

Das Einmachen von Konfitüre mit weniger Zucker

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **16 (1941)**

Heft 9

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-101370>

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.

Seen schwimmend aufbewahrt werden, da so eine Ausgleichung des Wasserdruckes zu erzielen wäre. Die Erhaltung der Wärme würde keine unüberwindlichen Schwierigkeiten bieten, sondern in der Hauptsache die Ableitung des warmen Wassers in die Heizungsinstallationen der Häuser, weil die Zuleitungen natürlich gehörig zu isolieren wären. Die Aufwärmung des Wassers geschähe vermittels der Wärmepumpe, wie eine bereits der Erwärmung des Zürcher Rathauses und des neuen Hallenschwimmbades dient. Prof. Gasser schlägt vor, vorerst einmal eine Reihe kantonaler und städtischer Verwaltungsgebäude in der Stadt Zürich mit einer solchen Speicheranlage zu beheizen und dadurch die Einfuhr von

3000 Tonnen Kohle im Jahr einzusparen.

Die Kosten für die Wärmepumpe mit Speichern und Zuleitungen kämen auf etwas über 3 Millionen Franken zu stehen, die Energiekosten sowie Verzinsung und Amortisation der Anlage auf jährlich 290 000 Franken. Die Kohlenersparnis wäre bei einem mittleren Kokspreis von 120 Franken die Tonne jährlich 360 000 Franken, so daß noch 70 000 Franken für Verzinsung und Amortisation der Zuleitungen zur Verfügung ständen. Prof. Gasser führt zur Empfehlung seines Projektes noch folgende Argumente ins Feld:

«Denn durch den Bau dieser Werke und den zugehörigen Annexen könnte man unserer Maschinenindustrie und dem Baugewerbe innerhalb der nächsten zehn Jahre in zweckmäßig bemessenen Dosierungen auf natürliche Weise für viele hundert Millionen Franken zusätzliche lohnende Arbeit verschaffen, ohne daß die öffentlichen Mittel dafür stark in Anspruch genommen werden müßten.

Die behördliche Unterstützung wäre bloß für die Durchführung der nötigen Vorstudien und für die Überwindung der ersten Schwierigkeiten im Speicherbau erforderlich.

Eine Umstellung der zu beschäftigenden Betriebe auf neue Artikel wäre nicht nötig, und die Arbeiter könnten an der gewohnten Arbeitsstelle bei angemessenen Löhnen in gewohnter Weise ihre hochqualifizierte Arbeit leisten...

Endlich ist auch darauf hinzuweisen, daß solche Heizwasserkraftwerke nicht nur für die Schweiz, sondern auch für das Ausland bedeutungsvoll sind; man denke nur an die vielen Küstengebiete, wo man die Sommerwärme des Meerwassers ausnützen kann. Wie wertvoll wäre es da für unsere Industrie, wenn sie auf diesem Wirkungsgebiet die Führung übernehmen könnte und gestützt auf die in der Schweiz gemachten Erfahrungen den andern Ländern und Konkurrenten längere Zeit um die berühmte Nasenlänge voran wäre.»

FÜR HAUS UND FAMILIE

Das Einmachen von Konfitüre mit weniger Zucker

Der Beratungsdienst des *Gaswerkes Zürich* gibt bekannt: Welche vorsorgliche Hausfrau möchte darauf verzichten, die nun leeren Konfitüregläser für ihre Angehörigen mit den herrlichen, frischen Beeren und Früchten wieder aufzufüllen! Aber wird der Zucker reichen? Bisher brauchte man für Konfitüren gleich viel Zucker wie Beeren oder Früchte, um diese gut haltbar einmachen zu können. Doch es geht auch mit der *Halbte Zucker!* Für diese bereits seit Jahren bewährte Methode ist allerdings etwas mehr Sorgfalt und Genauigkeit notwendig. Folgende *Regeln* sind zu beachten:

1. Es sollen nur *frische, gut ausgereifte*, aber nie überreife oder halbreife Beeren oder Früchte verwendet werden.
2. Der *Zucker* (500 bis 600 g Zucker je nach der Fruchtsäure auf 1 kg Früchte) ist mindestens zwölf Stunden vor dem Einmachen mit den sauber gewaschenen Beeren oder Früchten gut zu vermengen und so stehenzulassen.
3. Es darf *nur Kilo um Kilo* unter ständigem Rühren gleichzeitig eingekocht werden.
4. Die Konfitüre ist *siedend heiß* in die Gläser abzufüllen und sofort zu verschließen.

Man merke sich auch folgende Wegleitungen, die sich auf die Vor- und Zubereitung sowie auf das Aufbewahren der Konfitüren bezieht.

Vorbereiten: Gläser und Glasdeckel sollen gründlich in heißem Sodawasser gereinigt und in heißem Wasser gespült werden. Verschlüsse aus Pergament, Papier, Zellophan, Paraffin, Kirsch sind griffbereit zu halten.

Zubereitung: Große Früchte, wie Aprikosen, Zwetschgen, Pflaumen usw., werden vorteilhaft durch die Hackmaschine getrieben, damit sie ausgiebiger sind. Die am Tage vorher zubereiteten und mit Zucker (500 bis 600 g Zucker und 1 kg Früchte) vermengten Beeren oder Früchte werden nochmals gut aufgerührt und dann *kiloweise unter ständigem Rühren* und mit *lebhaftem Feuer etwa 15 Minuten eingekocht*, heiß in die vorgewärmten Gläser eingefüllt (in gewöhnliche Gläser einen Löffel geben) und dann sofort verschlossen.

Aufbewahren: Konfitüren sind in trockenem, kühlem, mäuseicherem Raume aufzubewahren und vor Licht zu schützen. Sie sind von Zeit zu Zeit zu kontrollieren. Bei Schimmelbildung oder Gärung müssen sie nochmals aufgeköcht oder sofort verbraucht werden.

Bei ausgesprochenem Zuckermangel können die Beeren oder Früchte mit noch weniger Zucker zuerst *heiß eingefüllt* und dann kurz vor Gebrauch unter Beigabe von mehr Zucker (etwa 300 g Zucker pro 1 kg Früchte) samt dem Saft zu Konfitüre verarbeitet werden.

Die Jazzmusik des schweizerischen Radios

Der Schweizerische Bauernverband hatte die Leitung des Schweizerischen Rundspruchdienstes darauf aufmerksam gemacht, man nehme in landwirtschaftlichen Kreisen daran Anstoß, daß in den musikalischen Darbietungen der Schweizer Sender die Jazzmusik immer mehr hervortritt. Er ersuchte die Leitung, diese Art Musik auf den Abend nach 21 Uhr zu

verschieben oder sie in das Tagesprogramm vor 19 Uhr, aber nicht in die Zeit von 12—14 Uhr, einzuschalten. So wäre es Tausenden von Bauern- und auch ungezählten städtischen Familien erspart worden, sich immer wieder über diese Musik zu ärgern und darüber am Genuß von schöner, klassischer Musik und von Volksmusik, die ja auch im Radio an erster