

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 32 (1928-1929)
Heft: 16

Artikel: Etwas aus der grossen Lenzburger Konservenküche
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-670140>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 24.01.2026

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

den langen Rockfäcken, hintendrein, damit der Vogt ihnen ja nicht die fetten Kühe vor der Nase wegkapere und nur die magern übrig lasse. Da ging's an ein ergötzliches Fludern und Flotschen im Wasser. Die Hegnauer gerten einander selber an Schopf und Kragen, und einer, der den Vogt beim Zopf gefasst hatte, wählte steif und fest, den Muni vom Greifensee erobert zu haben.

Unterdessen machte sich der Anstifter dieses Unheils bergen und trieb still und vorsichtig seine Sennite durchs Gebüsch in die Felsen der Au hinein, in welche sein Lebtag nie ein Hegnauer gekommen. Diese aber, nachdem sie sich

überzeugt hatten, daß es im Greifensee keine Kühe und Kinder, sondern höchstens Stockfische zu fangen gab, stiegen triefend und schlitternd aus dem nächtlichen Bade und zottelten in großer Eile heim, allwo sie ins Bett krochen und Hollundertee gegen den Pfnnuel tranken.

Von jener Zeit an waren die Hegnauer über hundert Jahre lang wasserscheu. Man hätte keinen mehr auf hundert Schritte an ein Seeufer gebracht. Auch tranken sie von Stund an nur Wein und Schnaps, und der Vogt von Hegnau soll so lang er lebte der einzige Wirt im Züribiet gewesen sein, welcher kein Wasser unter den Traubensaft mischte.

Etwas aus der großen Lenzburger Conservenküche.

Sicher viele Leser und namentlich viele Hausfrauen haben sich schon gewünscht, einmal einen Einblick tun zu dürfen in die große „Lenzburger Conservenküche“, wenn wir so sagen wollen. Im Grunde genommen sind ja die Fabriken, in welchen die „weltbekannten Lenzburger Confitüren und Conserven“ hergestellt werden, eigentlich auch nichts anderes als große Küchen, nur daß sie entsprechend technisch ausgestaltet

scheint dies im Großen, genau wie im Haushalt im Kleinen. Die Grundbedingungen für die Herstellung einer tadellosen Qualitätskonserve sind auch für die Fabriken, wie für die Hausfrau:

1. Bestes, in absolut frischem Zustande eingeschafftes Rohmaterial;

2. unverzügliche, raschste Verarbeitung der Gemüse und Früchte;



Abernten eines Erdbeerfeldes in Hallau.

findet, wie sich dies von selbst aus den Mengen der zur Verarbeitung kommenden Rohmaterialien ergibt.

Die im Jahre 1886 gegründete, also auf mehr wie 40jähriges Bestehen zurückblickende Conservenfabrik Lenzburg, hat heute allein in der Schweiz drei Fabrikationsstätten oder Conservenküchen, nämlich in Lenzburg, Frauenfeld und Hallau. Über 1000 Arbeiter und Arbeiterrinnen sind während der Hauptfabrikationsmonate damit beschäftigt, den „Segen des Sommers und Herbstes“ zu fassen und in den Zustand der Haltbarkeit überzuführen. Es ge-

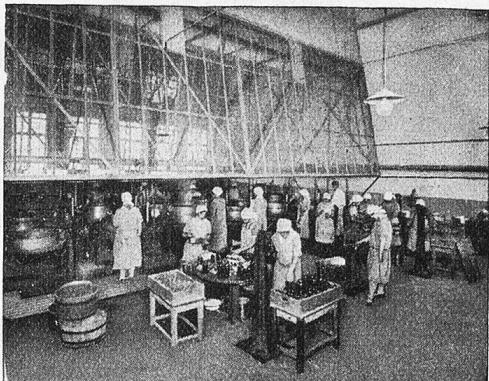


Himbeerplücket in Hallau.

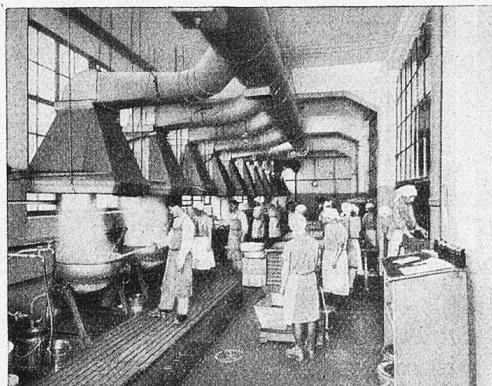
3. unbedingte, peinlichste Sorgfalt und Sauberkeit.

Diese drei Faktoren, in Verbindung mit den Jahrzehntelangen Erfahrungen, begründen die Qualität und dadurch den „Wettruf“ der „Lenzburger Hero-Produkte“.

Um unbedingt frisches Rohmaterial zu bekommen, hat Lenzburg eigene, an Ausdehnung über 3,000,000 m² Land umfassende Kulturen geschaffen und die „Küchen“, das heißt in betreffendem Falle die Fabriken, mitten in die Produktionsgebiete gestellt. Auch die Landwirte, welche Gemüse, namentlich Erbsen und Boh-



Confitürenküche in Hallau.



Eine Lenzburger Confitürenküche.

nen, aber auch Früchte pflanzen, befinden sich im unmittelbaren Einzugsgebiet der drei Fabriken, und sofern im Innlande gewisse Früchte nicht in genügendem Maße oder gar nicht wachsen, hat Lenzburg — so zum Beispiel in Alcantarilla und Abaran in Spanien — eigene Fabriken, in denen ebenfalls an Ort und Stelle die köstlichen Pfirsiche und Aprikosen, unmittelbar vom Baum hinweg, sofort verarbeitet werden.

Für die rascheste, unverzügliche Aufarbeitung der eingehenden Früchte und Gemüse bestehen die vollkommensten technischen Einrichtungen, welche es erlauben pro Tag bis zu 50,000 Kilos Confitüre zu kochen und das 3—4fache dieser

Zahl Büchsen Compotes und Gemüse zu konservieren.

Mehr wie 40 Jahre besteht die heute so große und in der ganzen Welt bekannte „Lenzburger Confitürenküche“. Ihr Ansehen, ihr Ruf und ihre Größe sprechen von ihrer Bedeutung und gereichen dem Lande zur Ehre.

Die praktische Hausfrau von heute schätzt die „Lenzburger Hero-Produkte“; sie sind ihr unentbehrlich und ihre Verwendung wird mehr und mehr zunehmen, weil „Lenzburger Confitüren“ nicht nur praktisch und bequem, sondern auch erstklassig, vorteilhaft und hochwertig im Nährgehalte sind.

Wie ein Segnauer in Zürich gut Wetter holte.

Von F. J. Reithard.

Die Segnauer waren einmal lange von artem Regenwetter heimgesucht, und da es gerade im Heuet war und sie ihr Gras nicht abschneien konnten, so schnitten sie wenigstens grämliche Gesichter. Da versammelte der zeitige Ummann und Untervogt die ganze ehrsame Gemeine, trug ihr die Sache vor und verlangte guten Rat. Der aber war noch teurer als das Heu. Der Vogt seufzte, und die guten Bürger seufzten auch, und dabei hätt's wahrscheinlich sein Bewenden gehabt, wenn nicht der alte Schulmeister endlich in den Kreis getreten wäre: Er könne nicht begreifen, sagte er, daß man sich so lang besinne. Das gute Wetter sei in der Stadt Zürich in jeder Apotheke zu kaufen; für ein paar Gulden könne man dort so viel haben, als die Gemeinde Segnau brauche.

Auf dieses heiterte sich das Gesicht des Untervogts auf und das der Gemeinde auch, und es wurde beschlossen, ohne Zeitverlust den Dorfwächter nach Zürich zu schicken und für drei

Gulden schön Wetter aus der Apotheke kommen zu lassen. Gut. Der Wächter kommt in die Stadt, geht in die erste beste Apotheke und bringt sein Anliegen vor. Der Apotheker sieht seltsam seinen Gehilfen und dieser nicht minder seltsam seinen Herrn an und preßt sich dabei das Schnupftuch vor den Mund, als ob er den ärgsten Pfniesel hätte. Endlich sagt der Apotheker zum Wächter von Segnau: „Schon recht, guter Freund, wartet nur einen Augenblick!“ Damit geht er in eine Nebenstube und kommt bald darauf mit einem wohlverschlossenen Drückli zurück: „Da!“ sagte er, „aber nimm dich wohl in Acht, daß du den Deckel unterwegs nicht lüpfst, sonst fliegt dir das Heuwetter ins Pfefferland. Hörst du?“ — „Habt keinen Kummer!“ erwiderte der Wächter von Segnau, zahlte richtig seine drei Gulden und machte sich stracks auf den Heimweg. Indessen goß es wie aus Küpfgerlanten herunter, und der Wächter tropfte, schon eh er zum Dübendorfer Buck kam, wie ein