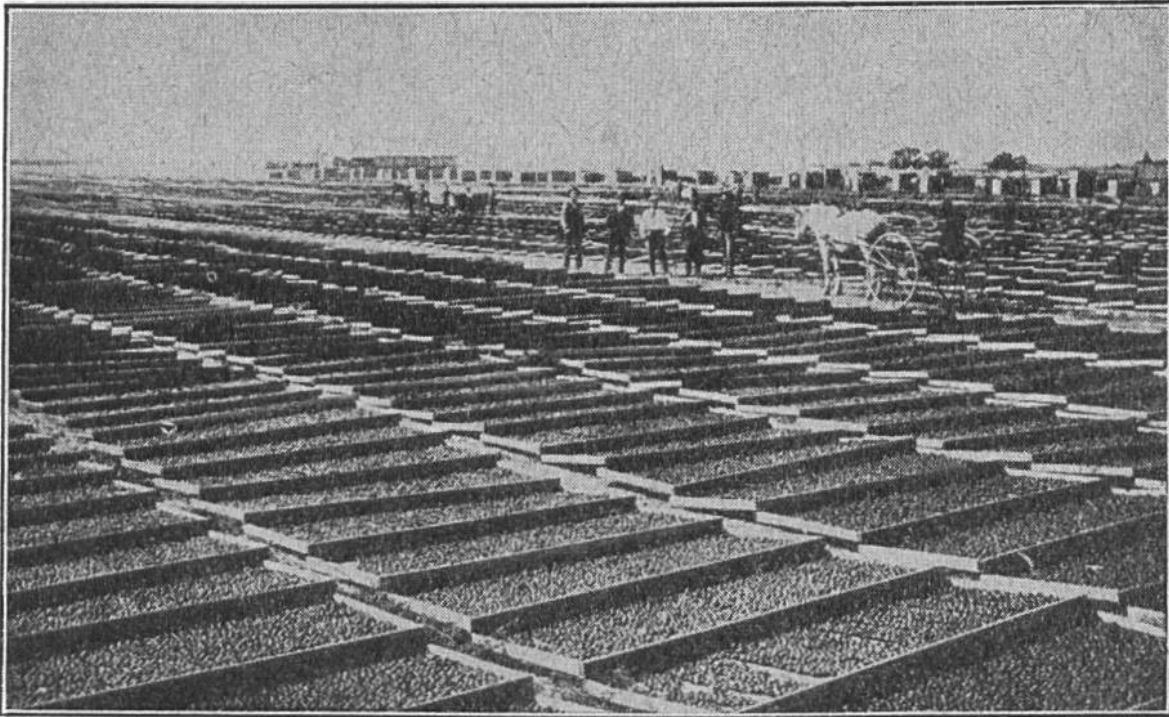
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Riesenlager an frischen Äpfeln in einer amerikanischen Obstverpackungs-Faktorei.

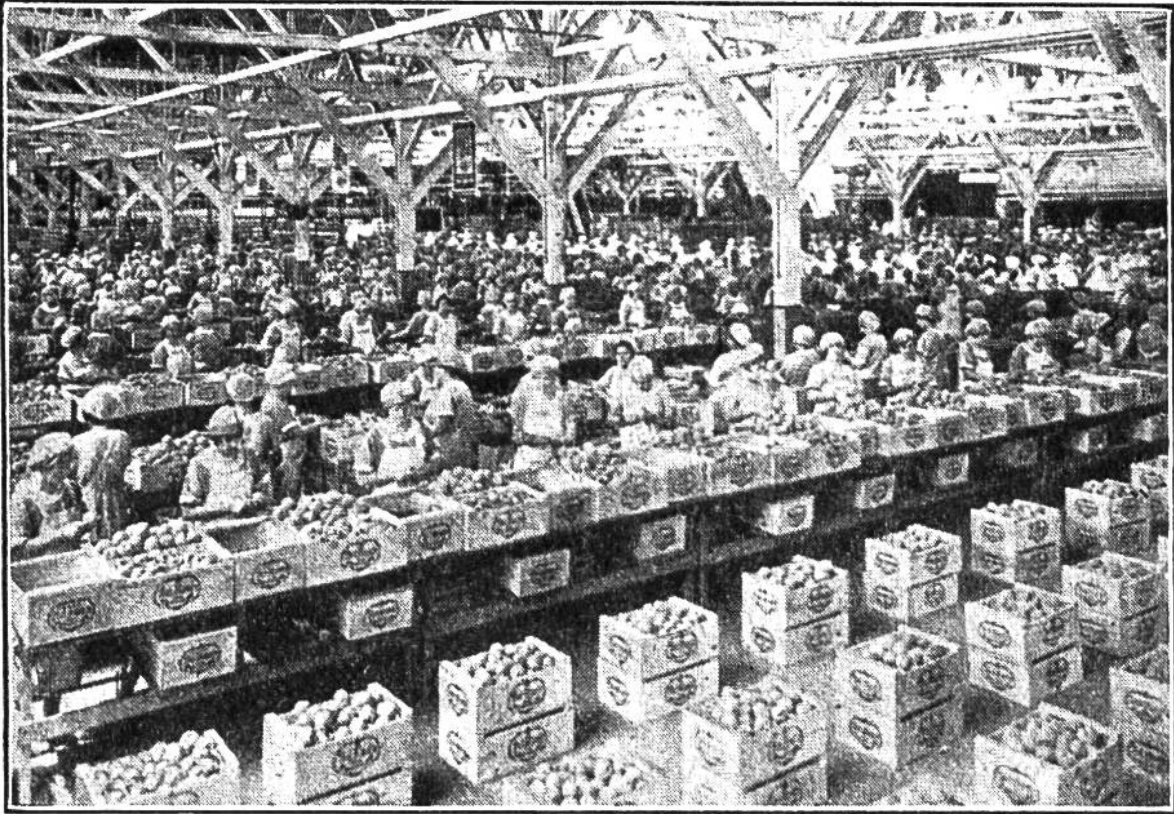
OBSTVERWERTUNG IN KALIFORNIEN.

Eines der obstreichsten Länder der Erde ist Kalifornien, das durch seine Goldfelder seinerzeit so berühmt geworden ist. Der Name, den die spanischen Entdecker dem Lande gaben, bedeutet soviel als « heisser Ofen », eine Bezeichnung, die wegen einiger glühend heisser Gebiete wohl am Platze ist. Während des Sommers herrscht ununterbrochene Trockenheit, mancherorts bleiben sogar die kühlenden, regenspendenden Gewitter aus. Vom Mai bis zum Oktober wölbt sich der Himmel in ungetrübter Bläue über das Land. (Nicht wahr, da wollen wir nächstes Jahr unsere Ferien verbringen!) Zum Glück aber sprudeln in den kalifornischen Gebirgen unversieglich reiche Quellen. In ausgedehnten Stau-becken werden die Wasser gesammelt und berieseln dann Felder und Obstgärten. Für die künstliche Bewässerung wird ausserdem das Grundwasser, das auch als Trink-



Die grösste Früchte-Dörranlage der Welt in Kalifornien. Sie umfasst 1800 Hurten von ungefähr 1,8 m Länge auf 1,2 m Breite.

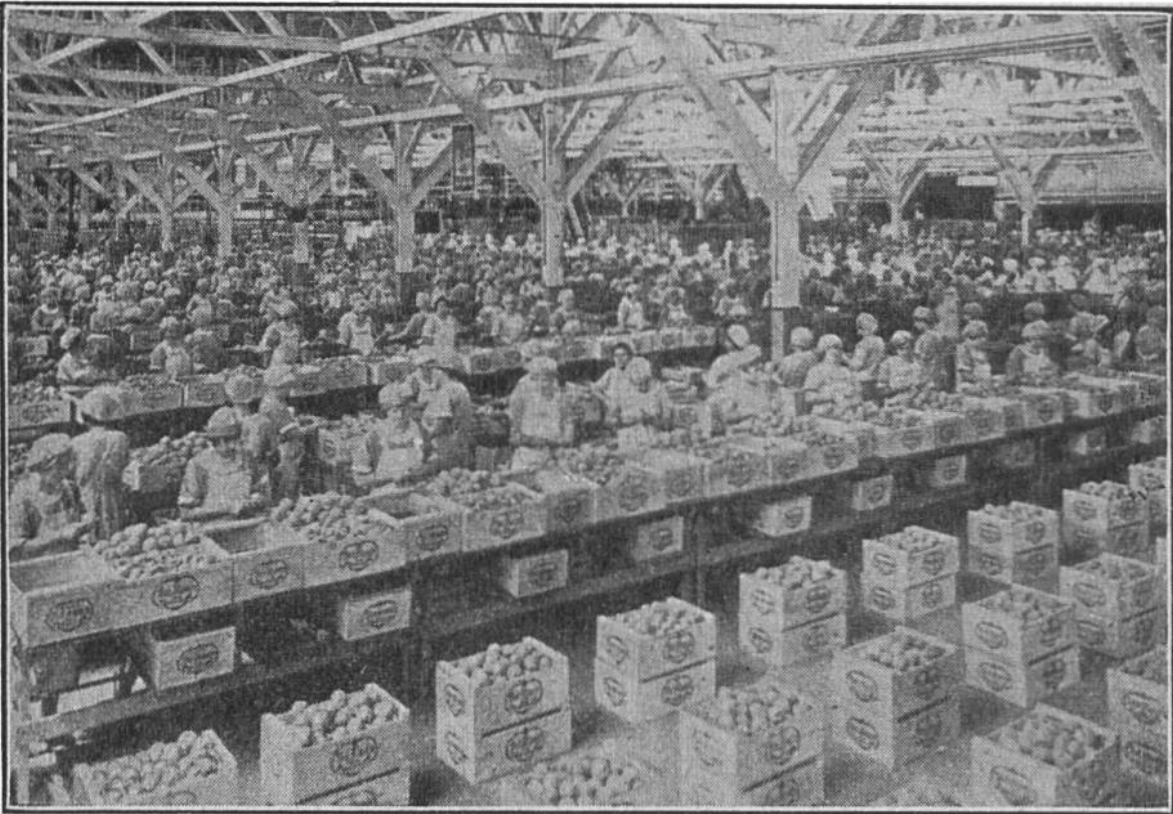
wasser dient, angebohrt und oft aus 30 Meter Tiefe heraufgepumpt. So können im Süden Wein, Südfrüchte, alle Obstsorten angebaut werden, und im grossen Haupttal des Landes wechseln riesige Weizenfelder mit schier endlosen Beständen von Obstbäumen. Jede grössere Farm richtet ein Stück Land, auf dem vorher Getreide oder Gemüse angebaut war, auf die Erntezeit als Dörrplatz ein. Da breiten die Landarbeiter das Obst auf Hurten an der Sonne aus. An der trockenen Luft ist Steinobst in etwa 10 oder 12 Tagen gedörrt. Vor der endgültigen Verpackung kommt das Dörrobst dann in ein Tauchbad, eine kochende Hydro-Chlorlösung, welche die Haut der Früchte geschmeidig macht und von Bakterien reinigt. Stets wird das Steinobst «ausgesteint». Besondere Mühlen knacken den Kern der Aprikosensteine aus, und die Kerne finden wie Mandeln Verwendung, oder man presst ein Salatöl aus ihnen. Sogar die leeren Steingehäuse werden noch nutzbringend verwendet, und zwar als Brennmaterial. Natürlich kommen grosse Mengen des kalifornischen Obstsegens frisch auf



Die grösste Konservenfabrik der Welt in Sacramento, Kalifornien. Allein 30 Millionen Büchsen Pfirsiche verlassen jährlich die Fabrik. Blick in den Bearbeitungsraum für Pfirsiche.

den Markt oder aber in die vielen Konservenfabriken des Landes, von wo die Früchte in appetitlichen Büchsen den Weg in alle Welt finden.

Welch einen wundervollen Anblick müssen die kalifornischen Obstgärten bieten, wenn die reifen Früchte rot, goldig gelb und blau aus den vollen Baumkronen leuchten! So denken wir. Tatsächlich aber sehen die Bäume unansehnlich verfärbt aus, denn der amerikanische Obstzüchter bespritzt Blätter und Früchte fünf- bis siebenmal des Sommers mit Schwefelkalk- und Bordeauxbrühen. So muss denn die Ernte gründlich gewaschen werden. Dass man dazu im Lande der praktischen Amerikaner ausgeklügelte Maschinen hat, versteht sich von selbst. Die Farmergenossenschaften besitzen ausserdem besondere Kühllagerhäuser und Obstpackhäuser, wo die Bretter der Kisten sich gleichsam wie von selbst zusammenfügen und die gereinigten Früchte dreinfliegen.



Die grösste Konservenfabrik der Welt in Sacramento, Kalifornien. Allein 30 Millionen Büchsen Pfirsiche verlassen jährlich die Fabrik. Blick in den Bearbeitungsraum für Pfirsiche.

den Markt oder aber in die vielen Konservenfabriken des Landes, von wo die Früchte in appetitlichen Büchsen den Weg in alle Welt finden.

Welch einen wundervollen Anblick müssen die kalifornischen Obstgärten bieten, wenn die reifen Früchte rot, goldig gelb und blau aus den vollen Baumkronen leuchten! So denken wir. Tatsächlich aber sehen die Bäume unansehnlich verfärbt aus, denn der amerikanische Obstzüchter bespritzt Blätter und Früchte fünf- bis siebenmal des Sommers mit Schwefelkalk- und Bordeauxbrühen. So muss denn die Ernte gründlich gewaschen werden. Dass man dazu im Lande der praktischen Amerikaner ausgeklügelte Maschinen hat, versteht sich von selbst. Die Farmergenossenschaften besitzen ausserdem besondere Kühllagerhäuser und Obstpackhäuser, wo die Bretter der Kisten sich gleichsam wie von selbst zusammenfügen und die gereinigten Früchte dreinfliegen.