Zeitschrift: Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung
Herausgeber: Pro Senectute Schweiz
Band: 53 (1975)
Heft: 3

Rubrik: Konsumenten-Lupe

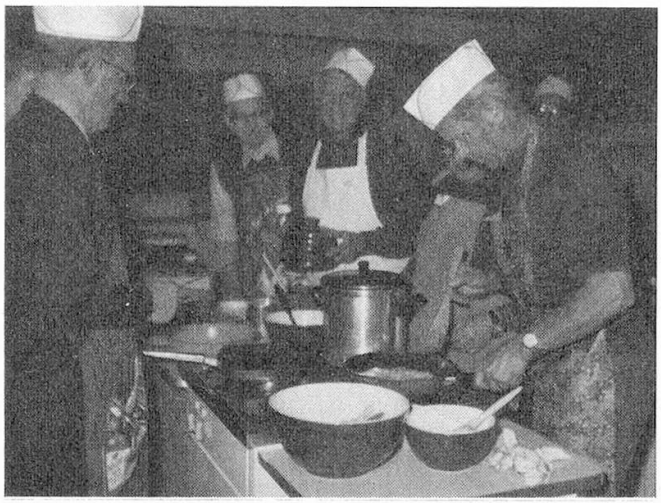
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. 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: 24.12.2025

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



«guten» Pilav, und nicht von dem, das ein wenig angebrannt war. Schuld daran war nicht der Koch, sondern der Kochtopf. Man sollte eigentlich der Pro Senectute danken, dass sie den Mut gefunden hat, so alten Kläusen noch das Kochen beizubringen.

Zurück zu unserm Abend. Was mich immer am meisten wundert ist, dass wir alle miteinander zur selben Zeit fertig werden. Dann wird «gespachtelt». Auf einmal ist alles ruhig. Man sagt nicht umsonst: Wenn der Vogel frisst, dann singt er nicht. Weisst Du, es ist schon ein ganz besonderes Gefühl, wenn man gelobt wird, man habe so gut gekocht. Jetzt begreife ich auch, dass ich Dir das öfters sagen sollte . . .

Also, liebe Frau, wenn ich Dir auch nicht gesagt habe, wo ich am Mittwochabend war, so siehst Du jetzt, dass Dein Mann eine kleine Ahnung vom Kochen hat, es aber trotzdem nicht als Hauptberuf ausüben möchte. Du bist eben doch noch die beste Köchin. Dein Schorsch.

✳

Wir mögen Menschen, die frisch heraus sagen, was sie denken. Vorausgesetzt, sie denken dasselbe wie wir. *Mark Twain*

Die Erinnerung ist das einzige Paradies, woraus wir nicht vertrieben werden können. *Jean Paul*

Konsumenten-Lupe

Soll ich Gelierzucker brauchen?

In der jetzigen Früchte- und Konfizeit interessiert die Frage von Frau A.B. sicher auch andere Leserinnen:
«Stimmt es, dass nicht jeder Kristallzucker für die Gelierfähigkeit der Konfitüre günstig ist?»
Das stimmt nicht, denn in raffiniertem Zustand sind Rohr- und Rübenzucker chemisch gleich. Doch Zucker verhilft nicht zum Gelieren, im Gegenteil: je mehr man davon nimmt, desto weniger geliert die Konfi. Das Gelieren hängt von zwei Faktoren ab:

— vom *Pectin,* besonders in den Schalen von Aepfeln und Quitten,
— vom *Säuregehalt* der Früchte.

Verwenden Sie nun aber besser keinen *Gelierzucker,* da er viel zu teuer verkauft wird und nicht für alle Früchte die richtige Dosierung aufweist. Für schlecht gelierende Konfitüren kochen Sie unreife Äpfel (mit der Schale) mit oder verwenden das reine Pectin (das eben aus Äpfeln gewonnen wird) — also Pec, Gel und andere Pectinpulver, von denen man je nach Früchten wenig bis viel zur Früchte-Zuckermasse gibt (meist wird auf der Anleitung zuviel angesetzt!). Früchten mit wenig Säure wie Kirschen, Pfirsichen oder Himbeeren fügt man den Saft einer Zitrone nebst dem Pectin bei, dieses verhilft durch die reduzierte Kochzeit (5—10 Minuten) zu einer ausgiebigeren und schmackhafteren Konfitüre.

Nach einem Artikel im «prüf mit»

In der letzten Konsumenten-Lupe habe ich die Zeitschrift «prüf mit» empfohlen und angeregt, dass Sie sich diese zum Geburtstag oder einem anderen Fest schenken lassen könnten. Offenbar ist dieser Satz missverstanden worden: viele meinten, «prüf mit» sei gratis, so dass die Administration mit Schreiben bombardiert wurde. «prüf mit» erscheint alle zwei Monate und kostet Fr. 12.— im Jahr. Bestellungen an Postfach 463, 8026 Zürich. *Margret Klauser*