

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 44 (1968-1969)
Heft: 10

Artikel: Spezialität des Hauses : Konfitüre
Autor: Mauerhofer, Jürg / [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1079111>

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: 15.01.2026

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

Spezialität des Hauses: Konfitüre

Sommerzeit – Beerenzzeit – Einmachzeit... Noch für unsere Mütter war die Arbeit des Einkochens aus dem sommerlichen Pflichtenheft nicht wegzudenken. Wer als gute Hausfrau gelten wollte, wurde, sobald es draußen schön und heiß zu werden begann, vom Einmachfieber gepackt. Da mußten körbeweise Kirschen entsteint, Johannisbeeren entstielt und Himbeeren erlesen werden, zu Dutzenden kamen die Gläser ins heiße Spülwasser, und in großen Pfannen brodelten süße Breie, in denen die Köchin emsig rührte, von Zeit zu Zeit mit kundigem Blick die Dicke des Tropfens prüfend, der von der Kelle fiel. In der Küche herrschte meist annähernd tropisches Klima, und der schwere, süße Duft der klebrigen Herrlichkeiten erfüllte das ganze Haus. Wenn sich dann im Keller Topf an Topf und Glas an Glas reihte, sorgfältig verschlossen und kunstvoll beschriftet, war die Hausfrau aufgelöst vor Hitze und Müdigkeit, doch was tat das schon: nichts bewies ihr Können und ihren vorsorgenden, haushälterischen Sinn augenfälliger als die mit Vorratsgut gefüllten Kästen und Gestelle.

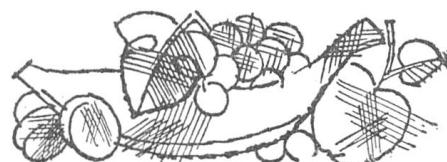
So gern ich mich sonst mit Töpfen und Kochlöffel beschäftige – stundenlanger Küchendienst, noch dazu in einer überhitzen Küche und wenn möglich gerade während der wenigen Tage, da es draußen Sommer ist, hat für mich wenig Verlockendes. Ich bin deshalb keineswegs unglücklich darüber, daß meine Familie der Konfitüreschnitte sehr oft ein Käsebrot vorzieht und frische Saisonfrüchte beliebter sind als irgendwelche Kompotte. Heute wird allgemein viel weniger eingekocht als früher, bietet doch schon das Lagern von Vorräten in den kleinen Wohnungen mit minimalem Kellerabteil Schwierigkeiten. Statt sterilisiert wird sehr oft tiefgekühlt, und das Konfitürekochen lohnt sich höchstens dann noch, wenn man große Quanten braucht und entweder die Früchte gratis hat oder seine Arbeitszeit nicht rechnet, oder aber wenn man es ausgesprochen gerne macht.

Die Konservenindustrie offeriert uns heute Konfitüre in reicher Auswahl, solche aus inländischen und solche aus exotischen Früchten. Die meisten Produkte sind preiswert und gut. Vor allem die neueren Sorten, die noch nicht lange im Handel sind und die mit wenig Zucker und dafür mit erstklassigen Früchten hergestellt werden, sind wunderbar fruchtig im Aroma.

Nun ist es aber mit der Konfitüre wie mit vielen anderen Dingen: je mehr das Selber-Machen aus der Mode kommt, umso mehr gewinnt gerade das hausgemachte Erzeugnis an Wert. Weil immer mehr Hausfrauen ihre Konfitüre kaufen, bekommt die selbstgekochte einen neuen Reiz. Vielleicht verwendet man dazu die ganz bestimmten Früchte eines ganz bestimmten Baumes, vielleicht kennt man eine besonders aparte Kombination verschiedener Aromen, vielleicht hat sich ein Rezept durch Generationen hindurch weitervererbt. Immer aber wird das Eigenfabrikat anders sein als das gekaufte, anders im Geschmack, spezieller: Konfitüre ist zu einer Hausspezialität geworden.

Ich habe ein paar Rezepte von hausgemachter Konfitüre zusammengetragen. Sie stammen von verschiedenen Hausfrauen, und sie werden aus verschiedenen Gründen gekocht. Wer weiß, ob es uns nicht plötzlich gelüstet, das eine oder andere Rezept auszuprobieren, nicht weil wir meinen, wir müßten immer alles selber machen, sondern aus Freude am Experimentieren!

H. R.-G.



Pfirsichkonfitüre

Eigentlich ist sie eine Spezialität meiner Basler-Tante. Die Tante ist Besitzerin eines gepflegten Schrebergartens, der von prächtigen Spalierobstbäumen eingezäunt wird. Unter ihnen befinden sich einige Pfirsichbäume. Der Duft der reifen Pfirsiche ver-

mag jeweils Bewunderer aus sämtlichen umliegenden Gärten anzulocken.

Diejenigen Verwandten und Bekannten, die bei der Ernte der frischen Früchte nicht mithalten können, bekommen später in anderer Form eine Kostprobe von dem goldenen Überfluß vorgesetzt. Ein Visitenznacht bei meiner Tante besteht nämlich häufig aus selbstgebackener Züpfle, Butterschäfchen, Bucheggbergkäse und eben – Pfirsichkonfitüre.

Noch ist unser eigener Pfirsichbaum zu klein, um schon mehr als nur gerade ein paar Früchte für den «Gluscht» zu tragen. Das Konfitüre-Rezept aber habe ich mir bereits verschafft, die Konfitüre wird auch aus gekauften Pfirsichen gut!

Man legt die ganzen Früchte – sie sollten nicht allzu reif sein – in eine Schüssel, bedeckt sie mit siedendem Wasser und wartet solange, bis sich die Haut gut lösen läßt. Nun werden die Pfirsiche gehäutet, halbiert und die Steine entfernt. Auf je ein Kilo Früchte (ohne Hälften und Steine gewogen) brauchen wir ein Kilo Zucker und eventuell einen Kaffeelöffel Zitronensaft.

Die Pfirsiche werden in kleine Schnitzchen geschnitten und samt dem Zucker in eine große Pfanne gegeben. Wir mischen Zucker und Früchte sorgfältig und lassen auf kleinem Feuer den Zucker zergehen. Dann kochen wir die Konfitüre bei großer Hitze und unter ständigem Rühren auf, fügen den Zitronensaft bei und lassen fünfzehn bis zwanzig Minuten weiterkochen, bis zur richtigen Konsistenz, das heißt, bis der Saft an der hochgehaltenen Kelle zu einem großen schweren Tropfen zusammenläuft. Bei dieser Zeitangabe handelt es sich selbstverständlich nur um eine allgemeine Richtlinie. Knapp reife und eher trockene Früchte werden weniger, saftige und überreife eher mehr Zeit benötigen.

Beim Anrichten und Verschließen halte ich mich an die altbewährte Methode: Konfitüre mit einem Trichter in gut gewaschene und heiß vorgespülte Gläser einzufüllen, mit Zelophan-

papier, das durch Kirschwasser gezogen worden ist, sofort verschließen. Der um den Glashals gelegte Gummi soll so straff sein, daß er das Papier satt über den Rand zieht. L. U.-B.

Löwenzahn und Vogelbeere

Meine Rezepte passen zwar nicht ganz in den Juli: für das eine ist es jetzt bereits zu spät, für das andere noch zu früh. Beide sind eher herb im Geschmack und finden entweder begeisterte Anhänger oder vehement Verächter. Was aber den besonderen Reiz dieser Rezepte ausmacht, ist, daß einem die Natur das Rohmaterial gratis und in Hülle und Fülle liefert. Wem es Spaß macht, wild gewachsene Blumen und Früchte einzusammeln, der wird sich vielleicht auch für eine dieser Konfitüren interessieren. Vor allem Kinder tun bei einer solchen Ernte begeistert mit!

Für die etwas säuerliche Löwenzahnkonfitüre pflücken wir die Blumenköpfe, wenn sie in voller Blüte stehen. Wir zupfen die grünen Kelchblätter weg, geben die Blütenböden mitsamt den Blütenblättern dann in die Pfanne und decken sie knapp mit Wasser zu. Auf ungefähr zwei Liter Wasser fügen wir noch den Saft einer Zitrone bei. Wir kochen gut auf und lassen das Gebräu über Nacht stehen. Am andern Tag sieben wir die Blütenköpfe ab oder lassen den Saft durch das Filtriertuch laufen. Wir messen ihn genau ab und geben pro Liter Saft 800 Gramm Zucker dazu. Auch brauchen wir für diese Gelée ein Geliermittel, das wir genau nach den auf dem Geliermittel enthaltenen Anweisungen dosieren. Und je nach Geliermittel wird die Konfitüre nochmals kürzer oder länger aufgekocht.

Vogelbeergelée wird, wie es der Name sagt, aus den roten Vogelbeeren, den Früchten der Eberesche (*sorbus aucuparia*) hergestellt. Wir verwenden dazu aber nur wirklich schön rote, gut reife Beeren, die wir von den Dolden abstielen und in die Pfanne geben, mit Wasser knapp bedecken und während ungefähr einer halben Stunde weichkochen. Dann pres-

sen wir den Saft durchs Filtriertuch und messen ihn ab. Pro Liter Saft rechnen wir wiederum 800 Gramm Zucker. Geliermittel brauchen wir nur wenig, es ist sogar möglich, daß es ohne ginge. Ich nehme jeweils auf etwa drei Liter 1/4 Briefchen Gelierpulver. Ich kochte nochmals kurz auf, bis der Zucker zergangen ist und fülle die Gelée in Gläser ab. C. T.-S.

Tageskonfitüre

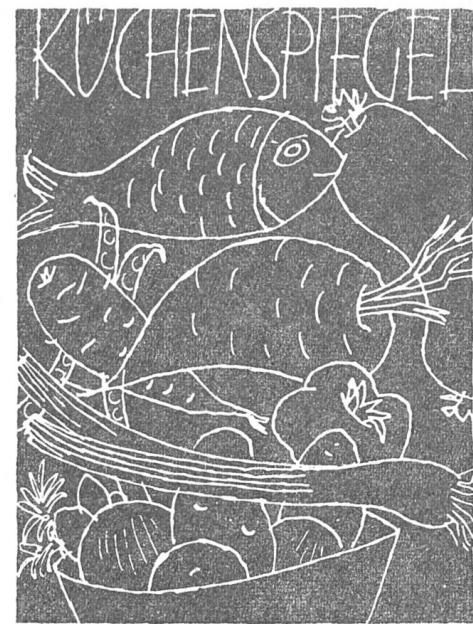
Ernährungswissenschaftler warnen uns vor zu hohem Zuckerkonsum. Der durchschnittliche schweizerische Verbrauch von 125 Gramm pro Tag und Person sei eindeutig zu viel.

Als ich mit unserer freiwilligen Zukkerrationierung ernst machte, griff ich zu zuckerarmen Rezepten, die ich zum Teil vom Kriege her kannte. So kam auch die Tageskonfitüre wieder zu Ehren.

Ich verwende dazu alle Beerenarten und Steinfrüchte, mit denen wir im eigenen Garten reich gesegnet sind, auch Trauben und im Winter etwa Zitrusfrüchte. Statt gleich schweren Zuckers wie Früchte nehme ich nur einen Fünftel bis einen Viertel des Fruchtgewichts. Diese Konfitüre ist nicht haltbar; sie muß innerhalb von zwei bis drei Tagen gegessen werden, weshalb ich nur ein halbes Pfund Früchte aufs Mal einkoche und die Konfitüre in zwei, drei kleine Portionenschälchen anrichte. Die Tageskonfitüre wird aber auch nicht genügend dick, wenn ich sie nur kurz koch, und lange kochen möchte ich sie nicht, weil sonst Aroma und Farbe verloren gehen. Ich verwende deshalb Gelierzucker.



Gelierzucker ist für ein kleines Quantum leichter zu dosieren als Zucker und Pektin separat. Er ist zwar teurer als gewöhnlicher Zucker, aber Zucker und Pektin zusammen gerechnet kommen ungefähr gleich hoch zu stehen. (Ich verwende den Gelierzuk-



ker übrigens auch für die gewöhnlichen Konfitüren und manchmal für bestimmte Desserts.)

Für meine Tageskonfitüre lasse ich überdies Gelierzucker und zerkleinerte Früchte vermischt eine bis drei Stunden stehen. Den Saft, der sich dabei bildet, gieße ich ab und wir trinken ihn gleich als Sirup oder ich verwende ihn für eine Fruchtmilch. Auf diese Weise werden die Früchte dann innerhalb von fünf Minuten Kochzeit genügend dick und behalten ihre Farbe. Das fertige Produkt ist ein Mittelding zwischen Konfitüre und Kompott und schmeckt angenehm fruchtig.

Da es bei uns immer viele frische Früchte zu essen gibt, die das Bedürfnis nach etwas Süßem stillen helfen, ist es meist möglich, die freiwillige Einschränkung auf 30 Gramm Zucker pro Familienglied und Tag einzuhalten. Pro Jahr sind das, so habe ich ausgerechnet, 54 Kilo für die fünfköpfige Familie. 9 Kilo ziehe ich ab für gesüßte Nahrungsmittel, die wir kaufen (Schokolade, Glace, Biscuits usw.). Mit fünf weiteren Kilo kann ich 40 bis 50 Kilo Früchte siedend einfüllen oder tiefkühlen, und aus 4 Kilo entstehen echte Konfitüren, Gelées und Sirupe. Der Rest wird für Gebäcke verwendet, für Süßspeisen, Fruchtdesserts und eben Tageskonfitüre.

Stachelbeerkonfitüre

Alljährlich kaufe ich bei einer Bauernfrau, mit der ich gut bekannt bin, einige Kilo Stachelbeeren zu bescheidenem Preis. Die Bäuerin besitzt in ihrem Garten eine ganze Reihe von

V. A.-W.

Und die Qualität der Information?

Konfitüre

Stachelbeersträuchern, und, wenn nicht ein ausgesprochen schlechtes Stachelbeerjahr ist, erntet sie soviel davon, dass sie niemals alle im eigenen Haushalt verwenden könnte. Sie hat mir vor Jahren auch das Rezept für die Stachelbeerkonfitüre gegeben. Diese Konfitüre ist von gelb-rötlicher Farbe und eher herb im Geschmack, jedoch so apart, daß ich sie nicht mehr missen möchte.

Die Stachelbeeren werden gründlich gewaschen und halbiert. Auf 500 Gramm Beeren nehme ich 450 Gramm Zucker, sind die Beeren stark reif, komme ich mit 400 Gramm Zucker aus. Unter ständigem Rühren werden Zucker und Beeren zirka zehn bis fünfzehn Minuten gekocht. Stachelbeeren gelieren sehr gut. L. D.-B.

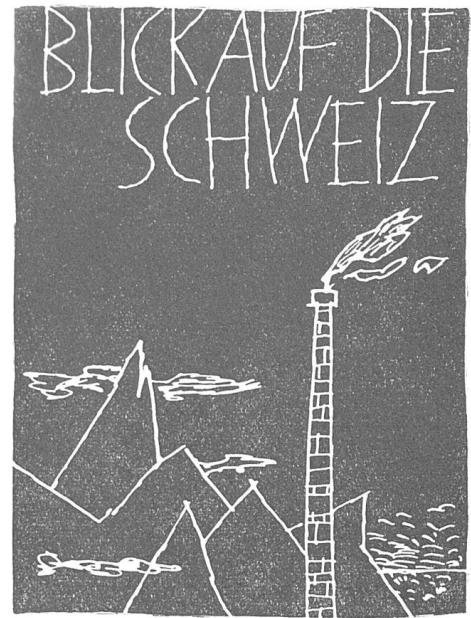


Tessiner Trauben

Seit ein paar Jahren besitzen wir im Tessin ein Ferienhaus mit viel Reb-gelände. Meistens ernten wir so viel Trauben, daß wir, selbst wenn wir an alle Verwandten und Bekannten verschenken und verschicken, nicht alle frisch essen können. Ich habe deshalb begonnen, mit dem Zusatzgerät zu meinem Dampfkochtopf Traubensaft zu machen. Bei dieser Prozedur werden die Trauben erhitzt, die H äute platzen, der Saft läuft aus und wird in Flaschen aufgefangen. Aus dem Restbestand, der im Sieb zurückbleibt, mache ich Traubengelée: ich gebe ihn in eine Pfanne (meist nehme ich zwei bis drei Rückstände zusammen), fülle soviel Wasser auf, daß er gerade gedeckt wird und kochte nochmals auf. Ich filtriere alles durch ein Tuch, weiterverarbeitet wird nur noch der Saft: ich wäge ihn, gebe auf 800 Gramm Saft 900 Gramm Zucker und ein Päcklein Geliermittel und kochte, je nach den Angaben auf dem Geliermittel, alles zusammen nochmals auf. E. H.

In der gegenwärtigen Phase hektischer Entwicklung pendelt die Presse «zwischen dem Staccato asthmatischer Kurznachrichten und dem Furioso gelegentlicher Sensation». Diese Aussage ist der Berichterstattung über einen Vortrag entnommen, den Bundeskanzler Karl Huber vor führenden Mitgliedern der Internationalen Journalisten-Föderation gehalten hat. Wenn auch Fachleuten der Presse kaum neu sein konnte, was der Sprecher der Landesregierung über ihr Medium vorbrachte, so dürfte zumindest das Bemühen um den genauen und anschaulichen sprachlichen Ausdruck den Beifall der Zuhörer gefunden haben. Damit nämlich bekamen sie in einem Referat über Information vorexerziert, wie amtlich (und wie überhaupt) zu orientieren wäre – aus dem wachen und fortwährend beunruhigenden Bewußtsein nämlich, daß jede Beschreibung von Vorgängen und Sachverhalten Gewissenhaftigkeit und Könnerschaft verlangt.

Im fachmännischen Auditorium müßten sich aber auch Zweifel gezeigt haben: Als der Redner sich mit der Frage befaßte, ob und wie dem unmäßigen Angebot von Nachrichten zu begegnen sei, kam er zum Schluß, jede Auswahl amtlicher Information könnte als willkürlich bewertet werden – und mithin gebe es allein die «lückenlose Orientierung». Ist sie möglich? Sie ist es schlechterdings nicht; denn selbst in der Regierung und der Verwaltung eines Kleinstaates stellen sich Probleme und fallen Entscheide in solcher Zahl, daß die «lückenlose Orientierung» sich als unerfüllbares Postulat erweist. Es wäre diesem Anspruch erst zu genügen, wenn vorweg nach allgemein überzeugenden Kriterien entschieden würde, worüber im Interesse einer funktionstüchtigen Demokratie amtlich informiert werden müßte und was als unerheblich beiseite bleiben dürfte. Das aber setzt eine Wertung und ein von der breiten Öffentlichkeit geteiltes Einverständnis mit dieser Wertung voraus. Erst unter solchen Vorausset-



zungen könnte – bezogen auf die nicht sehr umfangreiche Kategorie der für den demokratischen Ablauf wichtigen Nachrichten – eine «lückenlose Orientierung» verheißen werden, aber selbst jetzt noch mit der Einschränkung, daß alle paar Tage irgendwelche Grenzfälle die Praxis ins Zwielicht rückten. Wir wollen mit diesen Bemerkungen nichts weiter, als in der ständigen und über weite Strecken auch fruchtlosen Auseinandersetzung über die öffentliche Information den kleinen Chor derer verstärken, die auf einem endlich und mit vollem Ernst geführten Gespräch über den eigentlichen Sinn und damit auch die Grenzen amtlicher Benachrichtigung bestehen. Sehr viel mehr als um die Quantität geht es heute um die Qualität der Information.

Es ist gleicherweise absurd geworden, die Befähigung derer, die Nachrichten herausgeben, derer, die sie verbreiten und kommentieren, und derer schließlich, die sie empfangen, stillschweigend vorauszusetzen. Die Demokratie erscheint nicht nur als ein umgreifendes Darstellungsproblem, sondern zugleich als ein Verständigungsproblem. Beides zeigt sich in der vielfach gestörten Beziehung zwischen den Bürgern und ihrem Staat. So gestellt, zwingt die Frage der Information uns zur Beschäftigung mit der inneren Verfassung unseres Staatswesens. Auch sie – und sie zuvor – gehört zur vielberufenen «eidgenössischen Auslegeordnung» im Vorgelände der Totalrevision. Die Frage nach dem Staatsbewußtsein nämlich, seinem derzeitigen Umfang und seiner Tiefe, erhebt sich noch vor der Frage nach der Staatsreform.