Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 27 (1951-1952)
Heft: 9

Artikel: Kennen Sie die Schüttel-Konfitüre?
Autor: M.B.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1071146

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: 10.08.2025

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

Kennen Sie die

Schützel-

Konfitüre?

Von M. B.

Sobald sich im Garten die ersten Beeren röten, denken wir Frauen ans Einkochen, ist doch der Konfitürenvorrat bedenklich zusammengeschmolzen. Wir freuen uns besonders auf die beste von allen, auf die edle Erdbeerkonfitüre, selbst wenn sie oft aus praktischen Gründen mit dem bescheidenen Rhabarber «gestreckt» werden muß. Bald wird der Segen im Garten und auf dem Markt üppiger, ja manchmal weiß die Gartenbesitzerin kaum mehr, wo wehren, überall leuchten die reifen Beeren und wollen gepflückt sein. Zum Glück haben wir es aber in einer Beziehung doch besser als früher — während damals sozusagen alles, was zu Konfitüre sich eignete, eingekocht werden mußte und der Genuß von rohen Beeren als Nascherei angesehen wurde, essen wir heute mit dem besten Gewissen möglichst viele der süßen Früchte ungekocht, allen Kindern und uns selber zur Freude.

Wir haben es ja auch nicht mehr nötig, eine ganze Armee von Gläsern zu füllen, denn sollte unser Vorrat allzufrüh zur Neige gehen, stehen uns im Lebensmittelgeschäft ausgezeichnete Konserven zur Verfügung, von denen sich gewisse Marken mit der hausgemachten Konfitüre messen dürfen. Oder wir überbrücken die Lücke gegen den Frühling zu mit Orangen- und Grapefruitmarmelade. Die meisten Hausfrauen schätzen es aber immer noch, und sei es auch nur für besondere Anlässe, z. B. für Geburtstage oder für andere Familienfeste, einige Gläser Konfitüre selber herzustellen,

Verlangen Sie unsere in Qualität und Schnitt bewährte Trikotwäsche für

Damen, Herren und Kinder

in den guten Geschäften.

Fabrikanten: A. Naegeli, Trikotfabriken, Berlingen u. Winterthur
Aktiengesellschaft

und wer Früchte im eigenen Garten hat, wird auf jeden Fall alles, was sich davon nicht roh vertilgen läßt, einkochen und sterilisieren.

Das Einkochen von Konfitüre nach der altbekannten Methode ist nicht ganz einfach, soll sie in jeder Beziehung geraten. Je nach der Art der Früchte wird sie dünner oder dicker und braucht dementsprechend eine kürzere oder längere Kochzeit. Die Konsistenz muß immer wieder geprüft werden, und wenn sie schließlich den gewünschten Grad erreicht hat, haben die Früchte leider einen Teil ihres herrlichen Aromas eingebüßt.

Ich habe nun vor Jahren eine mir — und, wie ich vermute, noch manch andern Hausfrauen — völlig unbekannte Einkochmethode kennen gelernt, die durch ihre Einfachheit und Unfehlbarkeit bestechend ist: die sogenannte Schüttelmethode. Diese Bezeichnung rührt daher, daß die Pfanne mit dem Inhalt während des Kochens dauernd geschüttelt, oder vielmehr hin- und hergeschoben, also in Bewegung gehalten werden muß. Wir erzielen dadurch, daß die Flamme oder Stromzufuhr bedeutend größer sein darf; der Kochprozeß wird entsprechend abgekürzt, und es bleibt nicht nur das Aroma erhalten, sondern wir vermeiden auch, daß die Beeren zu Mus zerkocht werden. Die Konfitüre hat, wenn richtig vorgegangen wird, eine schöne Farbe und eine gute Konsistenz, weder zu dick noch zu dünn. Unbedingte Voraussetzung zum Erfolg ist genaues Einhalten der sehr einfachen Vorschrift:

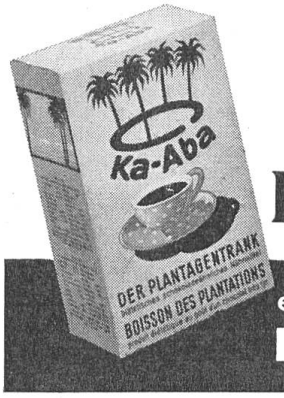
In eine große Stielpfanne gibt man ein Kilo Zucker und ein Kilo Beeren ohne jegliche Wasserzugabe und rührt, um ein Anbrennen zu vermeiden, vorsichtig ein paarmal um, bis die Masse zu kochen beginnt. Sobald der Siedepunkt erreicht ist, schiebt man die Pfanne hin und her bei möglichst großer Flamme, d. h. diese soll so sein, daß die Kochmasse ständig überborden will, was hingegen durch das rasche Bewegen der Pfanne verhindert wird. Das «Schütteln» darf während sieben bis acht Minuten nicht unterbrochen werden, dann aber ist die Konfitüre fix und fertig. Sie wird sofort in vorbereitete Gläser eingefüllt und gleich mit Cellux verschlossen; so hält sie sich tadellos. Am besten eignen sich Gläser von einem Liter Inhalt, weil wir ungfähr dieses Quantum Konfitüre erhalten.

Zu beachten sind folgende Punkte:

Unser Marieli

will am Morgen nur Ka-Aba, das feine schokoladeähnliche Nährgetränk. Ka-Aba nährt unmittelbar aber stopft nicht, ein grosser Vorzug! Selbst milchüberdrüssige Kinder greifen wieder mit Begeisterung zur Tasse. Und noch etwas: Ka-Aba ist im Preise sehr vorteilhaft:

Das Paket
mit Gutschein für die gediegenen HAG-Wappenalben oder Originalprodukte
nur Fr. 1.30



Ka-Aba

ein Qualitätsprodukt der
KAFFEE HAG AG.

1. Nach der Schüttelmethode können wir alle Beeren einkochen, ebenso fast alles Steinobst, wobei jedoch größere Früchte wie Pfirsiche, Aprikosen, Eierpflaumen usw. zerstückelt oder mindestens gevierteilt werden sollen.
2. Das Quantum von je einem Kilo darf nicht überschritten werden. Die Pfanne würde sonst zu schwer und das Schütteln zu ermüdend, zudem müßte die Kochzeit verlängert werden. Bei kleineren Quantitäten wird die Kochzeit entsprechend abgekürzt.
Das vorgeschriebene Quantum scheint vielleicht etwas klein. Da aber die Kochzeit kurz ist, wickelt sich das Einkochen doch verhältnismäßig rasch ab.
3. Schüttelkonfitüre kann sowohl auf Gas- wie Elektroherden gekocht werden, da die Pfanne sich auf dem Herdring und auf der Kochplatte schieben läßt. Wichtig ist, daß immer alles sauber bleibt; sollte einmal etwas überkochen, muß sogleich mit nassem Lappen gereinigt werden, denn mit einer klebrigen Pfanne oder auf klebriger Unterlage wird das Rutschen zu beschwerlich.
4. Wer Zucker sparen will, hat die Kochzeit zu verlängern, das Quantum kann trotzdem auf zwei Kilo berechnet werden, z. B. 1100 g Früchte, 900 g Zucker.
5. Erdbeeren verlangen eine kleine Abweichung von der Regel, ihrer geringen Gelierkraft wegen. Wir heben sie nach der regulären Kochzeit mit der Schaumkelle heraus und kochen den Saft noch etwas ein, bevor wir die Beeren damit übergießen.

Ehrlich gesagt...

... sie verdient nicht mehr als wir alle! Und wenn ihre Blüschen immer so viel hübscher aussehen als andere, wenn die Farben immer um so viel leuchtender sind, dann dank STÄRKE 77!
STÄRKE 77 veredelt alle Stoffe, gibt ihnen den wundervollen, satten Griff und verlängert die Lebensdauer. Dieses Zaubermittel umgibt jede einzelne Faser eines Gewebes mit einem schützenden Plasticfilm, auf dem der Schmutz nicht haften bleibt und der sie widerstandsfähiger gegen Reibung macht.
Daß alle diese guten Eigenschaften sich auch bei der Tischwäsche, bei Vorhängen — kurz bei aller Wäsche, der man gerne etwas «Fond» gibt — maximal auswirken, versteht sich von selbst.
Kaufen Sie heute noch eine Tube — und Sie werden zu den über 300 000 Hausfrauen gehören, die bis jetzt STÄRKE 77 entdeckt haben und davon begeistert sind.

Perminova AG, Zürich

Zwei reizende Geschenkbüchlein

BERNHARD ADANK
Schweizer Ehebüchlein
Aussprüche von Denkern und Dichtern
Entzückendes Geschenkbändchen. Geb. Fr. 6.25

ADOLF GUGGENBÜHL
Schweizerisches Trostbüchlein
Vignetten von Walter Guggenbühl
5. Auflage, Preis Fr. 5.60

SCHWEIZER SPIEGEL VERLAG, ZÜRICH 1

6. Kirschenkonfitüre ist nach der vorgeschriebenen Kochzeit noch dünn, weil diese Früchte gar keine Gelierkraft besitzen; sie müssen länger gekocht werden, falls man nicht vorzieht, eines der käuflichen Geliermittel zu verwenden. Selbstverständlich wird man sich in letzterem Fall an die besondere Anweisung halten.
7. Quitten eignen sich nicht für die Schüttelmethode, und auch Gelee kann nicht «geschüttelt» werden, weil der Saft zu leicht über die Pfanne hinausläuft.
Nun denken Sie vielleicht, meine Methode sei kompliziert, aber zu Unrecht. Der Vorgang ist weit einfacher auszuführen, als es beim Lesen den Anschein macht. Seitdem ich selber mit dieser Methode vertraut wurde, mache ich Jahr für Jahr meine Konfitüre «schüttelnd» ein. Es geht schneller als früher, und zudem ernte ich stets Lob für das Resultat meiner Arbeit.

Sechs ungewöhnliche Konfitürenrezepte:

Himbeer-Rhabarber

Das ist eine Mischung, die nach meiner Ansicht weit besser schmeckt als die bekannte Erdbeer-Rhabarber und den großen Vorteil hat, sich unbegrenzt lang zu halten.
Wir nehmen 600 g Rhabarber zu 400 g Himbeeren auf ein Kilo Zucker. (Es hat keinen Zweck, mehr Himbeeren zu nehmen, da die Konfitüre dadurch nicht besser wird.) Bedingung ist aber für gutes Gelingen, daß wir noch zarten Rhabarber finden, was zur Zeit der Himbeerenreife nicht immer einfach ist. Der Rhabarber wird sehr klein geschnitten, er verliert sich dann beim Kochen in den Himbeeren und nimmt deren rote Farbe an. Auch der größte Feinschmecker wird die «Fälschung» nicht bemerken, es sei denn, es falle ihm die viel kleinere Anzahl Kerne auf — ein Vorteil mehr an dieser wirklich ebenso guten wie preiswerten «Himbeer»-Konfitüre.

Himbeer-Weichsel

Das Verhältnis von Himbeeren zu Weichseln kann nach Belieben bestimmt werden. Beide Konfitüren sind ausgezeichnet als Füllung für Omeletten.

Zwetschgen mit Birnen

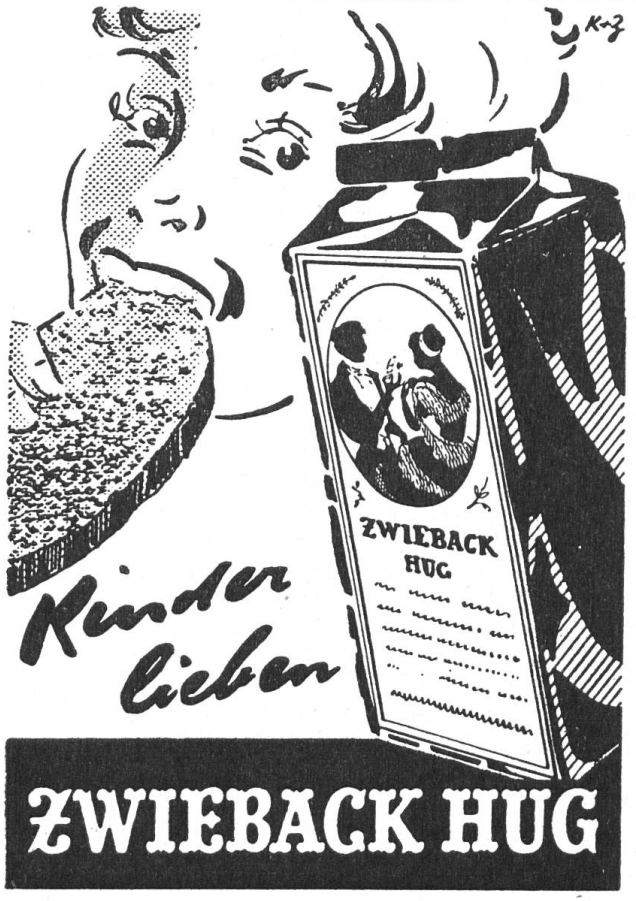
Ganz zufällig kam ich auf diese Mischung, als ich einmal einen Korb Zwetschgen und

Gegen Hautleiden

das altbewährte englische Heilmittel D.D.D.

Kleine Flasche Fr. 1.90
Große Flasche Fr. 4.95
Für besonders empfindliche Körperstellen: D.D.D.-Balsam. Topf Fr. 2.65. *Erhältlich in Apotheken und Drogerien.*

D.D.D.



gleichzeitig fast teige Spalierbirnen geschenkt bekam.
Man nimmt auf 800 bis 900 g Zwetschgen 100 bis 200 g Birnen und darf dann das Gewicht der Birnen am Zuckerquantum abziehen. Die Birnen sollen so weich sein, daß sie sich nach dem Schälen mit einer Gabel zu Brei quetschen lassen. Sie verleihen der Konfitüre ein feines, honigsüßes Aroma, ohne daß diese Beigabe sonstwie bemerkbar wäre.

Grapefruit-Marmelade

2 Grapefruit, 2 Zitronen.
Man schneidet die ungeschälten Früchte sehr dünn, indem man lediglich die Kerne entfernt, gießt an die Masse pro 500 g Fruchtfleisch 1 ½ l Wasser und läßt alles über Nacht stehen. Die Masse aufkochen, bis die Scheibchen gläsern aussehen, dann wiederum bis zum nächsten Tag stehen lassen. Die Fruchtmasse wird nun abgemessen: pro ½ l rechnet man 625 g Zucker und kocht alles auf gutem Feuer, bis die Konfitüre geliert. Das ist eine sehr ausgiebige und gute Konfitüre.

Orangen-Konfitüre

Zwei Kilogramm Orangen werden gewaschen und ⅓ der Schalen ganz dünn abgeschnitten (wer die Konfitüre bitter liebt, nimmt die Hälfte der Schalen). Alle Orangen werden gut geschält und das Weiße entfernt, dann samt den gewünschten Schalen entweder fein gehackt oder durch die Hackmaschine getrieben. Nun wird alles zusammen mit 1 ½ kg Zucker unter ständigem Rühren bis zum Gelieren gekocht.

Vierfrucht-Konfitüre

250 g Spätkirschen
250 g Himbeeren
250 g Erdbeeren
250 g Johannisbeeren
Auf 1 kg Früchte kommen 800 g Zucker. Diese Konfitüre kann geschüttelt werden.

Wie man Konfitüre auffrischt

Wir alle haben schon die Erfahrung gemacht, daß Konfitüre durch das Lagern einen Teil ihres Aromas einbüßt. Wenn wir aber den Inhalt eines Glases vor Gebrauch kurz aufkochen, wird das Aroma besser; die kleine Mühe lohnt sich also reichlich. Es kann auch je nach Bedarf etwas Zuckerwasser oder Süßmost zugegeben werden.