

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: 4

Artikel: Vos confitures se sont-elles bien conservées?

Autor: D.Sch.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-806128>

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: 07.01.2026

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

leistung gegenüber früher gewertet werden. Sie weisen tiefer. Wenn sich in einer Zeit, die uns ihr düsterstes Antlitz zeigt, rund 1300 industrielle und gewerbliche Betriebe der Schweiz zur gewohnten Frühlingsmesse einfinden, dann spielen Rekordbegriffe keine Rolle mehr. Heute geht es um die tiefe Erkenntnis, daß unser ganzes arbeitendes Volk in einer festgefügtten Schicksalsgemeinschaft den Beweis für seine Daseinsberechtigung zu erbringen hat.

Mehr noch: das prächtige Messeangebot 1942 will unser volles Verständnis wecken für die ungewohnten Restriktionen, die auch uns durch das eiserne Gesetz des Krieges auferlegt werden. Heute können wir nicht mehr aus dem Vollen schöpfen, sondern müssen das Haushalten lernen, müssen uns umstellen auf ein neues Arbeitsmaterial und uns vertraut machen mit dem Worte Ersatz. Es liegt gar kein Anlaß vor, dieses Wort in seinem üblichen, wegwerfenden Sinne zu nehmen. Es gibt viele Dinge, die wir vertauschen können gegen alle jene Stoffe, die unserm Lande heute nicht mehr oder nur in sehr reduziertem

Maße geliefert werden. Die wissenschaftliche Forschung der letzten Jahre hat uns überdies eine Reihe von neuen Werkstoffen zur Verfügung gestellt, die sehr wohl an die Stelle des altgewohnten Materials treten können. Es wird kaum eine Messegruppe geben, bei der uns nicht klar wird, wie brauchbar sich diese neuen Materialien verwenden lassen, wie ungemein viel sie dazu beitragen, daß unsere Betriebe nicht stillgelegt werden müssen. Mit besonderer Deutlichkeit wird das einem jeden Besucher vor Augen geführt in der vom eidgenössischen Kriegs-, Industrie- und Arbeitsamt in organischer Verbindung mit der Messe durchgeführten organischen Spezial-Schau „Schaffen und Sorgen in der Kriegszeit“. Hier werden alle verstehen lernen, warum wir uns heute keinerlei Selbsttäuschungen mehr hingeben dürfen.

In diesem Sinne haben Messe und Ausstellung gemeinsam eine hohe, wirtschaftliche, soziale und erzieherische Mission zu erfüllen. Am Schweizervolke wird es liegen, die dargebotenen Lehren zu beherzigen und sie in die Tat umzusetzen. Slr.

Vos confitures se sont-elles bien conservées?

Au cours de l'été dernier, une partie de nos ménagères ont fait des confitures en abondance, en dépit des faibles quantités de sucre dont elles disposaient; tel a été particulièrement le cas de celles tirant parti de leur propre production. On a mis à l'épreuve de nouvelles recettes de confitures faites avec peu de sucre, et ce n'est pas sans souci que la maîtresse de maison surveille sa provision afin de dépister tout symptôme douteux susceptible de menacer la conservation d'une denrée qui lui rend de si précieux services à déjeuner, à souper ou lorsqu'il s'agit d'améliorer ses plats doux de guerre. Suivons-la dans son inspection périodique! Pourquoi la voyons-nous froncer les sourcils? Elle vient d'apercevoir un bocal recouvert d'une couche de moisissure, mais bien vite son visage s'est rasséréné: la moisissure en est restée à la rondelle de papier de parchemin déposée sur la confiture que l'on trempait autrefois dans l'alcool et maintenant dans une faible solution d'acide salicylique. Ce papier avait été découpé avec soin, de manière à recouvrir exactement la confiture, et il a bien rempli ses fonctions. Enlevé avec adresse, il a mis à nu une conserve d'une belle teinte, ferme et indemne de toute atteinte. Ce que notre ménagère redoutait c'était de trouver, dans sa provision, un bocal avec ou sans moisissure, mais dont le contenu eût perdu sa consistance et fût déjà entré en fermentation.

Lors même que vous n'avez pas opéré d'après

la recette de mère-grand, et que vous n'avez pas pris autant de sucre que de fruits, vos confitures se seront bien conservées:

1. si, tout en réduisant la dose de sucre, vous avez cuit d'autant plus longtemps vos fruits, ce faisant, vous avez assurément opéré au détriment de la quantité, mais dans l'intérêt d'une bonne conservation,

2. si vous avez versé votre confiture bouillante dans des verres ou des bouteilles à fermeture spéciale que vous aurez chauffés au préalable,

3. si vous avez versé la confiture dans des boîtes ou dans des boîtes de métal et les avez stérilisées ultérieurement,

4. si vous avez poursuivi la cuisson au point de transformer la masse en marmelade,

5. si vous avez conservé votre confiture dans un bocal approprié, disons-nous bien que, depuis que l'on est moins à même de bien chauffer, les caves conviennent moins encore qu'auparavant à la conservation des confitures, un corridor frais et sec ou un autre endroit frais mais sombre s'y prête mieux.

Notre mot d'ordre, ménagères, est donc le suivant: Le moment est venu de veiller au grain, de cuire à nouveau tout ce qui menace de fermenter, le cas échéant en ajoutant du sucre, et de consommer immédiatement!

Souvenez-vous, l'été prochain, des règles ci-dessus, et vous serez certaines de conserver vos confitures!

Dr. D. Sch. (O. P.)

VSA Zeugnisformulare
für Anstaltspersonal, sind praktisch
und eine Erleichterung für jede Anstaltsleitung. Preis Fr. 3.— pro 20
Expl. resp. Fr. 4.50 pro 30 Expl.

Richtlinien für die Anstellungsverhältnisse von Fürsorgerinnen, Hausmütter und Gehilfinnen

schaffen Klarheit und vermeiden Missverständnisse. Preis Fr. 1.— pro 10
Expl. (für nur 1 Expl. sind 20 Rp. in Marken einzusenden)

Erhältlich beim FACHBLATT-VERLAG FRANZ F. OTTH, ZÜRICH 8, Enzenbühlstrasse 66, Telephon 43442