

Etwas aus der grossen Lenzburger Konservenküche

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift**

Band (Jahr): **32 (1928-1929)**

Heft 16

PDF erstellt am: **25.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-670140>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

den langen Rockfäden, hintendrein, damit der Vogt ihnen ja nicht die fetten Rüche vor der Nase wegkapere und nur die magern übrig lasse. Da ging's an ein ergötzliches Gludern und Flotschen im Wasser. Die Hegnauer gerieten einander selber an Schopf und Kragen, und einer, der den Vogt beim Zopf gefaßt hatte, währte steif und fest, den Muni vom Greifensee erobert zu haben.

Unterdessen machte sich der Anstifter dieses Unheils bergan und trieb still und vorsichtig seine Sennte durchs Gebüsch in die Felsen der Au hinein, in welche sein Lebtag nie ein Hegnauer gekommen. Diese aber, nachdem sie sich

überzeugt hatten, daß es im Greifensee keine Rüche und Rinder, sondern höchstens Stockfische zu fangen gab, stiegen triefend und schlotternd aus dem nächtlichen Bade und zottelten in großer Eile heim, allwo sie ins Bett krochen und Hollundertee gegen den Pfnißel tranken.

Von jener Zeit an waren die Hegnauer über hundert Jahre lang wassercheu. Man hätte keinen mehr auf hundert Schritte an ein Seeufer gebracht. Auch tranken sie von Stund an nur Wein und Schnaps, und der Vogt von Hegnau soll so lang er lebte der einzige Wirt im Züribiet gewesen sein, welcher kein Wasser unter den Traubensaft mischte.

Etwas aus der großen Lenzburger Conservenküche.

Sicher viele Leser und namentlich viele Hausfrauen haben sich schon gewünscht, einmal einen Einblick tun zu dürfen in die große „Lenzburger Conservenküche“, wenn wir so sagen wollen. Im Grunde genommen sind ja die Fabriken, in welchen die „weltbekannten Lenzburger Confitüren und Conserven“ hergestellt werden, eigentlich auch nichts anderes als große Küchen, nur daß sie entsprechend technisch ausgestaltet

schiebt dies im Großen, genau wie im Haushalt im Kleinen. Die Grundbedingungen für die Herstellung einer tadellosen Qualitätskonserve sind auch für die Fabriken, wie für die Hausfrau:

1. Bestes, in absolut frischem Zustande eingeliefertes Rohmaterial;
2. unverzügliche, rascheste Verarbeitung der Gemüse und Früchte;



Abernten eines Erdbeerefeldes in Hallau.



Himbeerpflücker in Hallau.

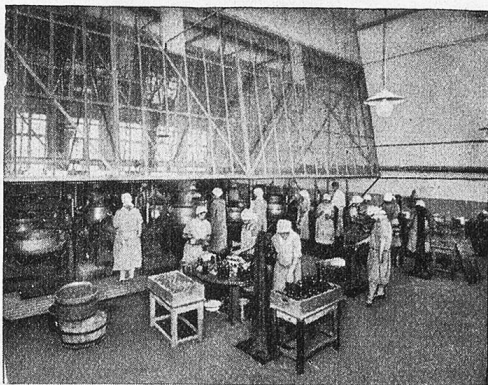
sind, wie sich dies von selbst aus den Mengen der zur Verarbeitung kommenden Rohmaterialien ergibt.

Die im Jahre 1886 gegründete, also auf mehr wie 40jähriges Bestehen zurückblickende Conservenfabrik Lenzburg, hat heute allein in der Schweiz drei Fabrikationsstätten oder Conservenküchen, nämlich in Lenzburg, Frauenfeld und Hallau. Über 1000 Arbeiter und Arbeiterinnen sind während der Hauptfabrikationsmonate damit beschäftigt, den „Segen des Sommers und Herbstes“ zu fassen und in den Zustand der Haltbarkeit überzuführen. Es ge-

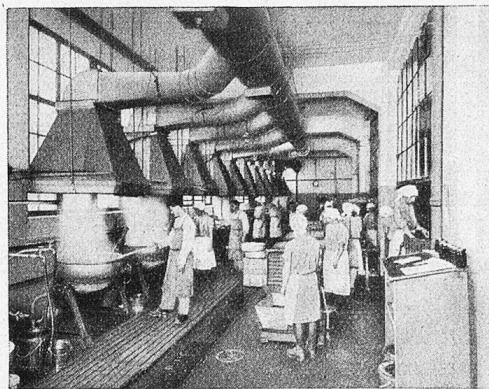
3. unbedingte, peinlichste Sorgfalt und Sauberkeit.

Diese drei Faktoren, in Verbindung mit den jahrzehntelangen Erfahrungen, begründen die Qualität und dadurch den „Weltruf“ der „Lenzburger Hero-Produkte“.

Um unbedingt frisches Rohmaterial zu bekommen, hat Lenzburg eigene, an Ausdehnung über 3,000,000 m² Land umfassende Kulturen geschaffen und die „Küchen“, das heißt in betreffendem Falle die Fabriken, mitten in die Produktionsgebiete gestellt. Auch die Landwirte, welche Gemüse, namentlich Erbsen und Boh-



Confitürenküche in Hallau.



Eine Lenzburger Confitürenküche.

nen, aber auch Früchte pflanzen, befinden sich im unmittelbaren Einzugsgebiet der drei Fabriken, und sofern im Inlande gewisse Früchte nicht in genügendem Maße oder gar nicht wachsen, hat Lenzburg — so zum Beispiel in Alcantarilla und Albarán in Spanien — eigene Fabriken, in denen ebenfalls an Ort und Stelle die köstlichen Pfirsiche und Aprikosen, unmittelbar vom Baum hinweg, sofort verarbeitet werden.

Für die rascheste, unverzügliche Aufarbeitung der eingehenden Früchte und Gemüse bestehen die vollkommensten technischen Einrichtungen, welche es erlauben pro Tag bis zu 50,000 Kilos Confitüre zu kochen und das 3—4fache dieser

Zahl Büchsen Compotes und Gemüse zu konservieren.

Mehr wie 40 Jahre besteht die heute so große und in der ganzen Welt bekannte „Lenzburger Conservenküche“. Ihr Ansehen, ihr Ruf und ihre Größe sprechen von ihrer Bedeutung und gereichen dem Lande zur Ehre.

Die praktische Hausfrau von heute schätzt die „Lenzburger Hero-Produkte“; sie sind ihr unentbehrlich und ihre Verwendung wird mehr und mehr zunehmen, weil „Lenzburger Conserven“ nicht nur praktisch und bequem, sondern auch erstklassig, vorteilhaft und hochwertig im Nährgehalte sind.

Wie ein Hegnauer in Zürich gut Wetter holte.

Von F. J. Reithard.

Die Hegnauer waren einmal lange von argem Regenwetter heimgesucht, und da es gerade im Heuet war und sie ihr Gras nicht abschneiden konnten, so schnitten sie wenigstens grämliche Gesichter. Da versammelte der zeitige Ammann und Untervogt die ganze ehrsame Gemeinde, trug ihr die Sache vor und verlangte guten Rat. Der aber war noch teurer als das Heu. Der Vogt seufzte, und die guten Bürger seufzten auch, und dabei hätt's wahrscheinlich sein Bewenden gehabt, wenn nicht der alte Schulmeister endlich in den Kreis getreten wäre: Er könne nicht begreifen, sagte er, daß man sich so lang besinne. Das gute Wetter sei in der Stadt Zürich in jeder Apotheke zu kaufen; für ein paar Gulden könne man dort so viel haben, als die Gemeinde Hegnau brauche.

Auf dieses heiterte sich das Gesicht des Untervogts auf und das der Gemeinde auch, und es wurde beschlossen, ohne Zeitverlust den Dorfwächter nach Zürich zu schicken und für drei

Gulden schön Wetter aus der Apotheke kommen zu lassen. Gut. Der Wächter kommt in die Stadt, geht in die erste beste Apotheke und bringt sein Anliegen vor. Der Apotheker sieht seltsam seinen Gehülfen und dieser nicht minder seltsam seinen Herrn an und preßt sich dabei das Schnupftuch vor den Mund, als ob er den ärgsten Pfnüsel hätte. Endlich sagt der Apotheker zum Wächter von Hegnau: „Schon recht, guter Freund, wartet nur einen Augenblick!“ Damit geht er in eine Nebenstube und kommt bald darauf mit einem wohlverschlossenen Drückli zurück: „Da!“ sagte er, „aber nimm dich wohl in Acht, daß du den Deckel unterwegs nicht lüpfst, sonst fliegt dir das Heuwetter ins Pfefferland. Hörst du?“ — „Habt keinen Nummer!“ erwiderte der Wächter von Hegnau, zahlte richtig seine drei Gulden und machte sich stracks auf den Heimweg. Indessen goß es wie aus Kupfergellen herunter, und der Wächter tropfte, schon eh er zum Dübendorfer Bock kam, wie ein