

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

Herausgeber: Schweizerischer Verein für Heimerziehung und Anstaltsleitung; Schweizerischer Hilfsverband für Schwererziehbare; Verein für Schweizerisches Anstaltswesen

Band: 13 (1942)

Heft: 9

Artikel: Le Fenon

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-806150>

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: 14.03.2025

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

Möglichkeit als Naßkonserve verwertet, z. B. heiß eingefüllt werden.)

Bohnen. Das Grüngut muß gesund, zartfleischig und möglichst fadenlos sein; es darf ferner keine große Kernbildung aufweisen. Wenn es sich nicht um fadenlose Sorten handelt, müssen sie sorgfältig entfädelt werden. Größere Bohnen werden meistens der Länge nach geschnitten. Alle Bohnen müssen vor dem Trocknungsprozeß geschwellt werden. Man legt sie zu diesem Zweck kurze Zeit in siedendes Wasser (1 bis 2 Ueberwallungen genügen, nicht kochen!) und kühlt sie hernach mit kaltem Wasser ab. Wenn die Bohnen sofort nach dem Ueberwallen gedörrt werden, soll man sie nicht mit kaltem Wasser abschrecken, sondern an der Luft antrocknen lassen.

Kabis. Weißkabis, Rotkabis, Wirz- und Blätterkohl wird in Streifen von etwa 3 cm geschnitten, nicht gedämpft; die Storzen und starken Blattrippen werden vorher entfernt, in 3 mm dicke Scheiben geschnitten und gedämpft.

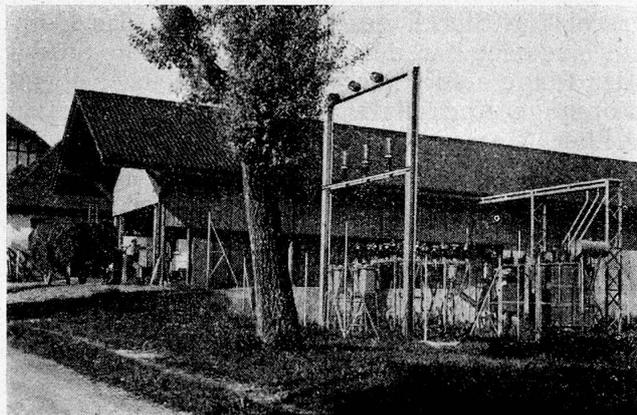
Rübli werden vor dem Zerkleinern in 0,5 prozentiger Sodalösung kurz abgewellt; die Haut läßt sich so leichter abziehen und es entsteht weniger Verlust. Man kann sie auch einfach schaben. Nachher werden die Rübli in 3 mm dicke Scheiben geschnitten und kurz gedämpft. Kleine Rübli schneidet man in 3 mm dicke Streifen.

Sellerieknollen werden geschält, in Scheiben von etwa 3 mm Dicke geschnitten und kurz gedämpft.

Le Fenon

Si la nature fait bien les choses, elle a cependant parfois des défaillances. A l'homme d'y suppléer dans la mesure du possible. Voici donc „le fenon”, c'est-à-dire le foin artificiel.

Aux établissements fribourgeois de Marsens auxquels est rattachée une très importante exploitation rurale, fonctionne depuis le 1er septembre 1941 une installation de séchage du fourrage. D'emblée, elle a révélé son utilité et sa marche parfaite. Elle possède, en outre, une grande supériorité sur les installations analogues des Etats-Unis, du Canada et de l'Angleterre: le Chauffage au coke y est remplacé par le chauffage électrique, beaucoup plus uniforme et plus facile à régler.



Sellerieblätter werden nicht gedämpft; die Stengel sind vor dem Trocknen herauszuschneiden.

Spinat und Mangold. Es ist darauf zu achten, daß möglichst wenig und kurze Stiele, keine Wurzelfasern, keine mißfarbigen oder gelben Blätter gedörrt werden. Das Grüngut darf nicht hochgeschossen sein, sondern muß aus mittlerem Wachstum kommen. Leichtes Dämpfen ist notwendig.

Blumenkohl. Die Blumen werden einzeln aus dem Kopf gelöst und nur kurz, also nicht zu weich, gedämpft.

Julienne. Allerhand Suppengemüse wird sauber und klein geschnitten und leicht gedämpft. Es ist vorteilhaft, jede Sorte für sich zu trocknen und erst bei der Verwendung nach Belieben zu mischen.

Bei nachfolgenden Gemüsen ist ein Dämpfen nicht notwendig.

Tomaten werden horizontal halbiert oder, wenn es sich um feste Früchte handelt, in Scheiben geschnitten. Bei den halbierten Tomaten kommt die Schnittfläche nach oben.

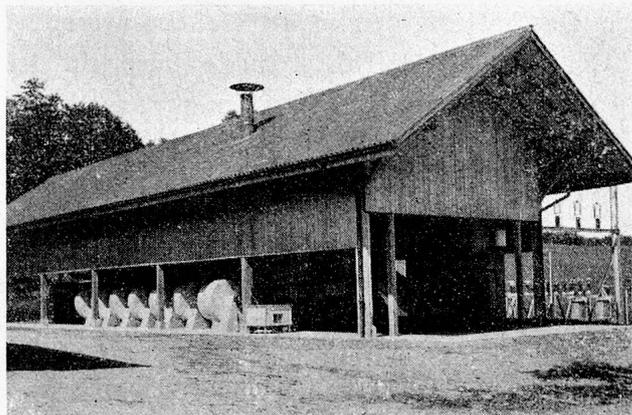
Zwiebeln werden gut geschält und in nicht zu dicke Scheiben geschnitten.

Lauch. Es ist zweckmässig, die grünen und die weißen Teile getrennt zu dörren. Für Julienne schneidet man, nach sauberem Waschen, feine Streifen, für andere Zwecke genügt grobes Schneiden.

Zichorien. Nach sauberem Waschen schneidet man das Gemüse in Streifen oder Würfel.

(S. P. Z.)

L'installation de Marsens comprend un séchoir en maçonnerie flanqué de huit ventilateurs et dont l'intérieur est occupé par un tambour tournant, de 8 m de longueur et de 3 m de diamètre. Sur ce tambour, huit corps de chauffe portent à 80, puis à 100 et enfin à 130 degrés la température de l'air. L'herbe fraîche est amenée par un transporteur constitué par une chaîne sans fin en treillis métallique. L'appareil est chargé sans interruption, et un homme suffit à cette besogne. L'herbe se dessèche peu à peu et, en vingt minutes, est entraînée vers la sortie. On sèche un gros char d'herbe, soit environ 1500 kg, en une heure, et un mécanicien peut surveiller seul toute l'in-



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**