

Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst
Band: 15 (1925)
Heft: 42

Rubrik: Frau und Haus

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: 18.03.2025

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



Sterilisieren von Süßmoft mit dem „Universal-Sterilisierherd“ von Otto Loder in Chün im Hof des Speidergaß-Schulhauses.

Es guets Tröpfli.

In Nummer 38 der „Berner Woche“ wurde über das heiß-Einfüllverfahren von Früchten und Fruchtstücken geschrieben. In Ergänzung hiezu möchte ich einige Worte über das heiß-Einfüllen von Süßmoft sagen, das in ganz idealer Weise der „Universal-Sterilisierherd“ von Otto Loder in Thun ermöglicht und das ich letzte Woche im Hof des Speidergaß-Schulhauses zu beobachten Gelegenheit hatte. Herr Loder hatte sich in zuvorkommender Weise bereit erklärt, während einiger Tage mit seinem Apparat in Bern zu arbeiten, um das Berner Publikum mit dem konfektierten Süßmoft im allgemeinen und dem nach seinem System sterilisierten im besonderen bekannt zu machen.

Der „Universal-Sterilisierherd“ besteht zur Hauptsache aus dem Dampfkessel, dem Sterilisierhafen, dem Moftbehälter und dem Fahrgestell. Das Heizprodukt des Dampfkessels wird dem Wasserbad des Sterilisierhafens zugeführt. Der Moft durchfließt in einem sinnreichen Erhitzer vom Moftbehälter aus das Heißwasserbad. Der auf diese Weise feimfrei gemachte Saft kann an einem stets fließenden Heißmoftbahn von 5 bis 7 Minutenliter in jedes beliebige Gefäß, gewöhnliche Flasche, Korbflasche oder Faß abgefüllt werden. Da der Moft weder mit Feuer noch mit reinem Dampf in Berührung kommt, so bleiben ihm sowohl die Nähr- und Gesundheitswerte wie auch das feine Fruchtaroma erhalten.

Der ganze Apparat ist auf einem Fahrgestell leicht transportabel. Ein bis zwei Mann bringen ihn mit leichter Mühe von Haus zu Haus, von Dorf zu Dorf und bewältigen eine Tagesproduktion von mehreren tausend Litern. Herr Loder erklärt, sein Apparat eigne sich auch vorzüglich zum Sterilisieren von Früchten und könne in der Zwischenzeit bequem als Waschherd benutzt werden.

In der landwirtschaftlichen Ausstellung waren auch andere Süßmoft-Sterilisierapparate vertreten und zum Teil in Funktion zu sehen. Auch weiß ich von Bekannten auf dem Lande, daß sie sich seit Jahren zur größten Zufriedenheit von einer fahrbaren Moftereie Süßmoft direkt in den Flaschen sterilisieren lassen. Hauptsache bleibt, daß der Fruchtstift dauernd vor Gärung geschützt wird und daß dadurch der kostbare Fruchtzucker erhalten bleibt. Gerade dieses Fruchtzuckers wegen

bildet der Süßmoft „es guets Tröpfli“ auch für unsere Kinder, das wir ihnen unbeforgt vorsetzen dürfen, bildet aber direkt einen wichtigen Bestandteil unserer Volksnahrung. Es ist ausgerechnet worden, daß bei einer durchschnittlichen Obsterte in der Schweiz alljährlich 3000 Wagenladungen mit je 200 q wertvollem Fruchtzucker verloren gehen, wenn der Obstsaft der Gärung ausgeliefert wird. Darum, wer Verfahren erfindet zur Konservierung dieses Zuckerreichtums und wer solche Verfahren anwendet oder deren Verwendung unterstützt, zählt zu den wahren Volkswohltätern. B. M.

Der Einkauf von Nahrungsmitteln und die Lebensmittelfälschung.

Ueber das Kapitel Echtheit und Verfälschung der Lebensmittel wäre recht viel zu schreiben. Der Einkauf von Nahrungsmitteln ist eine Verbrauchersache. Ein Besuch in einem städtischen Laboratorium, wo beanstandete und verfälschte Produkte und Artikel in reichem Maße vorhanden sind, würde uns manches lehren, ebenso das Studium eines Jahresberichtes eines Untersuchungsamtes. Trotz strenger und intensiver Kontrolle durch die Lebensmittelorgane sind immer Beanstandungen zu verzeichnen. Milch, Rahm, Käse, Butter erfahren am häufigsten Verfälschungen. Ebenso kann man beim Einkauf von Fett und Del nicht vorsichtig genug sein. Bei der Butter beziehen sich die meisten Beanstandungen auf Minderwertigkeit, d. h. mit zu wenig Fettgehalt. Sehr oft wird Kochbutter als Tafelbutter verkauft; vielfach muß bei den Untersuchungen Margarine festgestellt werden. Nicht vorsichtig genug kann man sein beim Einkauf der verschiedenen, mit schönem Namen klingenden Fettes und besonders, wenn es sich um Mischungen handelt. Oft ist es eine Zusammenfassung geringerer Ware, welche nicht die Bezeichnung Kochfett verdient. Die schöne, gelbe Färbung rührt von der Mischung mit Sesamöl her; daselbe verschlechtert aber die Fette. Viele als Schweinefett verkaufte Produkte bestehen aus Rindsfett. Oele werden sehr viel gefärbt und mit den feinen Tafelölen wird gut raffiniertes Rüböl gemischt.

Aber auch Teigwaren, Honig, Konserven, Kaffee sind beliebte Produkte zu Verfälschungen. Erstere werden vielfach gefärbt, namentlich bei Ware italienischer Herkunft. Eierteigwaren enthielten

oft nicht den gesetzlich vorgeschriebenen Gehalt an Eierzusatz. Vielfach wird sog. Kunst-honig als echter Bienenhonig verkauft, koffeinhaltiger Kaffee als koffeinfreier, Pisteneier als frische Trinteier. Fleisch-, Gemüse- und Obstkonserven sind ebenfalls ein beliebtes Verfälschungsgebiet, so enthielt z. B. Cerveletwurft aus Holland 4 Prozent Stärke; Schweizer Kaviar bestand aus Felcheneiern, die mit Ruß gefärbt waren. Eine als Gänse-leber bezeichnete Fleischkonserve enthielt 6 Prozent Weizenmehl. Bei Gemüsekonserven wird öfters das Maß des erlaubten Färbens überschritten, um dem Inhalt eine besonders grüne Farbe zu geben. Bei Früchtekonserven, besonders Konfitüren, stimmt die Bezeichnung nicht immer mit der enthaltenen Frucht überein, da oft Mischungen mit minderwertigen Früchten erfolgen. Auf dem Markt wurden schon an Stelle der Hohlunderbeeren, die sehr ähnlich aussehenden Beeren des Zwergholunders verkauft, wovon es eine Konfitüre mit widerlichem Geruch und stark bitterem Geschmack gab, die ungenießbar war. Fälschungen werden auch konstatiert beim Obrobst; ebenso geben immer wieder Grund zum Klagen: die verdorbenen Obstweine (z. B. effigstichige, gräuelige), zu leichtes Brot, künstlich gefärbte Fruchtstäfte, Verwendung künstlicher Süßstoffe anstatt Zucker bei Konditoreiwaren, Schokolade oder Kakaomehlen u. f. w.

Es ist Sache der Hausfrauen, bei Verdachtsfällen Anzeige zu machen bei den Kontrollstellen. Zudem würden bessere Kenntnisse in der Warekunde vieles erleichtern. I. M.

Rezepte.

(Aus „Fliegende Kochbücher“, Art. Institut Drell, Zürich, Zürich).

Pralinées

Die Zuckermasse wird folgendermaßen bereitet: 1/2 Pfund vom feinsten Puderzucker und 1 Eiweiß werden 10 Minuten lang gerührt; dazu kommt tropfenweise eine Flüssigkeit, die den Pralinées Geschmack und Namen gibt. Solche Flüssigkeiten sind: Rosenwasser, Orangenblütenwasser, sehr starker Kaffee oder Schokoladenextrakt, Kognak, Maraschino, Zitronensaft usw. Sobald die Zuckermasse anfängt dickflüssig zu werden, hört man mit dem Zusatz von Flüssigkeit auf. Man formt nun aus der Zuckermasse kleine Vierecke und Kugeln und läßt diese einige Stunden auf gefettetem Papier an der Luft trocknen. Zur Glasur nimmt man nicht entölt feinste Schokolade, schlägt diese in kleinste Stücke und läßt sie ohne Zusatz von Wasser auf dem Feuer zergehen. Sobald die Schokoladenmasse dickflüssig ist, wirft man eine Kugel hinein, wendet sie rasch mit 2 Gabeln um, läßt sie abtropfen und auf gefettetem Papier trocknen. Die Schokoladenmasse muß während der ganzen Dauer der Arbeit die gleiche Temperatur haben, sonst werden die Pralinées ungleich glasiert.

Pfeffernüsse.

250 g Honig werden mit 250 g Staubzucker gekocht, bis sich große Blasen bilden. Dann gibt man 125 Gr. geriebene Mandeln dazu und läßt die Masse noch einmal aufkochen. Nun kommen 10 Gr. Pottasche, die man in Rosenwasser aufgelöst hat, ferner etwas geflozene Nellen, Muskatnuß, Kardamomen und 300 Gr. Weizenmehl dazu. Der Teig muß fest sein und läßt man denselben zugedeckt 2-3 Tage stehen. Dann rollt man ihn aus, macht runde Plättchen, längliche Schnitten und kleine Dreiecke, bäckt sie in schwacher Ofenhitze und überzieht sie mit Zitronenglasur. Glasur: Dazu werden 150 Gr. Puderzucker mit 1 Eiweiß und 2 Eßlöffel Zitronensaft 20 Minuten dick und schaumig gerührt und das Gebäck damit bestrichen.