

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 25 (1949-1950)
Heft: 10

Artikel: Ueber das Einkochen von Gelée, Konfitüre und Sirup
Autor: M.B.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1069104>

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: 15.02.2026

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



Ueber das Einkochen von ————— ————— Gelée, Konfitüre und Sirup

Von M. B.

Genaue Vorschriften über das Einkochen der Früchte sind überall zu finden. Deshalb teilt Frau M. B. hier keine gewöhnlichen Rezepte mit, sondern berichtet über die Erfahrungen, die sie jeweils in der eigenen Küche während der Einnachzeit gemacht hat.

Während der zuckerarmen Zeit des vergangenen Krieges ist es mir ähnlich ergangen, wie es den Engländerinnen noch heutzutage ergeht. Ich schwärmte davon, wieder selber Konfitüre machen zu können, so oft, so viel und in der Qualität, die mir paßte.

Jetzt haben wir schon seit Jahren wieder die ersehnte, volle Freiheit, aber irgendwie habe ich sie doch nicht ganz nach Traum und Vorsatz ausgenutzt. Es scheint auf diesem Gebiet ähnlich zuzugehen wie mit dem Sammeltrieb: er erlahmt, wenn das Sammeln an und für sich keine besonderen Schwierigkeiten mehr bietet. Während durch die langen Kriegsjahre hindurch im Herbst kein leeres Konserven- oder Konfitüreglas mehr in meinem Haushalte zu finden war, und ich ganze Nachmittage der Aufgabe widmete, alle Haushaltsgeschäfte nach einem Gummiring zu einem längst aus der Mode gekommenen Glas aus der Frühzeit des Sterilisierens abzuklopfen, habe ich letzten Herbst auf meinem Vorrats-

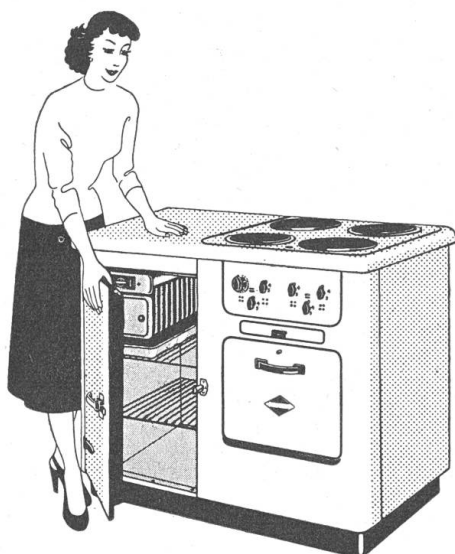
gestell eine ganze Anzahl leerer Gläser aller Art vorgefunden.

So sind wir! Diesen Frühling aber habe ich mir fest vorgenommen, wieder die alten, zum Teil schon schier vergessenen Künste hervorzuholen und dafür zu sorgen, daß auf den Herbst hin wieder ein erfreulicherer Anblick in Vorratskammer und Keller herrsche als in der letzten Zeit.

Als allererstes habe ich nachgeschaut, was vorhanden sei; ich habe alle leeren Gefäße sortiert und mir so etwas wie einen Einkochplan gemacht. Dieser Plan ist natürlich eine individuelle Angelegenheit. Er kann nicht als Muster dienen, denn die verschiedenen Familien haben ganz unterschiedliche Eßtraditionen. Immerhin habe ich bei der Aufstellung meines Einkochplanes erkannt, daß gewisse Probleme sich überall in der gleichen Form zeigen. Für diese möchte ich hier verschiedene Lösungsmöglichkeiten aufzeigen.

Mehr Abwechslung

Die Qual der Wahl ist in diesem Falle recht angenehm und süß. Mit einem gewissen Grauen denke ich an die Kinderzeit zurück, wo in unserm großen Haushalt nur große Quantitäten auf einmal zu haben waren. Die Konfitüren wurden in sehr guter Qualität entweder selbst hergestellt oder



Der Schönste!

DER KÜLSCHRANKHERD



vereinigt Wärme und Kälte in einem
idealen, raumsparenden Möbel

ELCALOR A TELEPHON
G (064) 2 36 91 **AARAU 9**

**Herrliche Flammeris,
kühlende Crèmen,
Früchtepuddings,
Beerenkaltschalen,**

bereiten Sie so einfach und angenehm mit Paidol. Fruchtsaucen, Sirup, Obstmus, Gelée werden mit Paidol so fein gebunden und erhalten einen köstlichen Wohlgeschmack, das Fruchtaroma kommt zur vollen Entfaltung. Paidol dient Ihnen zum Verdicken der Saucen, verbessert die Suppen und macht jegliches Gebäck, auch Omeletten und Knöpfli, zart und luftig.

Verlangen Sie das Paidol-Rezeptbüchlein
Nr. 37 kostenlos von

DÜTSCHLER & CO., ST. GALLEN

Paidol

für die sorgfältige Küche

gekauft; aber sie waren alle in mächtigen Eimern vorhanden, und wenn so ein Eimer angebrochen worden war, gab es keine andere Wahl, als sich durch ihn hindurchzuessen. Erst dann konnten wir Kinder auf eine andere Sorte hoffen. Da sich aber bei uns die Zahl der Esser ständig veränderte, dauerte das gelegentlich recht lange. Wenn nun in einer kleinen Haushaltung nach der gleichen Regel vorgegangen wird (man braucht nicht gleich mit großen Eimern zu kommen!), verleidet es allen gründlich, vierzehn Tage lang immer nur Kirschenkonfitüre, dann drei Wochen Quittenmus oder Erdbeer mit Rhabarber zu bekommen. Allerdings, wo Kinder und junge Leute im «Nie-genug-Stadium» am Tische sind, hat es keinen Sinn, nur Geléetassen und kleine Gläser zu füllen; wo aber die Sucht nach Süßem etwas abgeflaut ist, scheint es mir empfehlenswert, alles Einkochte in kleinen Rationen auf den Tisch zu bringen und stets auf Abwechslung zu halten. Man kann in diesem Falle auch eher feinere Früchte bevorzugen.

Hier läßt sich etwas von der Amerikanerin lernen, die mit Vorliebe kleine Quantitäten Tageskonfitüren aus sterilisierten Früchten fabriziert. Meine Cousine aus dem mittlern Westen der USA zum Beispiel, die sehr viel Erdbeeren pflanzt, sterilisiert sie zum größten Teil, um erst im Winter zu entscheiden, was als Kompott und was als Konfitüre auf den Tisch kommen soll. Auch macht sie, da dann immer sehr viel Saft vorhanden ist, daraus mit Hilfe von Gelatine ein Gelée, das köstlich mundet. Sie hat auch herausgefunden, daß alle eingemachten Erdbeeren ein frischeres Aroma bekommen, wenn ihnen vor Gebrauch etwas Zitronensaft beigegeben wird. Beim Sterilisieren der Erdbeeren verwende man immer nur kleinere Gläser und fülle sie nicht voll ein; auch gebe man sehr wenig Wasser bei.

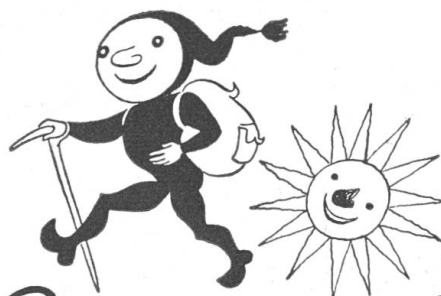
Seit vielen Jahren koche ich beim Sterilisieren den Sirup nicht mehr vorher ab, wie es immer noch in manchen Rezeptbüchern steht, sondern ich gebe das nötige

Quantum Zucker auf die Früchte und gieße — je nach Bedarf — Wasser nach. Es wird ja mitsamt den Früchten steril. Wozu sich also die Mühe mit dem Zuckerwasserkochen machen?

Ob man die Konfitüre in große oder kleine Geschirre abfüllt — nie sollte man viel Früchte zur gleichen Zeit einkochen. Man muß sonst die Konfitüren zulange kochen, sie verlieren dadurch an Aroma und vor allem büßen die Gelées an Standfestigkeit ein. Deshalb nie mehr als ein Kilogramm (Früchte und Zucker zusammen) aufs Mal kochen! Das ist durchaus keine Zeitverschwendung, denn wenn man die Konfitüren nur kilogrammweise einkocht, dauert es keine Minute länger und braucht für keinen Rappen mehr Brennstoff, als wenn man in der großen Pfanne unter ständigem Rühren einen Haufen miteinander kocht, da der Haufen eben langsamer gar und durchgekocht ist als ein Bruchteil desselben. Hingegen ist bei der kleineren Quantität das Rühren leichter, die Kontrolle sicherer, und die Gefahr des Anbrennens wird ganz vermieden. Bei feinen Früchten, wie Erdbeeren, ist es sogar ratsam, nur ein halbes Pfund Früchte aufs Mal zu verwenden.

Regeln über die Gelée-Zubereitung

Die Früchte dürfen nicht überreif sein. Das beste ist, zwei Teile reife mit einem Teil nicht ganz reifen Früchten miteinander zu vermischen. Wer Wert auf ganz klare Gelées legt, sollte den Saft nie ausdrücken oder pressen, sondern ihn nur abfließen lassen. Ich setze die Johannisbeeren, Äpfel oder Quitten mit Wasser (ein Deziliter pro Kilo bei den Johannisbeeren und Himbeeren, eindreiviertel Liter pro Kilo bei Quitten oder Äpfeln) auf und koche die Beerenfrüchte, bis der Schaum über alle Früchte hinweggeht, das Kernobst etwas länger, bis die Schnitze weich sind. Dann wird alles auf das Passiertuch gegossen und der Saft in eine Schüssel ablaufen gelassen. Das dauert einige Stunden, und wenn mich das Gewissen als Verschwenderin schilt — was zumeist vorkommt — passiere ich den Rück-



Im Rucksack ideal!



NUDELSUPPE MIT HUHN

Kochzeit nur 5 Minuten



EINLAUFSUPPE MIT EI

nur kurz aufkochen



OMELETTE - SUPPE

nur heiss aufgiessen

Drei feine Blitzsuppen in der undurchlässigen Beutelpackung

Knorr Suppen
Suppen wie noch nie!

*Der Weg zu einem schönen
Heim führt über Simmen*



Möbelwerkstätten TRAUGOTT SIMMEN & CIE. A.G.
Brugg, Tel. 4 17 11, Zürich Tel. 25 69 90, Lausanne Tel. 2 89 92

Im Sommer für den Winter vorsorgen!



Die Einmachflaschen „Bülach“ sind Ihnen dabei behilflich. Ziehen Sie auch die neue **blaue** Broschüre „Einmachen leicht gemacht“ zu Rate. Preis 50 Rp. in den Haushaltartikelgeschäften oder direkt von uns gegen Briefmarken.

Glashütte Bülach

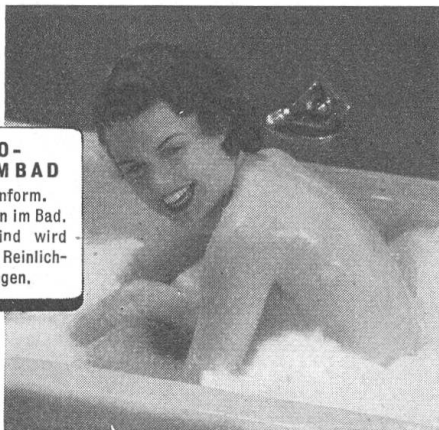
Wohnungen

Möblierte und unmöblierte Zimmer werden schöner und gemütlicher durch die Befolgung der Anregungen, welche Berta Rahm in ihrem reizenden Buch „**Vom möblierten Zimmer bis zur Wohnung**“ bietet. Der kleine Geschenkband enthält 230 Zeichnungen der Verfasserin. Er ist beim Schweizer-Spiegel-Verlag in Zürich herausgekommen und in jeder Buchhandlung erhältlich.

Neu

WOLO-SCHAUMBAD

In Tablettenform.
Ein Vergnügen im Bad.
Auch Ihr Kind wird
spielend zur Reinlichkeit erzogen.



WOLO AG.
ZÜRICH

stand durch ein Sieb und verfertige damit, je nach Dickegrad, ein Mus oder eine Marmelade. Aus dem Saft, der ganz klar ist, entsteht durch Einkochen mit der vorgeschriebenen Menge Zucker das Gelée, welches nicht nur eine Gaumen-, sondern auch eine Augenweide ist.

Die Gelées, d. h. der Saft mit dem Zucker, werden zumeist zu lange gekocht. Vom Siedepunkt an den Saft nur schnell hochsteigen lassen, abschäumen, vom Feuer ziehen oder auf kleiner Flamme zurückfallen lassen, und das alles ein zweites- und ein drittesmal wiederholen. Dann sofort anrichten und das Gelée über Nacht abkühlen und stehen lassen.

Bei Quittengelée koche ich immer die Kernhäuser separat mit so viel Wasser, daß sie bedeckt sind, auf großer Flamme eine Viertelstunde und menge die gewonnene Flüssigkeit unter den Saft, bevor der Zucker dazu kommt. In den Kernhäusern und den noch etwas unreifen Samen steckt nämlich viel mehr Gelierkraft als im eigentlichen Fleisch der Quitte. Apfelgelée wird am besten von unreifem Fallobst, bei dem man weder die Schale noch das Kernhaus entfernt.

Reines Himbeergelée ist unserm Geschmack nach etwas zu üppig. Ich freue mich übrigens, zu konstatieren, daß Escoffier der gleichen Ansicht war. Er empfahl, achtzig Gramm Himbeeren auf ein Pfund Johannisbeeren zu verwenden.

Ungekochtes Johannisbeergelée ist hier leider wenig bekannt und gilt als eine Spezialität der Westschweiz. Auf ein Pfund Johannisbeeren, von dem zwei Teile rote und ein Teil weiße Beeren sein sollten, werden 80 g Himbeeren verwendet. Die Beeren gut zerdrücken und auf dem Passiertuch abtropfen lassen. Auf einen Liter Saft ein Kilo feinen Grießzucker, noch besser Puderzucker. Sehr gut mischen, bis der Zucker gründlich geschmolzen und gleichmäßig im Saft verteilt ist. Nach zwei Stunden in Geléetassen abfüllen, dieselben drei Tage lang offen an einem kühlen, trockenen Ort stehen lassen, danach auf gewohnte Weise verschließen. Dieses Gelée ist nicht ganz so haltbar wie das gekochte; praktisch macht das aber

nichts: da es sehr wohlschmeckend ist, wird es auf keinen Fall verderben!

Früher setzte jede Frau ihre Ehre darein, bei einem rechten Kaffeekränzli außer Konfitüre einige Sorten Gelée zu präsentieren. Heute getraut sich manche junge Hausfrau nicht mehr recht, Gelée einzukochen. «Es gibt zuviel Arbeit, es geratet mir doch nicht!» heisst es. Für solche Fälle ist eine der neuen Methoden sehr empfehlenswert, zum Beispiel das Einkochen mit Pec, das Apfelpektin enthält, die Zubereitung sehr vereinfacht und ausgezeichnetes Gelée gibt.

Holundersirup — meine Spezialität

- 2 Flaschen Himbeersirup
- 2 Flaschen Johannisbeersirup
- 4 Flaschen Holundersirup

steht auf meinem Einmachplan.

Himbeer- und Johannisbeersirup bereite ich gleich zu wie Gelée, aber ich verwende im Unterschied zu Gelée nur sehr reife Beeren, die weniger gelieren. Den Sirup fülle ich heiss in gewöhnliche grüne, erwärmte Weinflaschen ein. Sofort verkorken und den Zapfen samt dem obern Teil des Flaschenhalses in flüssiges Paraffin tauchen. Soll der Sirup mehrere Jahre halten, so füllt man ihn in Flaschen mit Gummiverschluß und sterilisiert den Sirup eine Viertelstunde bei kleineren Flaschen, eine halbe Stunde bei Literflaschen. Und man erschrecke nicht, wenn der Sirup etwa geliert oder der Zucker sich setzt. In beiden Fällen ist die Flasche vor Gebrauch einfach eine Weile in warmes Wasser zu stellen.

Latwergen sind sehr dick eingekochte Marmeladen. In vielen Ländern werden aus allen möglichen Früchten (ausgenommen das stark saftige Beerenobst) Latwergen hergestellt. Wir kennen vor allem die Holunderlatwerge, aus schwarzen oder roten Beeren, die einen sehr beliebten Brotaufstrich ergibt. Wobei nicht vergessen sei, daß der Saft der Beeren auch als Sirup eingekocht wird und bei Erkältungskrankheiten alle Hustenmittelchen, die ich kenne, übertrifft. Ganz abgesehen davon, daß der Holundersirup ausgezeichnet schmeckt. Seit



Matzinger's

5 — KORN-FLOCKEN

für **bessere**
Birchermüsli

Nicht einweichen — nur darüberstreuen

Wie und wann gebraucht man das Messer?

Diese und hundert andere Fragen beantwortet der „Schweizerische Knigge“, ein Brevier für zeitgemäße Umgangsformen. Das Büchlein kostet nur Fr. 4.50 und ist in jeder Buchhandlung zu haben.

Therma

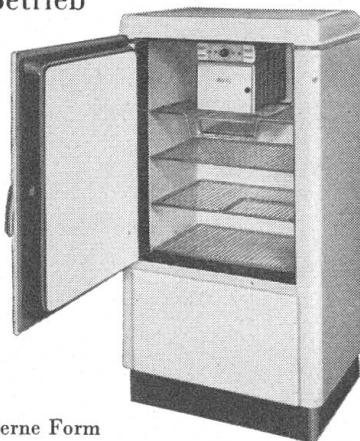
KÜHLSCHRÄNKE

sind beste schweizerische

Qualitätsarbeit

für jeden Haushalt
das richtige Modell

preiswert
geräumig und zweckmässig
stromsparend und zuverlässig
im Betrieb



Schöne moderne Form
Ganzmetall-Konstruktion mit
porzellan-emailliertem Innenraum
leicht zu reinigen, grosse Kälteleistung,
Tiefkühlabteil,
Preise ab Fr. 740.—

Therma A.G. Schwanden Gl.
KÄLTEBÜRO ZÜRICH, Hofwiesenstr. 141
Tel. (051) 26 16 06
Ausstellungsräume und Depots:
Zürich, Beethovenstrasse 20
Bern, Monbijoustrasse 47

vielen Jahren habe ich stets einige Flaschen davon auf Lager, so daß er als Spezialität des Hauses gilt.

Rezept für Holundersirup: 3 Pfund Beeren, $\frac{3}{4}$ bis 1 Liter Wasser. Die gereinigten und nur wenn nötig gewaschenen Beeren mit dem Wasser kalt aufs Feuer stellen, vom Siedepunkt an zwei Minuten kochen lassen und auf ein aufgespanntes Passiertuch schütten. Der Saft wird mit gleichschwer Zucker zwei Minuten gekocht, abgeschäumt, heiß in gut erwärmte Flaschen gefüllt, sofort verkorkt und der Zapfen in Paraffin getaucht. — Mein Holundersirup, auf diese Weise zubereitet, hält sich jahrelang.

Drei Ratschläge

Als unser Haushalt groß war, verwendete ich zum Einmachen große Gläser und Flaschen. Nun, da unsere Familie kleiner ist, habe ich den größten Teil dieser zu groß gewordenen Behälter mit einer Verwandten getauscht, die früher einen kleinen, jetzt aber einen größeren Haushalt hat. Diese Lösung wäre für manche Familie sehr empfehlenswert.

Zuckerkrankte lieben zumeist das, was ihr Gift ist, besonders. Die amerikanische Methode des Sterilisierens der nicht unmittelbar verwendeten Konfitürenfrüchte hat mich auf den Gedanken gebracht, einem Leckermaul von Zuckerkranken in der Verwandtschaft einmal Obst ohne Zucker zu sterilisieren und es nach und nach mit Pec oder Opekta zu Tageskonfitürchen zu verarbeiten. Der Patient hatte seine Freude daran und genoß « seine » Konfitüre sehr. Geschadet hat sie ihm nicht im geringsten.

In vielen Familien wird aus einem frühern Küchenbestand eine Messingpfanne aufbewahrt, die nur zur Konfitürenzeit hervorgeholt wird. Ich war zuerst skeptisch und meinte, in unsern modernen Aluminiumpfannen sei jede Obstspeise wohlaufgehoben, doch mußte ich mich davon überzeugen, daß die in Messingpfannen gekochten Konfitüren eine viel schönere Farbe bekommen! Niemals aber darf man bloße Eisengefäße verwenden!