Zeitschrift: Das Rote Kreuz : offizielles Organ des Schweizerischen Centralvereins vom Roten Kreuz, des Schweiz. Militärsanitätsvereins und des Samariterbundes

Herausgeber: Schweizerischer Centralverein vom Roten Kreuz

Band: 50 (1942)

Heft: 28

Anhang: Bülacher Einmach-Bulletin

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: 14.07.2025

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

Bülacher Einmach-Bulletin

Allgemeine Bemerkungen über das Einmachen von Früchten und Gemüsen

Vor dem Beginn der neuen Einmachsaison möchten wir den Hausfrauen einige praktische Winke geben, die teilweise durch die Kriegswirtschaft bedingt sind.

Einmachen von Früchten:

Für Früchte gibt es nichts Einfacheres und Besseres, als sie heiss in Bülacherflaschen einzufüllen, statt sie zu sterilisieren. Bei dieser Methode spart man Zeit, Brennmaterial und Gefässe und das Aroma der Früchte bleibt besser erhalten. Es genügt, die Früchte siedendheiss in die gut vorgewärmten Bülacherflaschen einzufüllen. Besonders ist darauf zu achten, dass die *Flaschen ganz gefüllt* werden.

Dem *Vorwärmen der Flaschen* muss mehr Aufmerksamkeit geschenkt werden. Die neuen Einmachflaschen mit 6 cm Oeffnung weisen bedeutend dickeres Glas auf als die früheren 4-cm-Flaschen. Es braucht daher etwas mehr Zeit, bis sie völlig durchwärmt sind, und auch etwas mehr Sorgfalt.

Einmachen bei Zuckermangel. Früchte lassen sich ganz gut ohne Zucker heiss einfüllen, jedoch ist es vorteilhafter, gleich etwas Zucker mitzukochen, weil es sonst beim Konsumieren der Früchte umso mehr Zucker zum Süssen braucht. Serviert werden die eingemachten Früchte so, dass man im Fruchtsaft (die Früchte selbst hält man zurück) Zucker oder Saccharin auflöst, und erst wenn dieses aufgelöst ist, fügt man die Früchte dazu. Als erstklassiges Ersatzmittel für Zucker kommt auch Süssmost in Betracht.

Einmachen von Gemüsen:

Wohl das bekannteste und von den Hausfrauen immer noch am häufigsten angewendete Verfahren ist das *Sterilisieren im Wasserbad,* sei es in einem gewöhnlichen hohen Kochtopf, Waschhafen oder in einem besonderen Sterilisierapparat. Wir wiederholen hier einige Grundregeln aus unseren Anleitungen.

1. Die zu sterilisierenden Flaschen dürfen ja nicht direkt auf den Topfboden gestellt werden. Das Beste ist ein Gitterrost aus Holz, der mindestens 2—3 cm vom Topfboden entfernt sein muss, sonst werden die Flaschen unten viel zu heiss und können springen. Die Sterilisierapparate sind mit einem besonderen Einsatz ausgerüstet.
2. Kaltes Wasser in den Sterilisiertopf geben bis zu ¾ Flaschenhöhe. Wasser nun zum Sieden bringen.
3. Ist der Siedepunkt erreicht, so ist 2 Stunden bei 100° C zu sterilisieren, oder in zwei Malen: erster Tag 1 Stunde, folgender Tag nochmals 1 Stunde bei 100° C. Zweiliterflaschen sind etwas länger zu sterilisieren.
4. *Vorkochen der Gemüse.* Alle Gemüse sind vor dem Sterilisieren je nach Sorte 5—10 Minuten in leichtem Salzwasser vorzukochen oder zu dämpfen.
5. Gemüse, die während des Wachstums gedüngt wurden, eignen sich nicht für das Sterilisieren.

Sterilisieren im Backofen:

Um die Gummiringe zu schonen, empfehlen wir den Hausfrauen, die mit dem Sterilisieren im Backofen noch keine grosse Erfahrung haben, eher das Sterilisieren im Wasserbad.

Gasbackofen. Die in unserer Einmachbroschüre befindlichen Sterilisiertabellen wurden auf Grund von Versuchen mit Vorkriegs-Gasqualität aufgestellt. Da das Kriegsgas nicht mehr den gleichen Heizwert besitzt, ist es angezeigt, sich bei der Beratungsstelle des örtlichen Gaswerkes zu erkundigen, inwieweit die Sterilisierzeiten in unseren Tabellen zu verlängern sind und ob sich der betreffende Gasherd überhaupt zum Sterilisieren eignet. *Auf jeden Fall muss bei Gemüsen die erste Sterilisierzeit (nach Tabelle) solange dauern, bis der Siedepunkt in den Flaschen erreicht ist,* was sich durch ein Zischen und Pfeifen im Backofen bemerkbar macht. Erst nachher kann das Gas ganz abgestellt oder klein gestellt werden, je nach Herdsystem.

Elektrischer Backofen. Die gleiche Bemerkung betreffend die Erreichung des Siedepunktes gilt auch für die Sterilisation im elektrischen Backofen.

Aufbewahrung und Kontrolle der Konserven.

Die Konserven sollen stehend in einem trockenen, *dunkeln* Raum mit möglichst gleichmässiger Temperatur (nicht über 15° und nicht unter 0° C) aufbewahrt werden.

Eine sorgfältige *Kontrolle der Konserven,* besonders in den ersten Tagen nach der Konservierung, ist unbedingt notwendig. Solange die Flüssigkeit in den Flaschen klar ist und keine aufsteigenden Gasbläschen sichtbar sind (Gärung), der Deckel noch gut hält, ist anzunehmen, dass die Konserven in Ordnung sind. Vor dem Konsumieren von Gemüsekonserven ist die Salzwasserlösung wegzuschütten.

Verdorbene Konserven sind auf alle Fälle wegzuwerfen. Prinzipiell empfehlen wir, alle Gemüse- und Fleischkonserven vor dem Genuss kurz aufzukochen, nicht nur aufzuwärmen. Für Früchte ist das nicht notwendig.

Gummi ist rar und teuer geworden.

Ohne ein allgemeines, durchgreifendes Sammeln von Altgummi ist heute die ausreichende Versorgung mit Konservengummi in Frage gestellt. Wir haben daher die Wiederverkäufer unserer Einmachartikel angewiesen, Ersatzgummi nur noch gegen Rückgabe alter, *unbrauchbarer* Gummiringe abzugeben. Oft werden Gummiringe zurückgebracht, die sich ganz gut noch weiter verwenden liessen.

Leer gewordene Flaschen sind sorgfältig zu reinigen und *unverschlossen* aufzubewahren. Die Gummiringe sind von den Deckeln zu nehmen, zu waschen, an der Luft zu trocknen und in einer Blechschachtel oder -büchse zu versorgen.
Ein ausführlicher Prospekt liegt den Bülacherflaschen bei. Dieser Prospekt kann auch bei den Haushaltartikelgeschäften oder direkt von uns verlangt werden.

GLASHÜTTE BULACH AG.

LADEN-PREISE DER EINMACHARTIKEL „BULACH" FÜR DIE SAISON 1942

Einmachflaschen mit 6 cm Halsweite:

Liter	1/2	3/4	1	1 1/2	2	5
Fr.	—.85	—.95	1.05	1.20	1.30	2.60

Vorratsgläser mit Bakelitverschluss:

Liter	3/4	1	2	3	4	5
Fr.	—.80	—.85	1.35	1.80	2.25	2.70

Die Umsatzsteuer ist in obigen Preisen nicht inbegriffen