

Le séchage des fruits et des légumes

Autor(en): **O.P.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **13 (1942)**

Heft 9

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-806151>

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.

stallation. Le foin artificiel ne contient que 10% d'eau, tandis que le foin séché au soleil en compte encore 25%.

Non seulement le foin peut être passé à la botteuse ou réduit en poudre, mais toute fermentation ultérieure est rendue impossible. Bien que le bétail en soit très friand, il en consomme moins, car son pouvoir nutritif est plus élevé. On a également observé que ce fourrage améliore la qualité du lait et augmente sa „fromageabilité“.

Le séchage des fruits et des légumes

Il est concevable que, en raison des proportions considérables prises par le séchage de fruits et de légumes, on ne puisse éviter tout insuccès et prévenir toute déception. Or il résulte des observations qui ont été faites que la plupart des insuccès proviennent de ce que le produit à sécher ne répondait pas aux exigences qualitatives, et surtout de ce qu'il avait été mal préparé. Il ne sera donc pas inutile de rappeler que la brochure éditée par la Commission pour la conservation par le séchage, de l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation, et intitulée „Guide pratique pour le séchage des fruits et des légumes“, fournit des instructions précises à la fois sur les exigences qualitatives auxquelles doivent répondre les produits que l'on désire sécher, comme aussi sur leur mode de préparation. Ce guide peut s'obtenir auprès de l'Office de propagande pour les produits de l'agriculture suisse (Zurich, Sihlstrasse 43), et l'on ne saurait assez en recommander l'étude attentive à tous les intéressés. Nous nous bornons à résumer quelques-unes des règles à observer:

Ce que doit être la qualité des produits à sécher.

1. La qualité du produit séché sera fonction de celles du produit frais. Aussi séchera-t-on pour tirer parti d'excédents et pour constituer une réserve, mais non pas pour utiliser des déchets.
2. On n'obtiendra de bons produits séchés que si les matières premières sont fraîches; on séchera donc aussi rapidement que possible les produits venant d'être récoltés.
3. Toutes denrées à sécher devront avoir atteint le degré de maturité voulu; celles trop mûres ou non mûres ne sauraient fournir un produit de qualité.
4. Si le séchage constitue l'une des méthodes les plus judicieuses pour tirer parti d'excédents, cette opération ne saurait s'appliquer à des produits à moitié flétris. C'est donc faire fausse route que de sécher des denrées que l'on a apportées une ou plusieurs fois au marché ou qui, emmagasinées depuis

Ce procédé, étant donné tous ses avantages, commence à se développer en Suisse. Il permettra de réduire l'importation des aliments concentrés, de mieux utiliser les surfaces herbagères et d'accroître le rendement des installations agricoles. Aussi ouvre-t-il des perspectives auxquelles ceux qui s'intéressent au plan Wahlen — et ils sont nombreux — ne resteront pas insensibles.

quelque temps, n'ont pas encore pu être vendues.

Comment préparer les denrées à sécher?

Les **poires** seront plus ou moins blettes. Le plus souvent, elles sont séchées entières; toutefois, on peut aussi les couper en deux ou en quartiers, ce qui facilite le séchage. Elles sont étuvées avant d'être mises à sécher.

Pommes. Les sortes acides seront pelées et coupées en quartiers aussi réguliers que possible, d'environ 1,5 cm d'épaisseur, ou en rondelles d'environ 8 mm. On enlèvera avec soin le cœur et l'oeil. Quant aux pommes douces, on ne pélera pas et on les coupera en quartiers. Pour que le produit séché prenne une teinte claire, on met les quartiers ou rondelles, sitôt après les avoir coupés, dans une solution salée à 1% (10 gr de sel de cuisine pour 1 litre d'eau).

Pruneaux. On ne séchera que de gros fruits bien mûrs. C'est ce que l'on reconnaît au fait qu'ils sont légèrement ratatinés à la base du pédoncule; lorsqu'ils sont arrivés à ce point, le jus risque moins de s'écouler pendant le séchage. Il n'est pas recommandable d'enlever le noyau.

Ce que nous venons de dire s'applique à tous les autres fruits à noyaux. (Toutefois, comme les grosses prunes, les pêches, les mirabelles exigent beaucoup de chaleur, ces fruits devraient être conservés autrement, aussi par la cuisson et en les mettant en bocaux à l'état bouillant).

Les haricots seront sains, charnus et si possible sans fils; de plus, ils ne doivent pas avoir de gros grains. S'il ne s'agit pas de variétés sans fils, on enlèvera ces derniers avec soin. Les haricots de fortes dimension sont généralement fendus dans le sens de la longueur. Toutes les sortes doivent être étuvées avant le séchage; à cet effet, on les plonge dans l'eau bouillante (où ils subiront une ou deux ondes mais ne devront pas cuire!) puis on les rafraîchit à l'eau courante. Si le séchage s'effectue immédiatement après l'étuvage, on ne les rafraîchira pas à l'eau courante, mais les laissera à l'air.

Choux. Les choux cabus, les choux rouges,

Dans votre établissement utilisez les **formulaires de certificats VSA!**

Ils sont pratiques, conviennent à toutes les catégories de personnel et facilitent la tâche de la direction.
Prix fr. 3.— les 20 expl. resp. fr. 4.50 les 30 expl. **Edition Franz F. Otth, Zurich 8, Enzenbühlstr. 66**

les choux de Milan sont découpés en lamelles d'environ 3 cm de large que l'on ne fait pas blanchir; les troncs et les fortes côtes des feuilles sont coupés en lamelles de 3 mm d'épaisseur et blanchis.

Carottes. Avant de les émincer, leur faire subir quelques ondes dans une solution de soude de 0,5%; la peau s'enlève mieux et l'on a moins de déchets. On peut cependant se borner à les râper. Cela fait, on les découpe en rondelles de 3 mm d'épaisseur et les blanchit rapidement. On débite les petites carottes en lamelles de 3 mm d'épaisseur.

Les pommes de céleris sont pelées, découpées en rondelles d'environ 3 mm et rapidement blanchies.

Les feuilles de céleris ne sont pas blanchies, mais on en enlève les côtes avant de les sécher.

Epinards et bettes à tondre. Éliminer le plus possibles les tiges (ou n'en laisser que de très courtes) et les fibres de racines, et enlever toutes les feuilles jaunes ou de couleur douteuse. Le produit à sécher sera de croissance moyenne et ne devra pas avoir monté. Blanchir légèrement.

Choux-fleurs. Séparer les bouquets des tiges et blanchir en évitant de le faire de façon trop prononcée.

Julienne. Bien laver et émincer les différents légumes pour potages et blanchir légèrement. Il sera préférable de sécher chaque sorte séparément et de ne faire le mélange qu'au moment de s'en servir.

Pour les légumes qui suivent, le blanchissement n'est pas nécessaire.

Tomates. Les sectionner horizontalement par moitiés, et, si les fruits sont fermes, les couper en tranches. Les tomates partagées par la moitié seront séchées en plaçant la section en haut.

Oignons. Bien les peler et ne pas les couper en tranches trop épaisses.

Poireaux. Il est indiqué de sécher séparément les feuilles vertes et la partie blanche. Pour la julienne, couper en lamelles fines après un lavage soigneux. Pour d'autres usages, on peut couper en plus gros morceaux.

Chicorées. Bien laver et débiter le légume en lamelles ou en dés. (O. P.)

VSA Verein für Schweizerisches Anstaltswesen (Gegründet 1844)

Präsident: Karl Bürki, Vorsteher des Bürgerlichen Waisenhauses Bern, Tel. 4 12 56

Vizepräsident und Redaktor: Emil Gossauer, Waisenvater, Regensdorferstr. 115, Zürich 10, Tel. 67584

Aktuar: A. Joss, Verwalter des Bürgerheims Wädenswil, Telephon 956941

Zahlungen: Postcheck III 4749 (Bern) - Kassier: P. Niffenegger, Vorsteher, Steffisburg, Telephon 2 29 12

V. S. A. Mitgliederbeiträge

Alle Mitglieder, sowie Heime und Anstalten, welche den Jahresbeitrag noch nicht entrichtet haben, werden höflich ersucht, denselben unserm Kassier, Herrn Niffenegger in Steffisburg, zuzusenden. Ab 15. Oktober werden Nachnahmen mit einem Zuschlag von Fr. 1.— erhoben. Postcheck III 4749.

Pensionen. Alle Pensionsberechtigten werden dringend gebeten, Herrn Vorsteher Niffenegger in Steffisburg mitzuteilen, ob sie die Renten weiterhin zu erhalten wünschen oder zugunsten der Minderbemittelten verzichten wollen. Leider fehlen auch da eine Menge Zuschriften unserer Mitglieder.

Glückwunsch. Unserm lieben Geburtstags-Onkel anbieten wir alle herzliche Wünsche zu seinem 70. Geburtstage. Wie vielen hat Freund Hans Tschudi schon Freude ins Haus gebracht mit seinen Glückwunsch-Telegrammen. Heute soll er von den Mitgliedern des alten Armenerziehervereins und denen des V. S. A. den Dank und die Anerkennung spüren, die wir ihm entgegenbringen. Er hat ja neun Jahre lang den Verein vorzüglich präsiert und seither die persönlichen Beziehungen zwischen dem Vorstand und den Mitgliedern durch seine Glückwunschtelegramme aufrechterhalten. Wir sagen ihm herzlichen Dank für all seine Arbeit. Vorstand und Verein wünschen unserm lieben Freund und seiner Gattin einen gesegneten Feierabend im schönen Eigenheim in Merligen am Thunersee. Mögen Gesundheit und der goldene Humor Dich weiterhin begleiten! E. G.

Erziehungsanstalt Regensberg

Diese Anstalt verlor in Dr. med. A. v. Schultheß-Rechberg ein Vorstandsmitglied, das 40 Jahre lang dem Heim treu diente. In der Grabrede wurde er „Vater der schweizerischen Gemeinnützigkeit“ genannt.

Die Anstalt beherbergte 72 Knaben und 23 Mädchen, davon waren 58 Schulkinder. Im Arbeitsheim Loohof wohnten 9 Knaben. Direktor Plüer stellt fest, daß „je früher ein Schwachbegabter zur Spezialpädagogik erfaßt werden kann, um so wahrscheinlicher ist ein Erfolg“. Segensreich wirkt sich das Patronat aus. Der Fürsorger B. Vischer steht mit über 600 Ehemaligen in Verbindung. Er vermittelte 62 Placierungen, machte 753 Besuche und schrieb 2070 Briefe. Der Kontakt wird möglichst eng gehalten, sind doch die geistig Beschränkten schwerfällig im Umgang.

Die Ausgaben für den Haushalt stiegen 15%, sie wurden durch Erhöhung des Kostgeldes und Rückvergütungen ziemlich ausgeglichen. Die vermehrten Erträge aus Garten und Gewerbe halfen mit. Die Anstalt hatte einen Betriebsverlust von Fr. 34 618.—. Die Gesamtausgaben betragen bei 31 126 Pflagetagen Fr. 105 460.—, ein Zögling kommt auf Fr. 1249.50 zu stehen, wovon Fr. 803.— durch Pflegegelder gedeckt sind. Das Arbeitsheim Loohof machte einen Vorschlag von Fr. 482.—. Das Patronat benötigte Fr. 6734.—. E. G.

Erziehungsheim Sunneschyn, Steffisburg

Vorsteher Niffenegger schreibt in sehr anschaulicher Art über seinen Sunneschyn im Berner Oberland. Das Heim beherbergte 44 Knaben und 27 Mädchen, total 71 Kinder; die Pflage tage erreichten die Höhe von 33 276. In ansprechender Weise und mit feinem Verständnis gibt er kurze Charakteristiken über die ein- und ausgetretenen Zöglinge und gipfelt in dem Satz: „Wir können als Erzieher nicht urteilen und verdammten, sondern müssen erkennen und verstehen!“ — Der Gesundheitszustand war gut, immerhin sind einige Unfälle