

Zeitschrift: Schweizer Frauenblatt : Organ für Fraueninteressen und Frauenkultur
Herausgeber: Bund Schweizerischer Frauenvereine
Band: 25 (1943)
Heft: 33

Heft

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: 11.05.2025

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

Da war die Frau des Schmiedes gestorben, die mußten wir Kinder zum Totenbeten gehen. In der guten Stube lag die Leiche schön aufgebahrt, zwischen Geranien, Fuchsinen und Rosen. Die Fenster waren mit einem Tuch verhangen, dafür brannten viele Kerzen zu Säulen der Verstorbenen. Auf der Straße stand die Schale mit dem Weinwasser vor dem Buchsbaumzweig. Damit besprengte man nach dem Beten die Wände. Aber ein zweites Schälchen war aufgestellt: gefüllt mit Kupfermünzen. Das muß für uns! Jedes Kind, das ein Rotenburger betete,

[illegible]

Bülacher Einmach-Bulletin

Einmachen von Gemüsen

Sterilisieren im Wasserbad

Alle Gemüse müssen sterilisiert, dürfen also nicht heiss eingefüllt werden wie die Früchte.

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, Waschküchen oder in einem besonderen Sterilisierapparat. Wir wiederholen hier einige Grundregeln aus unseren Anleitungen.

1. Gemüse, die während des Wachstums gedüngt wurden, eignen sich nicht für das Sterilisieren.
2. Vorkochen der Gemüse. Alle Gemüse sind vor dem Sterilisieren je nach Sorte 5 bis 10 Minuten in leichtem Salzwasser vorzukochen oder zu dämpfen.
3. Die zu sterilisierenden Flaschen dürfen ja nicht direkt auf den Topfboden gestellt werden. Das Beste ist ein Gitterrost aus Holz, der mindestens 2 bis 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.
4. Die Salzwasserlösung in den Flaschen soll bis zu $\frac{3}{4}$ Höhe reichen (da wo die Flaschen enger werden).
5. Kaltes Wasser in den Sterilisierapparat geben bis zu $\frac{3}{4}$ Flaschenhöhe. Wasser nun zum Sieden bringen.
6. Ist der Siedepunkt erreicht, so ist 2 Stunden bei 100 Grad Celsius zu sterilisieren, oder in zwei Malen: erster Tag 1 Stunde, folgender Tag nochmals 1 Stunde bei 100 Grad Celsius. Zweiflasken sind etwas länger zu sterilisieren.

Sterilisieren im Backofen

Vorbereitungen wie beim Sterilisieren im Wasserbad. Für das Sterilisieren im Backofen eignen sich nur die niedrigen Einmachflaschen mit 6 cm Halsweite. Flaschen mit Bierflaschenverschluss wie die Tomatenflaschen sowie Einmachflaschen mit 4 cm Halsweite dürfen für diesen Zweck nicht verwendet werden, weil deren Verschluss viel zu straff ist.

Flaschen niemals direkt auf den Backofenboden stellen, sondern auf einen Gitterrost. Dieser muss mindestens 1 cm vom Backofenboden entfernt sein. Nie weniger als 4 Flaschen auf Mal in den Backofen stellen. Die Flüssigkeit in den Flaschen muss bis zu $\frac{3}{4}$ Höhe reichen (da wo die Flaschen enger werden). Der Backofen wird nicht vorgeheizt. Nur bei Unterhitze sterilisieren.

Gasbackofen

Die in unserer Einmachbroschüre befindlichen Sterilisier-tabellen wurden auf Grund von Versuchen mit fabrikmässigen Herden Modell 1938 und mit Vorkriegs-Gasqualität aufgestellt. Da das Kriegsgas nicht mehr den gleichen Heizwert besitzt, muss bei Gemüse die erste Sterilisierzeit (Flammengröße je nach Herdsystem) auf jeden Fall so lange dauern, bis der Siedepunkt in den Flaschen erreicht ist, was sich durch ein wiederholtes Ziehen im Backofen bemerkbar macht. Erst jetzt kann die Flamme ganz abgestellt oder kleinstellt werden, je nach Herdsystem (siehe Tabelle). Denjenigen Hausfrauen, die im Unklaren sind, ob sich ihr Gasbackofen zum Sterilisieren eignet, empfehlen wir, sich darüber beim örtlichen Gaswerk zu erkundigen.

Elektrischer Backofen

Bei Gemüse hat die erste Sterilisierzeit (nach Tabelle) ebenfalls so lange zu dauern, bis der Siedepunkt in den Flaschen erreicht ist (siehe unter «Gasbackofen»).

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.

Aufbewahrung und Kontrolle der Konserven

Die Konserven sollen stehend in einem trockenen, dunklen Raum mit möglichst gleichmässiger Temperatur (nicht über 15 Grad und nicht unter 0 Grad Celsius) aufbewahrt werden.

Eine sorgfältige Kontrolle der Konserven, besonders in den ersten Tagen und Wochen nach der Konservierung, ist unbedingt notwendig. Solange die Flüssigkeit in den Flaschen sichtbar 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 wegzuerwerfen. Prinzipiell sind alle Gemüse- und Fleischkonserven vor dem Genuss kurz aufzukochen, nicht nur aufzuwärmen. Für Früchte ist das nicht notwendig.

Helfen Sie mit, Gummi zu sparen!

Wenn heute nicht jede Hausfrau mithilft und ihren Altgummi abliefert, so ist eine ausreichende Versorgung mit Konservengummi in Frage gestellt. Unsere Wiederverkäufer sind deshalb angewiesen, Ersatzgummi nur noch gegen Rückgabe alter, unbrauchbarer Gummiringe abzugeben (oft werden Gummiringe zurückgebracht, die sich noch ganz gut weiter verwenden lassen).

Einige Vorsichtsmassregeln

Achten Sie besonders darauf, dass unsere Ersatzteile — Glasdeckel und Gummiringe — nicht mit solchen anderer Herkunft verwechselt werden. Tatsächlich existieren im Handel Gummiringe, die in der Form den unseren ähnlich sind, deren Dicke für unsere Flaschen jedoch ungenügend ist. Alle unsere Gummiringe haben eine Dicke von 2,2 mm. Unsere Ersatzgummiringe, die in den Läden erhältlich sind, tragen alle die Marke «Bülach».

Auf Wunsch schicken wir Ihnen gerne ein Exemplar unserer Gratisbroschüre «Neuzeitliches Einmachen von Früchten und Gemüsen». Schreiben Sie uns!

Glashütte Bülach.

Für das Sterilisieren von Fleisch haben wir eine besondere Anleitung mit Rezepten herausgegeben. Interessenten wollen diese direkt von uns verlangen.

SCHAFFHAUSER WOLLE



Statt Bienenhonig



Trauben-Kunsthonig ist ein Produkt der gärungeordneten Verwertung der Traubenernte 1942. Dieses honigsüße Nahrungsmittel eignet sich sowohl als Brotaufstrich wie zum Süßen von Speisen. Es ist sehr ausgiebig im Gebrauch. An Nährwert übertrifft es sogar den Bienenhonig. Lassen Sie sich diese zusätzliche Zuckernahrung nicht entgehen!

Trauben-Kunsthonig

Dose zu 500 g Fr. 2.55 Dose zu 1 kg Fr. 4.60

Gegen den speziellen Coupon der August-L.-K., sowie gegen Zuckercoupons.

Wir bitten unsere Kunden, uns die 1 kg-Aluminiumdose mit dem Deckel zurückzubringen. Sie erhalten eine Vergütung von 5 Rp.

MIGROS



Salfina Salat-Sauce

„Salfina“ die gebrauchsfertige Salat-Sauce für alle Salate ist eine VZM-Spezialität. Sie enthält über 20 hochwertige Gewürze und Pflanzenprodukte, ist ausgiebig und bekömmlich. Ohne Öl und Fett, markenfrei. Preis pro Flasche Fr. 1.80 (exkl. WUST) zuzüglich 50 Rp. Flaschen-depot. Salfina-Salat-Sauce ist in allen guten Lebensmittelgeschäften erhältlich, wo nicht, Bezugsquellen nachweis durch

VEREINIGTE ZÜRCHER MOLKEREIEN
Zürich 4 / Feldstrasse 42 / Tel. 3.17.10

Genf Hôtel des Familles
Christliches Hospiz, vds-2-via Bahnhof
Heimelige Zimmer mit allem Komfort von Fr. 4.50
Mit voller oder halber Pension von Fr. 8-10.-

Von Zeit zu Zeit
braucht's halt immer wieder mal eine gründliche „innere Lüftung“: diese besorgt gesundheitsfördernd das pflanzliche, Magen und Kopf klarmachende

Weyßburger
gesund · erfrischend · nie-kaltend

MINERAL- UND KURWASSER

Torcellan, Bestecke und Glas
Das Haus mit der Großstadt-Auswahl zu bescheidenen Land-Preisen

Hans Fähr
GLASHALLE 1875 RAPPERSWIL

LUZERN
Hotel Waldstätterhof
beim Bahnhof
Hotel Krone
am Weinmarkt

Alkoholfreie Häuser. Stiftung des
Sektion Stadt Luzern des Schweiz-
gemeinnütz. Frauenvereins.

Wäsche nach Gewicht
das einfachste für die Hausfrau.
Schönendste Behandlung bei billigster Berechnung.
Tadellose Ausrüstung ihrer Wäsche

Waschanstalt M. Trottmann, Winterthur
Wiesenstr. 3, Tel. 21652, Abgabe Badgasse 21642

ORO
das altbewährte, feinste Kochfett

zum KOCHEN, BRATEN, BACKEN

Fabr.: Fied & Berthold A.-G. Birmenstorf

Wo kauft die Frau in Zürich?

Alle Küchengeräte nur von
SCHWABENLAND & CIE AG.
Näschelerstr. 44 Zürich 1

J. Leutert
Spezialitäten in Fleisch- und Wurstkonserven

Metzgerei Charcuterie
Zürich 1
Schützengasse 7
Telephon 347 70
Filiale Bahnhofplatz 7

Therma
Regler-Bügeleisen mit Universalgriff

schont Ihre Wäsche

Erhältlich bei Elektr. Werken und Fachgeschäften.

Teerraum
Marktgasse 18
Büchelstube
W. BEITSCH, SOHN
ZÜRICH

Metzgerei und Wursterei
Gebr. Niedermann
Zürich 1
Augustinergasse (Münzplatz)
Prima Fleisch- u. feine Wurstwaren