Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 85 (1959)
Heft: 28

Rubrik: Basler Bilderbogen

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: 15.07.2025

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

Winke für das fleißige Hausmütterlein

von Hanns U. Christen

Wie uns aus für gewöhnlich zuverlässig informierten Kreisen einer Leserin gemeldet wird, besteht bei derselben ein ungemeines Interesse an praktischen Winken für die Einmachzeit. Wen wundert's? Niemanden wundert's. Das Einkochen von Erzeugnissen der Landwirtschaft, die in frischem Zustande unerhört viel besser schmecken als in eingekochtem, ist eine der aus Urtiefen der weiblichen Psyche stammenden Erscheinungen bei diesem sonst so liebenswerten Geschlechte. Sie muß, sagen Fachleute, auf einen hormonalen Vorgang zurückzuführen sein, der beim Anblick von Beeren, Stein- und Kernobst ausgelöst wird. Auch andere Produkte scheinen solche Wirkungen hervorzurufen, da es Hausfrauen gibt, die mit ebensolcher Vehemenz zum Beispiel rote Randen einkochen, oder ausgetragene Kinderschuhe, oder Stumpenstumpen. Wenigstens schmeckt das Eingekochte manchmal so.

Andere Autoren wiederum behaupten, das Einkochen und das Aufbewahren von Eingekochtem sei eine weibliche Aeußerung des Sammeltriebes. Ein nach Jahrgängen geordneter Keller mit Einmachgläsern, behaupten sie, sei für eine Hausfrau von ebenso beglückender Wirkung, wie für einen Mann eine reiche Sammlung von Briefmarken, unbezahlten Rechnungen, Schokibildlein, Sporttrophäen, Haremsdamen oder dergleichen praktischen Dingen. Für diese Auffassung spricht, daß eine richtig von der Lust am Eingemachten besessene Hausfrau nichts mehr verdammt, als wenn Unberufene auf die lasterhafte Idee kommen, etwas von dem angesammelten Vorrat zu verzehren. Eingemachtes ist nicht zum Essen da, sondern zum Haben.

Doch sei dem, wie ihm wolle. Leserinnen muß man ihre Wünsche erfüllen, wenigstens fast alle. Es liegt mir daher am Herzen, einige unvorstellbar praktische Winke für die Einmachzeit mitzuteilen. Wer sie genau befolgt, kann sicher sein, daß er (bzw. sie) damit alle die Wirkungen erreicht, die erwartet werden dürfen. Also:

Konfitüren in Gläsern schützt man vor dem Eintrocknen, indem man sie stets in einer mit lauwarmem Wasser gefüllten Badewanne aufbewahrt.

♣

Aus unreifen Aepfeln läßt sich eine vorzügliche Kirschenkonfitüre kochen. Man putzt und zerkleinert die Aepfel, mischt sie mit einem ausreichenden Quantum Zucker und je einem gehackten Lippenstift pro Kilo, mischt den zehnten Gewichtsteil Schwefelsäure darunter und kocht vier Tage lang auf mittlerem Feuer. Diese Konfitüre unterscheidet sich in nichts von Konfitüre, die nach dem selben Rezept aus richtigen Kirschen angefertigt wurde.

♣

Aufgegangene Einmachgläser soll man nicht leichthin leeressen. Man koche vielmehr den Inhalt nochmals auf, fülle ihn in das mit Seifenwasser ausgespülte Glas zurück und bedecke ihn mit einer fingerdicken Lage farbloser Schuhcrème, die man in einer leeren Konservenbüchse im Wasserbad verflüssigt hat. Leere Konservenbüchsen finden sich im Haushalt von einmachfreudigen Familienmüttern in großen Mengen, da aus ihnen die Konfitüren stammen, die auf den Tisch kommen und gegessen werden dürfen.

♣

Haben Sie schon einen Früchtetopf? Wenn nicht, ist es Zeit, daß Sie einen anlegen! Bedecken Sie den Boden eines großen Steinguttopfes mit Zucker und füllen Sie fünf Liter Rhum hinein. Nach und nach geben Sie nun die gut gereinigten und abgetrockneten Früchte aller Art hinzu, nämlich Walderdbeeren, Fliegenpilze, Tannenzapfen, Fallobst, Himbeeren aus des Nachbars Garten, einige Knoblauchzinken, Glühbirnen (Voltzahl bitte beachten!), Volleierhörnli, unreife Pflaumen etc. Nach drei Monaten wäre es dann soweit. Der Rhum hat bis dahin die wertvollen Bestandteile der Zutaten (Vitamine, Grünspan, Spurenelemente, Würmlein, Mineralsalze, klebriges Harz etc.) aufgenommen und eignet sich vorzüglich zum Reinigen von Brückengeländern.

♣

Johannisbeerwein ist etwas sehr Gutes! Seine genaue Zubereitung teilt der Briefkastenonkel der Lokalzeitung auf Anfrage (bitte eine ungeöffnete Flasche Beaujolais und Rückporto beilegen!) gern mit. Um das Explodieren des Weines mitsamt den Flaschen zu verhüten, stelle man jede einzeln in eine geräumige Holzkiste und gieße den leeren Zwischenraum mit Portlandzement aus, den man nach Vorschrift (Drogerie fragen!) angerührt hat.

♣

Etiketten müssen mit unverwaschbarer chinesischer Tusche auf holzfreies Hadernpapier geschrieben werden. Um ein Abfallen zu verhindern, klebe man sie heiß mit Fischleim fest, bedeckt dann die Ränder übergehend mit Isolierband, das man durch rund um das Glas gelegte Bänder aus rostfreiem Stahlblech schützt. Das Blech wird auf der Rückseite verschweißt und mit darüber gewickeltem Kupferdraht gesichert, den man mit einer dicken Lage Schusterpech vor dem Verwittern bewahrt. Ueber das Pech kommt als Schutzbelag noch eine Schicht Blattgold. Nur so werden Ihre Urenkel noch lesen können, was in den Gläsern ist!

♣

Eingemachtes aller Art schützt man vor unbefugtem Zugriff, indem man die bekannten Etiketten ‹Achtung Gift!› mit dem Totenkopf und den gekreuzten Knochen auf das Glas klebt (nach dem erwähnten Verfahren dauerhaft befestigen!). Wer es dennoch tut, ist selber schuld.

♣

Es hat sich neuerdings eingebürgert, Früchte zum Zwecke des Aufbewahrens tiefzukühlen. Beim Umgang mit solchen Tiefkühlkonserven ist äußerste Vorsicht am Platze. Vor allem vermeide man es strikte, sie mit feuchter Nase auf unverfälschtes Aroma zu prüfen! Das sich sofort bildende Eis klebt sie an der Konserve fest, und es dauert oft Wochen, bis man die Nase wieder in die Angelegenheiten anderer Leute stecken kann.

♣

Noch einige kürzere Hinweise von großem praktischem Wert! Zum Beispiel: Stachelbeeren besitzen auf der Haut oft kleine Stacheln, die beim Umgang zu Kratzerscheinungen führen. Ein elektrischer Rasierapparat leistet nützliche Dienste. Pfirsiche hingegen vertragen diese Behandlung nicht, sondern sind mit milder Rasierseife und dem scharfen Messer zu glätten.

♣

Reifen Münsterkäse sollte man nie einmachen, ohne zuvor das Einwickelpapier zu entfernen, da dieses beim Erwärmen gern einen unangenehmen, käseartigen Geruch annimmt.

♣

Himbeeren sind fast die einzigen Früchte, aus denen man echte Himbeerenkonfitüre herstellen kann. Sämtliche anderen Früchte eignen sich höchstens zur Zubereitung von echter Erdbeerkonfitüre, einschließlich der Erdbeeren selber.

♣

Die beste Art, Bohnen dauerhaft einzumachen, gibt es nicht.

♣

Aus Rhabarber kann man eine ausgezeichnete Vierfruchtkonfitüre kochen, indem man sie im Verhältnis 1:1 mit Aprikosen mischt (ein Kilo Rhabarber auf eine Aprikose).

♣

Eier bewahrt man auf, indem man sie ausbrütet und die daraus schlüpfenden Hühnlein großzieht. So hat man stets frische Eier, vorausgesetzt, daß diese Tiere dann auch legen.

61

Frauen lieben
Schmuck und Ringe
in der Regel
ziemlich sehr.
Männer lieben
andre Dinge,
und zu ihnen
zählt auch er.

Tilsiter

Drum ghört Tilsiter uf e Tisch!
Me weiss mit ihm, wora me-n-isch.