Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 29 (1953-1954)
Heft: 1

Artikel: Über Früchte- und Gemüsekonserven : Gespräch mit dem Fachmann
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1070649

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: 16.02.2026

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

Über Früchte- und Gemüsekonserven

Gespräch mit dem Fachmann

VON ***

Dies ist der zweite Artikel einer neuen Serie. Berufene Kenner beantworten unseren Leserinnen diejenigen Fragen ihres Fachgebietes, die wir uns alle schon gestellt haben.

HAUSFRAU: Ich gestehe Ihnen gleich zum voraus, daß ich zu den Frauen gehöre, die oft fabrikmäßig hergestellte Gemüse- und Früchtekonserven brauchen, schon aus Bequemlichkeit. Ich habe nämlich drei Kinder und keine Hausangestellte. Trotzdem ist meine Einstellung zu den Fabrikkonserven ein wenig skeptisch. Mag sein, daß sich da noch der Einfluß meiner Großmutter geltend macht, in deren Haus ich aufgewachsen bin. Sie war eine ausgezeichnete Hausfrau, aber überzeugte Gegnerin aller gekauften Konserven.

FACHMANN: Und Ihr Großvater? War er vielleicht Gegner des Automobils? Auch das wäre begreiflich. Aber ein Ford-Modell 1953 läßt sich doch gar nicht vergleichen mit dem Ford vor 40 Jahren, genau so wenig wie die heutigen Konserven mit denen zu Großmutters Zeiten.

H: Sind denn die Einwände, die auch heute noch gegen die Konserven ins Feld geführt werden, alle unberechtigt?

F: Welche Einwände?

H: Nehmen wir zuerst die Konfitüre. Gibt es nicht auch heute noch Konfitüren, denen Füllmaterial beigefügt wird, sei es, um sie zu strecken, sei es, um sie länger haltbar zu machen?

F: Von Füllmaterial ist keine Rede. Unsere Konfitüre ist genau so frei davon, wie es die beste Himbeerkonfitüre Ihrer Großmutter war.

H: Und wie steht es mit dem Zucker? Er macht doch einen guten Teil des Nährwertes unserer Konfitüre aus. Hat es in Ihrer Konfitüre nur Zucker, nicht auch noch Saccharin?

F: Das Märchen vom Saccharin ist ein gutes Beispiel für ein vollkommen aus der Luft gegriffenes Vorurteil.

H: Aber wie war es denn in dieser Beziehung während des vergangenen Krieges?

F: Auch während des vergangenen Krieges wurde gar nie Saccharin zur fabrikmäßigen Konfitürenherstellung verwendet. Das schweizerische Lebensmittelgesetz hat mit vollem Recht eine solche künstliche Süßung verboten.

H: Und nun noch eine Frage, die sich mir oft in meiner Haushaltpraxis stellt: Soll man die Konfitüre in Gläser abfüllen, statt sie längere Zeit in geöffneten Blechdosen aufzubewahren? Wie lange hält die Konfitüre in einem 4½-kg-Kessel vom Tag an, wo dieser geöffnet wurde?

F: Wir raten Ihnen davon ab. Lassen Sie die Konfitüre ruhig in der Verkaufspackung, in der Blechdose oder im Eimer. Wenn Sie die Konfitüre jeweils gleichmäßig oben abschöpfen und keine Löcher stechen, so hält sie sich in der Dose und im Eimer mehrere Wochen in einwandfreiem Zustand.

H: Ich erinnere mich, daß früher die fertig gekaufte Konfitüre oft von unansehnlicher Farbe war. Wieso hat sich das heute geändert?

F: Die bessere Erhaltung der natürlichen Farbe steht im Zusammenhang mit den neuen Fabrikationsmethoden.

Die meisten Konfitüren stellen wir heute nämlich im sogenannten Vacuum-Kocher her. Das hat den Vorteil, daß man die Früchte nur auf 60—70° erhitzen muß und

dabei die natürliche Fruchtfarbe und auch das Aroma besser erhalten bleiben, als es nach den alten Methoden im offenen Kochkessel möglich war. Mit Hilfe eines optischen Instrumentes läßt sich auch der optimale Kochendpunkt genau bestimmen. Damit kann der unangenehme Kochgeschmack, der früher die Qualität so sehr beeinträchtigte, vermieden werden.

H: Ja, das wissen auch wir Hausfrauen: je kürzer die Kochzeit, desto besser der Geschmack. Aber die Qualität der Konfitüre hängt nicht nur von der Kochzeit ab, sondern gewiß ebensosehr von der Qualität der verwendeten Früchte.
Meine Großmutter hatte einen großen Obstgarten. Wir aßen von allem Obst, z. B. den Erdbeeren oder Aprikosen, frisch aus dem Garten, soviel wir bewältigen konnten, und erst, wenn die Qualität nachließ oder alles überreif war, kam es in die Konfitürenpfanne. Verwenden nicht auch die Fabriken lieber billiges, überreifes Obst oder Fallobst usw.?

F: Aha, wieder ein Vorurteil, das jeder Berechtigung entbehrt. Erstens kaufen wir nur tadelloses, frisch gepflücktes Obst ein, zweitens hat eine Konservenfabrik mit einer weitverzweigten Einkaufsorganisation viele Möglichkeiten. Die Qualität der Früchte hängt doch jedes Jahr in den verschiedenen Gegenden von der Witterung ab. Wir können immer dort einkaufen, wo die Früchte am besten sind. Das Obst wird stets in Eilfracht, meistens bei Nacht, oder sonst in speziellen Kühlwagen transportiert.

H: Ausgezeichnet! Und was geschieht mit dem Obst, wenn es bei Ihnen am Morgen ankommt?

F: Obschon jede Fruchtart einen besondern Fabrikationsweg durchläuft, beginnt dieser im allgemeinen bei einer Fahrt über das laufende Band. Auf diesem Band werden durch Frauenhände alle für die Fabrikation ungeeigneten Früchte herausgelesen. Dann passieren die Stielfrüchte, wie z. B. Kirschen, eine interessant konstruierte Entstielmaschine, durch welche viel Handarbeit eingespart wird. Auf die Zeit kommt es ja eben an, die Früchte sollen möglichst frisch eingedost werden. Alle weiteren Arbeitsprozesse, wie Entsteinen, Waschen, Einfüllen, Aufgießen, erfolgen mit modernen Maschinen.

Das habe ich selbst genäht — so einfach, wie eine gewöhnliche Naht!

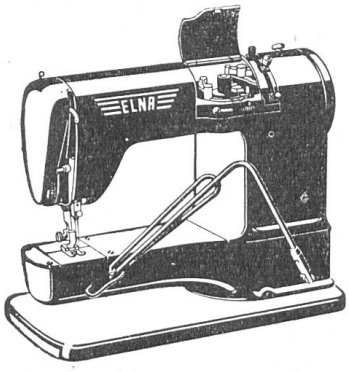
Ja, das können Sie jetzt alles selbst machen, und ... es ist so einfach, wie das Nähen einer gewöhnlichen Naht!

Nur mit der neuen ELNA ist das möglich.

Die üblichen Zickzack-Nähmaschinen haben alle den Nachteil, daß gewisse Zierstiche nur ausgeführt werden können, wenn dabei ständig Hebel — und zwar geschickt und gleichmäßig — verstellt werden. Das ist oft nur nach großer Übung möglich, und viele Arbeiten mißraten.

Mit der ELNA-Supermatic dagegen können Sie, ohne dauernd Hebel hin- und herschieben zu müssen, viele Zierstiche anfertigen, die schön und regelmäßig sind. Ja, mit den Händen auf dem Rücken können Sie nun zusehen, wie Zierstiche aller Art entstehen. Sie wählen nur den «Elna-Disc» — und schon erscheint das gewünschte Muster.

Nur mit der neuen ELNA ist das möglich und ... genau so einfach, wie eine gewöhnliche Naht.



ELNA

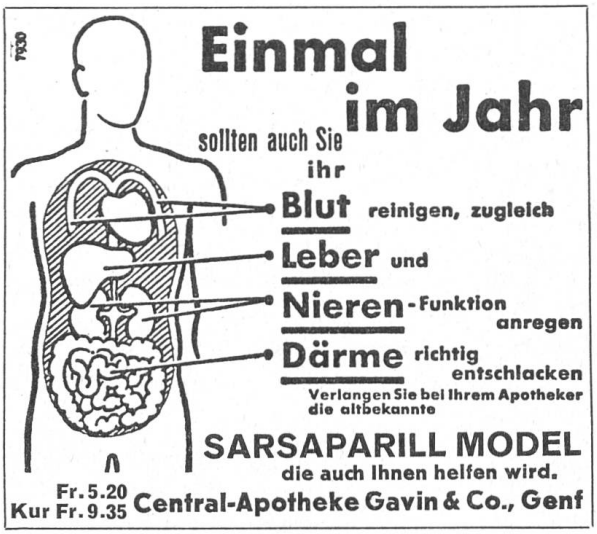
TAVARO S.A. GENF

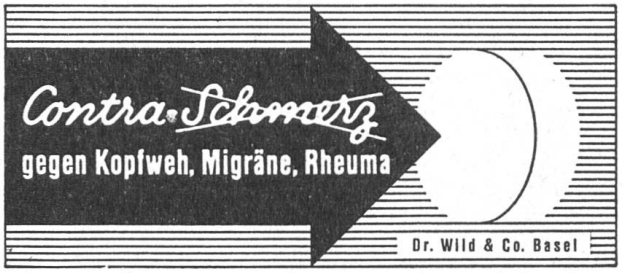
Der Großvater

Wir Alte brauchen Vitamine, um jung zu bleiben

Cenovis

Vitamin-Bierhefe





H: Eigentlich finde ich, daß heute alle Früchtekonserven besser im Geschmack sind als früher. Woher kommt das?

F: Das ist zum Teil einer wichtigen Neuerung zu verdanken; sie heißt Exhaustieren. Bevor die Dosen verschlossen werden, passieren sie ein Dampfbad, wodurch der Luftsauerstoff, welcher die Farbe der Früchte zerstört und sich auch auf die Haltbarkeit nachteilig auswirkt, aus den Dosen ausgetrieben wird. Außerdem ist dadurch die Sterilisationszeit kürzer und bewirkt, daß die Früchte in Aroma und Konsistenz natürlich bleiben und auch ihren Vitamingehalt beibehalten.

H: Wenn sich demnach die Qualität der Früchtekonserven so sehr gehoben hat: glauben Sie, daß bei einer Kostprobe von hausgemachter einerseits und von bei Ihnen hergestellter Konfitüre anderseits die Herkunft festgestellt werden könnte?

F: Nein, wir haben solche Proben ausgeführt, aber es wurde kein Unterschied bemerkt. Wir haben übrigens auch Gemüsekonserven, die ebenfalls an Güte sehr gewonnen haben.

H: Stimmt! Ich greife gern zu einer Büchse Erbsli, wenn plötzlich unerwartet ein Gast auftaucht und das Essen gestreckt werden muß.
Welches ist der größte Fortschritt, der in den letzten Jahren bei der Herstellung von Gemüsekonserven erzielt wurde?

F: Es ist beim Gemüse das gleiche wie beim Obst. Damit wir Ware von bester Qualität bekommen, verschaffen wir uns heute fast alles Gemüse und Obst aus eigenem Anbau. Indem wir das Saatgut selbst einkaufen und an unsere Pflanzer abgeben, können wir die am besten geeigneten und teilweise speziell gezüchteten Sorten in gewünschter Menge erhalten.
Aber nicht nur das. Durch dauernde Kontrolle der Kulturen sowie durch Überwachung der Arbeit während der Ernte sorgen wir dafür, daß nur bestes Gemüse und Obst in unsere Fabrik kommt. Die neuesten, raffiniertesten Maschinen wären ja sinnlos, wenn die Zwetschgen unreif oder die Erbsli zu groß wären.

H: Wie lange geht es eigentlich, bis die Erbsli vom Erbslifeld weg fertig eingemacht in der Büchse sind?

F: Wenige Stunden! Die Erbsenstauden wer-

den am frühen Morgen geschnitten und kommen direkt vom Feld weg in eine Dreschstation. Von hier werden die Erbsli sofort in die Fabrik transportiert, und wenig später, also noch am gleichen Tag, da sie geerntet wurden, stehen sie bereits fixfertig eingemacht da in der Büchse.

H: Es fällt mir immer wieder auf, daß innerhalb der gleichen Fabrikmarke, gerade bei den Erbsli, große Qualitätsunterschiede bestehen, die sich auch im Preis ausdrücken. Hängt die Qualität der Erbsli einfach von ihrer Größe ab oder bestehen auch Unterschiede in den Sorten oder der Art des Einmachens?

F: Ihre Feststellung überrascht uns sehr. Gerade das Gegenteil wollten wir Ihnen sagen. Die Qualität ist bei den Erbsen ausgeglichen. Alle Erbsen, von der feinsten bis zur gröbsten Sortierung, werden ja genau gleich behandelt. Natürlich kosten die feineren Erbsen mehr als die gröberen — das steht eben mit dem Ertrag auf dem Felde in Zusammenhang.

H: Welche Zutaten fügen Sie den Erbsli bei? Kommt etwas Salz oder anderes Gewürz dazu, und wie lang ist die Kochzeit in der Fabrik?

F: Ja, der Zutaten sind recht viele. Neben dem Zusatz von Salz und Zucker bereichert man den Aufguß mit gar mancherlei Gewürzen.

Die Kochzeit der Erbsen variiert nach ihrer Korngröße. Sie beträgt aber nie mehr als einige Minuten.

H: Wie werden die Büchsenerbsli von der Hausfrau am vorteilhaftesten zubereitet? Ich selber gebe vor dem Anrichten ein Stück süße Butter bei und, wenn möglich, etwas Gewürzkräuter, Estragon oder Majoran. Finden Sie das richtig?

F: Ja, das ist bestimmt richtig. Die Erbsen etwas in frischer Butter schwenken — das genügt vollauf. Natürlich kann man mit einigen zusätzlichen Kräutern den eigenen Akzent beifügen.

H: Welches ist der Hauptfehler, den die Hausfrau bei der Verwendung von Gemüsekonserven begeht? Ist es vielleicht das Wegschütten des Wassers?

F: Ganz gewiß — das ist geradezu sündhaft, beispielsweise den Aufguß der Erbsen wegzuschütten, denn er enthält neben den Gewürzen wertvolle Nährstoffe, die ursprüng-

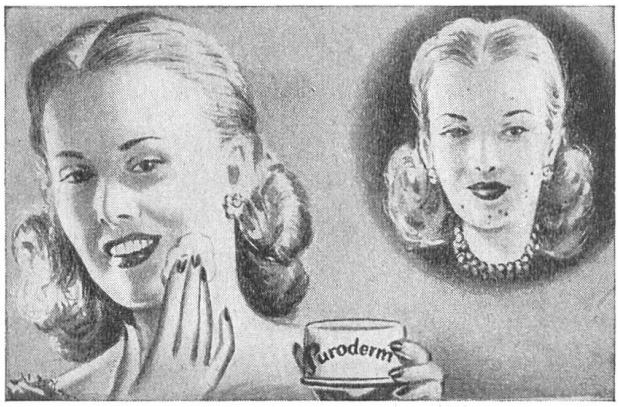
Gerollte Kalbsschnitzel mit Käse

Ein originelles und nicht teures Rezept für 4 Personen.

4 Kalbsschnitzel dünn klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen, je mit einer Schinkentranche und einer dünnen Käsescheibe belegen, sorgfältig aufrollen und mit einem Zahnstocher befestigen. Dann in Mehl, nachher in Ei und Paniermehl wenden und halbschwimmend im feinen SAIS-Öl oder SAIS-Cocosfett goldbraun braten. Eine Portion gekochte Eiernüdeli in butterhaltigem SAIS-Fett heiß machen, erhöht anrichten und die gebackenen Schnitzel darauf dressieren. Tomatensauce dazu geben. En Guete . . . !

Jede Hausfrau weiß: wenn Fett und Öl – dann SAÏS!

SAÏS



Unreinheiten der Haut

wie Mitesser, Bibeli, Flecken, Pickel, Ausschläge und Ekzeme, ebenso Hautjucken und Rötungen, können Sie rasch beseitigen, wenn Sie PURODERM-Puder mit Watte auf die befallenen Stellen auftragen. PURODERM-Puder hat den großen Vorteil, die Hautunreinheiten tagsüber unauffällig zu überdecken, während die Wirkstoffe gleichzeitig heilen und desinfizieren. Die Haut kann wieder schön und rein werden. Außerdem ist der PURODERM-Puder hautfarbig und haftet sehr gut auf der Haut. Die Puderschachtel zu Fr. 3.25. PURODERM ist auch in flüssiger Form erhältlich. Man betupft einfach die befallenen Hautstellen mit diesem neuen Heilmittel. Es dringt tief in die Haut ein und nimmt die Schmutzablagerungen und Bakterienherde aus den Poren. Originalflaschen zu Fr. 2.60 und 4.70. In allen Apotheken und Drogerien.

Puroderm

Molli-Wäsche wärmt, ohne die Haut zu reizen, sie ist weich und geschmeidig und trägt selbst unter dem feinsten Seidenkleid nicht auf. Die meisten guten Geschäfte führen Molli-Wäsche und zeigen Ihnen gerne die neuesten Modelle.

Fabrikanten: RIEGGER & CIE., ZOFINGEN Seit über 65 Jahren

lich in den Erbsen waren. Der Aufguß der Gemüsekonserven eignet sich vortrefflich für Saucen- und Suppenzubereitung.

H: Nehmen wir an, ich kaufe heute sechs Dosen Bohnen. Wie lange kann ich sie aufbewahren, ohne daß sie die geringste Einbuße erleiden?

F: Die Haltbarkeit von hermetisch verschlossenen Konserven ist mit einigen Ausnahmen praktisch unbeschränkt, d. h. sie beträgt mit Sicherheit mehrere Jahre. Sie können jedenfalls bedenkenlos einen größern Vorrat Konserven halten, so daß Sie das ganze Jahr hindurch jederzeit zur gewünschten Sorte greifen können.

H: Wie lange hält Büchsengemüse nach dem Öffnen der Büchse?

F: Büchsengemüse soll nach dem Öffnen nicht mehr herumstehen, sondern sofort oder spätestens innert einiger Stunden gekocht und genossen werden. Darum kauft man die Gemüsekonserven in den für den Haushalt passenden Dosengrößen.

H: Kann es heute noch vorkommen, daß eine Büchse Gemüse irgendeines Fabrikationsfehlers wegen gesundheitsschädlich ist? Wie ist es in dieser Beziehung mit den grünen Bohnen? Welches ist ein sicheres Anzeichen, daß sich der Inhalt der Büchse in Gärung befindet?

F: Nein, das können wir Ihnen garantieren. Achten Sie immer darauf, ob die Dosen normal und nicht aufgebläht sind — dann kann Ihnen bestimmt nie etwas passieren. Ein sicheres Zeichen der Gärung — was sehr selten vorkommt — ist das Aufblähen der Dose. Solche Dosen können im Verkaufsgeschäft anstandslos gegen normale Konserven ausgetauscht werden.

H: Sie haben nun ein eigentliches Loblied auf die Konserven gesungen, aber irgendeinen Nachteil müssen sie doch auch haben? Wollen Sie mir nicht zum Schluß noch irgend etwas Negatives sagen?

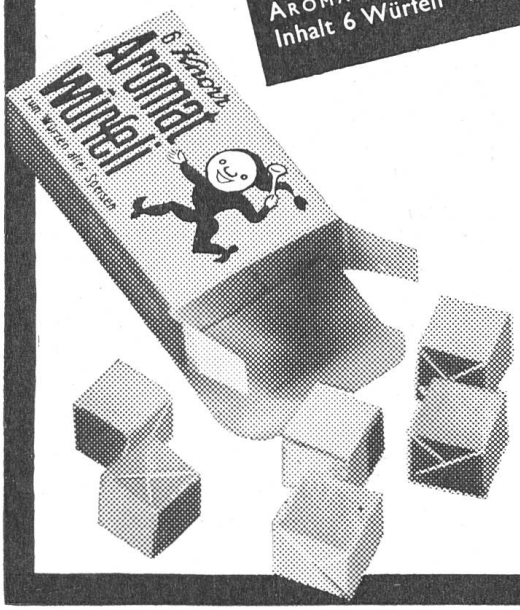
F: Etwas Negatives? Unmöglich! Es kommt mir beim besten Willen nichts in den Sinn. Hingegen habe ich für unsere Konserven ein wichtiges, schlagendes Argument: ich esse sie selbst mit Vergnügen, und das ist gar nicht so selbstverständlich. Glauben Sie mir, es werden auf der Welt unzählige Waren hergestellt, welche die Fabrikanten wohl anderen empfehlen, aber selbst nicht gebrauchen.

Jetzt ist sie da .... die ideale Streuwürze

frei von Fabrikgeschmack!

AROMAT in der Streudose Fr. 1.65

AROMAT-Würfel Inhalt 6 Würfeli 25 Cts.



KNORR Aromat in einer praktischen STREUDOSE, das ist es, wofür uns viele Hausfrauen und Feinschmecker schon so lange bestürmten. In der Streudose präsentiert sich die gute Aromatwürze sauber und praktisch. Es gibt keine Tropfen mehr auf's Tischtuch, und das würzige Pulver lässt sich auf alle Speisen streuen. Ideal auf dem Tisch, in der Küche, wie auch im Rucksack, von einzigartigem Wohlgeschmack und grosser Würzkraft, und selbstverständlich — frei von Fabrikgeschmack! Wer an die Würfeli gewöhnt ist, findet KNORR Aromat auch in der abgeteilten Würfelform!

Knorr