

Nützliche Winke

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers**

Band (Jahr): **19 (1948)**

Heft 4

PDF erstellt am: **25.07.2024**

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.

Küchenbatterien

Spezialgeschirre für jede Heizart in rostfreiem Stahl Kupfer u. Aluminium

Verlangen Sie bei Bedarf unverbindlichen Vertreterbesuch

CHRISTEN

CHRISTEN & Co. A.G. BERN

Telephon 2 56 11

Nützliche Winke

Aufbewahren von Obst- und Gemüsekonserven

Gemüse- und Obstkonserven, ebenso gedörrtes Obst oder Gemüse dürfen, sollen sie sich längere Zeit halten, nicht wahllos etwa auf einem den ganzen Tag von der Sonne beschienenen Schrank aufbewahrt werden. Sie wünschen sich einen luftigen, trockenen, dunkeln Raum, in dem die Temperatur möglichst gleichmässig gehalten wird. Aber auch dann — erschrecken Sie nicht, liebe Leserin — werden Ihre noch so tadellos sterilisierten oder heiss eingefüllten Früchte ihr volles Aroma, ihren Geschmack nach zwei bis drei Jahren mehr oder weniger einbüßen, unbegrenzt haltbar sind sie nicht. Ja, sogar Dörrobst und gedörrtes Gemüse kann Ihnen eines schönen Tages einen Streich spielen und ungeniessbar werden. Sagen Sie dann aber nicht: «Da hört doch alles auf! Jetzt wird nicht mehr eingekocht!» Bedenken Sie dass auf unserer guten, alten Erde jedes Ding eben seine Zeit hat. Denken Sie dankbar, wie wunderschön und gut eingerichtet es für uns ist, dass wir die hohe Kunst des Einkochens, des Sterilisierens und Dörrrens, dank den uns von unserer Industrie täglich neu bescherten Hilfsmitteln, mit viel weniger Arbeit und Schweiß als unsere Grossmütter vollbringen können. Genau wie beim Einkellern von Obst, wo die Früchte nach und nach, je nach der Sorte, im Keller reif werden, verändern sich die Konserven mit der Zeit. Es empfiehlt sich deshalb, wie es ja auch bei uns gehandhabt wird nicht auf viele Jahre hinaus einzukochen, sondern unsern Vorrat jedes Jahr zu erneuern und längere Aufbewahrungszeiten nur als Ausnahme anzusehen.

Immerhin: Die grossen, harten, in der Form besonders schönen Kirschen, die sogenannten «Kneller», halten vier Jahre, also eine schöne Zeit! Weiche Kirschen, Aprikosen, Mirabellen, Pflirsiche, Zwetschgen drei Jahre lang. Pflaumen sollten nach einem bis zwei Jahren gegessen werden. Sie sehen wohl noch schön aus, büßen aber an Aroma und Geschmack ein. Sie sind auch fad und weich geworden. — Kernobst, Aepfel als Mus oder Stückli, Birnen, ganz oder halbiert, Quittenschnitze und süsse Apfelschnitze sind nach drei Jahren noch sehr ansehnlich, ebenso alle Beeren, also Himbeeren, Brombeeren, Preiselbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren, Trauben- und Holunderbeeren und Gelees darf man nach drei Jahren, aber nicht wohl noch länger, mit gutem Gewissen auf den Tischen bringen.

Gemüse pflegt länger zu halten. Nicht zu vergessen ist, dass das Sterilisierwasser weggeschüttet werden soll. Auch ist zu empfehlen, Gemüse und Fleisch nicht nur aufzuwärmen, sondern vor dem Genuss aufzukochen.

Bohnen halten, je nach der Sorte, zwei bis drei Jahre. Erbsen, Krautstiele, Kefen, Karotten, Rüben, Kohlraben, Schwarzwurzeln sollten spätestens nach zwei Jahren aufgegessen worden sein.

Dörrobst, wie Aepfel- oder Birnenstückli, bleiben drei bis vier Jahre gut und geniessbar. Sie wünschen aber ebenfalls trockene Lagerung, am besten in Stoffsäcklein und sind regelmässig nachzusehen. Bei Birnen ist besonders wegen Würmchenbildung eine Kontrolle unerlässlich. Zwetschgen werden durch längere Lagerung zuckerig, bleiben aber sehr schmackhaft. Aprikosen, Kirschen, auch Zwetschgen bewahrt man am besten in Büchsen auf, um ein starkes Austrocknen zu vermeiden. Auch sie sind von Zeit zu Zeit nachzusehen und zu lüften.

Dörrgemüse: Bohnen werden am besten im Stoffsäcklein an einem trockenen, dunkeln, luftigen Ort aufgehängt und halten vorausgesetzt, dass sie genügend gedörrt wurden, zwei bis drei Jahre. Suppenjulienne sollte jedes Jahr frisch gedörrt werden, da besonders Lauch und Sellerie bei längerer Lagerung viel von ihrem Geschmack verlieren. Gedörrter Blumenkohl erfordert, trotz Einweichen über Nacht, eine Kochzeit von über eineinhalb Stunden, um richtig weich zu sein.

Eier konservieren! Die Wintersaison und das Osterfest sind vorbei. Zufriedenes Gekacker macht sich aus dem Hühnerhof vermehrt bemerkbar. Die fleissigen Eierlegerinnen haben mit ihrer Fabrikation begonnen und sind sich ihrer Wichtigkeit absolut bewusst.

Vermehrtes Eier-Angebot heisst für die vorsorgliche Hausfrau, sich für den Winter eine Reserve anzulegen, auch wenn sie dies bisher noch nicht getan hat. Verschiedene Methoden stehen ihr hier zur Verfügung. Neben Einlegen in Asche, Torf oder Spreuer, sind die Wasserglas- und die Consei-Methode die bekanntesten. Asche, Torf und Spreuer sind für kurze Zeit, also 2—3 Monate wohl anwendbar, nicht aber für längere Perioden. Ein altes Verfahren ist das Wasserglasverfahren, doch haften ihm einige Nachteile an (unangenehme schleimig-gallertartige Masse, das Eiweiss wird leicht wässrig und lässt sich nicht mehr zu Schnee schlagen). Die Consei-Methode ist, ohne teurer zu sein (Grosspackungen kommen sogar wesentlich billiger) dem Wasserglas in verschiedener Hinsicht bedeutend überlegen. Einmal ist der Einkauf im Papierbeutel sehr praktisch. Die Lösung bleibt immer kristallklar, der volle Nährwert und Vitamingehalt des Eies bleibt unverändert, es können der Lösung Eier zugelegt und entnommen werden, die Eier eignen sich für alle Zwecke. Selbst Spiegeleier können ohne weiteres hergerichtet werden und das Eiweiss lässt sich nach drei Jahren noch zu Schnee schlagen.

Bestimmt wünschen auch Sie dies Jahr einen Eiervorrat für die eiarne Winterszeit.



Seit über 25 Jahren befassen wir uns ausschliesslich mit der Grossfabrikation von Bodenwachs- und Boden-Reinigungsmitteln und sind deshalb in preislicher u. qualitativer Hinsicht in der Belieferung von Grossverbrauchern sehr leistungsfähig. — Verlangen Sie Vergleichs-Offerte und Fabrikationsmuster.

JAUSLIN & CIE., CHEM. FABRIK, BASEL Hünigerstr. 4 - Tel. 268 10