

**Zeitschrift:** Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers  
**Band:** 24 (1953)  
**Heft:** 2

**Artikel:** Confitüre ein wertvolles Nahrungsmittel : Kurz-Reportage aus der ROCO Conservenfabrich Rorschach AG  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-808713>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 06.10.2024

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

# CONFITÜRE

*ein wertvolles Nahrungsmittel*

Kurz-Reportage aus der ROCO Conservenfabrik

Rorschach AG.



Die neue ROCO-Confitürenfabrik von der Hofseite gesehen.

«Unter Confitüren sind mit Zucker eingekochte Früchte zu verstehen», so lautet die Definition von Confitüre in unserer eidgenössischen Lebensmittelverordnung.

Tatsächlich haben wir es hier mit zwei sehr wertvollen Nahrungsstoffen zu tun. Zucker — das weiss jedermann — hat einen ausserordentlich hohen Nährwert. Als Beweis sei nur in Erinnerung gerufen, dass 100 Gramm dieses Kohlenhydrates

Jeder Verbraucher weiss, dass die Güte einer Confitüre neben dem kunstgerechten Kochen in erster Linie von der Qualität der Früchte abhängt. Es ist hier wie überall: mit schlechter Rohware lässt sich auch mit dem besten Willen kein vorzügliches Fertigprodukt herstellen. Was die Früchte anbetrifft, die möglichst frisch, schön ausgereift und von geeigneter Sorte sein sollen, so ist eine Fabrik, wie zum Beispiel die ROCO,



Die Confitürenköche in der ROCO an der Arbeit.

im menschlichen Körper nicht weniger als 410 Kalorien erzeugen, wogegen uns das gleiche Quantum Kartoffeln beispielsweise nur 99 Kalorien liefert.

Die Stellung der Früchte in der menschlichen Ernährung ist fürwahr nicht weniger bedeutend. Die früher hin und wieder vertretene Meinung, die Früchte stellen nur ein Genuss- nicht aber ein Nahrungsmittel dar, ist glücklicherweise überholt. Die Erkenntnis der Wichtigkeit und Notwendigkeit der Früchte als eine Hauptquelle der Ergänzungsstoffe (Vitamine, Mineralsalze) ist unbestrittenes Gemeingut geworden.

Dass wir nun also in der Confitüre, dem harmonischen Gemisch von Früchten und Zucker, ein gehaltreiches Nahrungsmittel von hohem diätetischem Wert besitzen, dürfte durch oben erwähnte Feststellung deutlich genug begründet sein.

mit alter, weitverzweigter Einkaufsorganisation im Vorteil, weil sie immer dort einkaufen kann, wo die Früchte am besten gedeihen sind. Demgegenüber kann die Hausfrau beim Einkauf oft weniger wählerisch sein, indem sie — falls sie keinen eigenen Garten hat — angewiesen ist auf die Früchte, die auf dem Markte angeboten werden. Das ideale Verfahren bei der Herstellung von Confitüre besteht darin, dass die frischen Früchte durch eine rasche, kontinuierliche Verarbeitung — also in direktem Arbeitsgang zur fertigen Confitüre verarbeitet und anschliessend in die hermetisch verschlossenen Gefässe (Gläser, Dosen, Eimer) abgefüllt werden. Diese Erkenntnis hat die ROCO veranlasst, ihre neue Confitürenfabrik so einzurichten, dass sie imstande ist, die in den Sommermonaten anfallenden Früchte zum weitaus grössten Teil auf direktem Wege zu Fer-

tigfabrikat, also zu Confitüre zu verarbeiten und in luftdichte Packungen abzufüllen.

Die restlichen Anlieferungen an frischen Früchten werden in der ROCO in der mächtigen Tiefgefrieranlage — der grössten in der Schweiz — unverzüglich tiefgekühlt. Die auf diese Art haltbar gemachten Früchte werden hernach in den saisonruhigeren Monaten und nach Bedarf zu Confitüre verarbeitet.

beiterinnen vorbei zum geschickt konstruierten Waschtrog mit Brausebad, wo sie eine gründliche Reinigung erfahren. Nur diejenigen Früchte, welche die scharfe Tauglichkeitsprüfung mit Erfolg bestehen konnten, dürfen den Weg zur weiteren Verarbeitung antreten. Sie wandern, ohne von Menschenhand nochmals berührt zu werden, in die grossen Kochkessel, wo sie gleichsam nach altbewährter Einkochmethode der Hausfrau «Pfund



Eine Batterie von Kochkesseln aus rostfreiem Stahl, zum Kochen der ROCO-Confitüre nach Hausmacherart. An der Decke laufen die Zuführungswagen mit dem Zucker.

Man muss sie gesehen haben, diese nach den neuesten Erkenntnissen der Ernährungswirtschaft angelegte, moderne Fabrikationsstätte. Das Arbeiten in den hellen, luftigen Räumen mit den sauberen Einrichtungen ist wahrhaftig für die darin Tätigen eine Freude, die sich, man möchte fast sagen, auf die erzeugten Produkte auswirkt. In der Tat bietet diese grosse, blitzblanke ROCO-Confitürenfabrik einen appetitlichen Eindruck. Die frischen Früchte, die in den Sommermonaten meistens in Kühlwagen von den Produktionsgebieten nach Rorschach kommen, werden sorgfältig verlesen. Auf dem Förderband gleiten sie unter den kritischen Blicken der einheitlich bekleideten Ar-

auf Pfund» zu Confitüre verarbeitet werden. Der Kochprozess in der modernen ROCO-Confitüren-Anlage geschieht unter Beachtung aller fachtechnischen Grundsätze, sowie der neuzeitlichen Erkenntnisse in bezug auf die Schonungsmöglichkeiten der innern Fruchtwerte. Erfahrene Fachleute überwachen sozusagen mit der Stoppuhr in der Hand die bedeutungsvolle Fabrikation. Ein optisches Instrument, der Refraktometer, zeigt den genauen Zuckergehalt und schliesslich den Moment zur Beendigung des Kochprozesses an. Doch diese Angaben genügen dem kritischen Fabrikationschef noch keineswegs. Erst nachdem die fachmännische Kochprobe durchgeführt ist, und das Prädikat

«gut» lautet, darf die junge Confitüre in die saueren bereitstehenden Gläser, Dosen und Eimer abgefüllt werden.

Die hermetisch verschlossenen Packungen gelangen alsdann auf direktem Wege ins Lagerhaus, wo sie nach nochmaliger Dichtigkeitsprüfung ihr fabrikges Kleid bekommen: die Etikette mit dem überall bekannten lustigen ROCO-Vogel, das Wahrzeichen für echte ROCO-Qualität. Wieviel liebe-

die luftdichte Verpackung nicht mehr infiziert werden kann. Demgegenüber kommt es bei selbstgemachter Confitüre zum grössten Aergernis der Hausfrau immer wieder vor, dass durch Gärung oder Schimmel Verderbnis des Inhaltes ganzer Gläser eintritt. Durch schonende Kochung in den technisch gut eingerichteten Anlagen kann fernerhin der unangenehme Kochgeschmack mit aller Sicherheit vermieden werden und, was nicht weniger



Blick ins Lagerhaus, wo die Dosen in den bekannten ROCO-Cartons verpackt sind.

volle Kleinarbeit, wieviel Arbeitsgänge und Bewegungen, wieviel Berufsliebe und Fachtuchtigkeit liegen doch in einer solchen Conserve!

Wirklich, so hergestellte Confitüre steht der hausgemachten bestimmt in keiner Beziehung nach. Im Gegenteil . . . Diese Marken-Confitüre ist mit jeder Garantie zu 100 % haltbar, da einerseits der Zuckergehalt stets eine vorgeschriebene, erprobte Höhe aufweist, und andererseits die durch neuzeitliche Kochung konservierte Confitüre durch

wichtig ist, die Früchte bleiben ganz und werden nicht zu einem musartigen Brei zusammengekocht.

Die Verbraucher von Confitüren haben heute die Möglichkeit, solche appetitliche, nahrhafte Marken-Confitüre jederzeit in reicher Auswahl von ihrem Lebensmittellieferanten zu beziehen. Sie können es sich deshalb ohne Bedenken leisten, die mühevoll Arbeit des Selbsteinkochens zu ersparen und diese Zeit für andere wichtige Arbeiten zu verwenden.