Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und

Kunst

Band: 15 (1925)

Heft: 42

Rubrik: Frau und Haus

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: 28.11.2025

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



Frau und Haus





Sterilifieren von Süßınoft mit dem "Univerfal-Sterilifierherd" von Otto Loder in Chun im hof des Speichergaß-Schulhaufes.

Es guets Tröpfli.

In Nummer 38 der "Berner Woche" wurde über das heiß-Einfüllversahren von Früchten und Fruchtsteiten geschrieben. In Ergänzung hiezu möchte ich einige Worte über das heißeinfüllen von Süßmost sagen, das in ganz idealer Weise der "Universal-Steritisierigerd" von Otto Loder in Thun ermöglicht und das ich letzt Woche im Hoj des Speichergaßschulhauses zu beobachten Gelegenheit hatte. Herr Loder hatte sich in zuvorkommender Weise bereit erklärt, während einiger Tage mit seinem Apparat in Bern zu arbeiten, um das Berner Publikum mit dem konservierten Süßmost im allgemeinen und dem nach seinem System sterilisierten im besonderen bekannt zu machen.

Der "Universal» Sterisisierherb" besteht zur Haupen.
Der "Universal» Sterisisierherb" besteht zur Hauptsache aus dem Dampstessel, dem Sterissierhasen, dem Mostbehälter und dem Fahrgestell. Das Heizerbad des Sterissierhasens zugesührt. Der Most durchsließt in einem sinnreichen Erhizer vom Mostbehälter aus das Heismassende. Der bom Atojiveijalter alls das gelibaljetodo. Det auf diese Beise keimfrei gemachte Saft kann an einem stets sließenden Heißmosthahn von 5 bis 7 Minutenliter in jedes beliebige Geschirt, ge-wöhnliche Flasche, Korbssläche oder Faß ab-gesüllt werden. Da der Most weder mit Feuer noch mit reinem Damps in Berührung kommt, so bleiben ihm sowohl die Nähr- und Gesund-kritswerte wie auch des siege Treskrenweier heitswerte wie auch das feine Fruchtaroma er-

Der gange Apparat ift auf einem Fahrgeftell leicht transportabel. Ein bis zwei Mann bringen ihn mit leichter Mühe von Haus zu Haus, von Dorf zu Dorf und bewältigen eine Tagesproduktion von mehreren tausend Litern. Herr Lober ertlat, fein Apparat eigne fich auch bor-züglich jum Sterilifieren von Früchten und tonne in der Zwischenzeit bequem als Waschherd be-

in der Zwischenzeit bequem als Waschherd besnützt werden. Die schweine sich ung Aochsett verdient. Die schwe, gelbe zichnung Rochsett verdient. Die schwe, gelbe zichnung kochsett verdient. Die schwe, gelbe zichnung kochsett von der Mischung mit Sesamblichtert und zum Teil in Funktion zu sehen. Auch weiß ich von Bekannten auf dem Lande, daß schweinesett verkauste Krodukte bestehen aus weiß ich von Bekannten auf dem Lande, daß schweinesett verkauste Krodukte bestehen aus kied sein von Krodukte des kochsen zu gesätzt und mit den seiner sahrbaren Wostere Süßmost dieret in den Flackhen sterissiseren kassen konig den kochsen zu kerfallen wird gut rassiniertes kiede die Schweinesett verkauste Krodukte gesätzt und mit den seinen Laselölen wird gut rassiniertes kiede die Schweinesett verkauste kordukte die Frechten aus Kindssett. Dese werden sehr viel gesätzt und mit den seinen Laselölen wird gut rassiniertes kinds gemischt.

Aber auch Teigwaren, Konig, Konserven, Kasser wird und daß dadurch der koster kruchtzucker werden vielsach gesätzt, namentlich bei Ware erhalten bleibt. Gerade diese Fruchtzuckers wegen italienischer Hertung gestwerten werden vielsach gesätzt, namentlich bei Ware erhalten bleibt. Gerade diese Fruchtzuckers wegen

bildet ber Süßmost "es guets Tröpsli" auch für unsere Kinder, das wir ihnen unbesorgt vor-sehen dürsen, bildet aber direkt einen wichtigen jegen durfen, bildet aver direct einen wichtigen Bestandreil unserer Bolksernährung. Es ist ausgerechnet worden, daß bei einer durchschnittlichen Obsternte in der Schweiz alljährlich 3000 Wagen-ladungen mit je 200 q wertvollem Fruchtzucker verloren gehen, wenn der Obstsaft der Sährung ausgelieset wird. Darum, wer Berferen gestindet zur Ernfarnigung dieses Zursers fahren erfindet zur Konservierung dieses Zucker-reichtums und wer solche Versahren anwendet oder beren Berwendung unterftüht, zählt zu ben wahren Boltswohltätern. B. M.

Der Einkauf von Nahrungsmitteln und die Lebensmittelfälschung.

lleber das Rapitel Echtheit und Berfälschung der Lebensmittel wäre recht viel zu schreiben. Der Sinkauf von Nahrungsmitteln ist eine Bertrauensslache. Ein Besuch in einem städtischen Laboratorium, wo beanstandete und verfälsche Broukte und Artikel in reichem Maße vorhans Rvobutte und Artifel in reichem Maße vorhanden sind, würde und manches lehren, ebenso das Studium eines Jahresberichtes eines Untersuchungsamtes. Trots strenger und intensiver Kontrolle durch die Lebensmittelorgane sind immer Beanstandungen zu verzeichnen. Milch, Nahm, Käse, Butter ersahren am häusigsten Berfälschungen. Ebenso tann man beim Eintauf von Fett und Del nicht vorsichtig genug sein. Bei der Butter beziehen sich die meisten Beanstandungen auf Minderwertigkeit, d. h. mit zu wenig Fettgehalt. Sehr oft wird Kochbutter als Taselbutter verkauft; vielsach muß bei den Unterschungen Wargarine seitgeftellt werden. Richt vorsichtig genug kann man sein Sein und ber verschiedenen, mit schönem Kannen klingenden Hettes und besonders, wenn es sich um Mischungen handelt. Oft ist es eine Zusammenssehnung geringerer Ware, welche nicht die Beszeichnung geringerer Ware, welche nicht die Beszeichnung Kochsett verdient. Die sichone, gelbe

oft nicht den gesetlich vorgeschriebenen Ge-halt an Cierzusat. Bielsach wird sog. Kunst-honig als echter Bienenhonig verkauft, kossein-haltiger Kasse als kosseinsreier, Kisteneier als frische Trinkeier. Fleische, Gemüße und Obstennerven sind ebenfalls ein beliebtes Berfällschungsgebiet, so enthielt z. B. Cer-velatwurst aus Holland 4 Prozent Stärke; Schweizer Kaviar bestand aus Felcheneiern, die mit Kuns gesählt maren. Sine als Könse-Schweizer Kaviar bestand aus Felcheneiern, die mit Auß gesärbt waren. Eine als Gänseleber bezeichnete Fleischkonserve enthielt 6 Krozent Weizenmehl. Bei Gemüselber werden wird östers das Maß des erlaubten Färbens siberschritten, um dem Inhalt eine besonders grüne Farbe zu geben. Bei Früchtekonserven, besonders Konsitüren, stimmt die Bezeichnung nicht immer mit der enthaltenen Frucht überein, da oft Mischungen mit minderwertigen Früchten erfolgen. Auf dem Markt wurden scholl an Stelle der Holunderbeeren, die sehr ähnlich aussehenden lunderbeeren, die sehr ähnlich aussehenden Beeren des Zwergholunders verkauft, wo-von es eine Konsitüre mit widerlichem Ge-ruch und skart bitterem Geschmack gab, die ruch und jart bitterem Geichmat gab, die ungenießdar war. Fälschungen werden auch konstatert beim Dörrobst; ebenso geben immer wieder Grund zum Klagen: die berdorbenen Obstweine (z. B. essisstichige, gräuelige), zu leichtes Brot, künstlich gesärbte Fruchtsäte, Verwendung künstlicher Süßstoffe anstatt Zucker bei Konditoreiwaren,

Ehololade oder Kalaomehlen u. s. w. Es ist Sache der Halaomehlen u. s. w. Es ist Sache der Halaomehlen bei Verdachtsställen Anzeige zu machen bei den Kontrollstellen. Zudem würden besserentunisse in der Warentunde vieles erleichtern. I. M.

Rezepte.

(Aus "Fliegende Rochbücherei", Art. Institut Orell Fußli, Burich).

Bralinées

Die Budermaffe wird folgenbermaßen bereitet: 1/2 Pfund vom feinsten Puderzucker und I Si-weiß werden 10 Minuten lang gerührt; dazu kommt tropsenweise eine Flüssigkeit, die den Pra-linées Geschmack und Namen gibt. Solche Flüsfigteiten find: Rosenwasser, Orangenblütenwasser, sehr starter Rasser oder Scholvladenertratt, Rog-nat, Maraschino, Zitronensast usw. Sobald die Auckermasse ansängt diekstüssig zu werden, hört man mit dem Zusate von Flüßigkeit auf. Man sormt nun aus der Zuckermasse kleine Vierecke und Kugeln und läßt diese einige Stunden auf ungleich glafiert.

Pfeffernüffe.

250 g Honig werden mit 250 g Staubzuder getocht, bis sich große Blasen bilden. Dann gibt man 125 Gr. geriebene Manbeln dazu und läßt die Masse noch einmal auftochen. Nun kommen 10 Gr. Pottasche, die man in Rosenwasser aufgelöst hat, serner etwas gestoßene Nelken, Mussekhaus auf auf den den der Bertagen und den Rosenwagen und 2000 Kr. Meisenwagen und 2000 Kr. geloft hat, serner etwas gestogene Kelken, Mus-tatnuß, Kardamomen und 300 Gr. Weizenmehl dazu. Der Teig muß sest sein und läßt man denselben zugedeckt 2—3 Tage stehen. Dann rollt man ihn aus, macht runde Plätzchen, läng-liche Schnitten und kleine Dreiecke, däckt sie in schwacher Dsenhitze und überziecht sie mit Zit-ronenglasur. Glasur: Dazu werden 150 Gr. Ruderzucker mit 1 Eiweiß und 2 Eßlössel Zitronen-sast 20 Minuten dick und schaumig gerührt und das Gebäck damit bestrichen.