

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 32 (1942)
Heft: 28

Artikel: Gefahren des Einmachens mit wenig Zucker : eine Warnung
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-643870>

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>

Gefahren des Einmachens mit wenig Zucker

Eine Warnung

Die Einmachzeit kommt — und damit die Einmachzuckerzuteilung, aber — leider — auch die Konfitürenrationierung. Und jetzt ist der gefährliche Moment da, wo die Hausfrau in der Angst um ihre Konfitürevorräte für das Neue, allzu Neue zugänglich wird. Sie ist gezwungen, von der guten grossmütterlichen Regel abzuweichen und sieht sich neben vielen ernsthaften Beratern auch einem Heer von Marktschreibern und Geldmachern gegenüber, die alles mögliche und unmögliche anpreisen. Heute ist aber nicht der Moment für kostspielige Versuche. Es heisst, nach sicheren Methoden alles für die Versorgung des Landes nutzbar zu machen.

Besinnen wir uns einen Moment auf die altbewährten Einmachmethoden, werden wir uns klar, was man ohne Schaden daran ändern darf und was von den alten Regeln bestehen bleiben muss.

Konservieren, Haltbarmachen, heisst nichts anderes als die schädlichen Kleinlebewesen, die unser Obst und Gemüse in Zersetzung überführen, abtöten oder doch in ihrer Lebenstätigkeit stark behindern. Bei den Früchten gilt es besonders, die ungiftigen Schimmelpilze und Hefearten zu bekämpfen, bei den Gemüsen hingegen eine ganze Reihe von verschiedenen Pilzen und Bakterien, die zum Teil tödliche Giftstoffe absondern können. Einschränken und sogar ganz eindämmen lässt sich die Lebenstätigkeit dieser Kleinlebewesen durch Lagern in tiefgekühlten Räumen, durch Trocknen, Einsäuern, Einsalzen, Eindicken, durch Beigabe von Konservierungsmitteln. Abgetötet werden sie dagegen bei längerem Erhitzen auf 100°. Früchte, an denen die ungefährlicheren und empfindlicheren Hefe- und Schimmelarten haften, lassen sich schon durch einmaliges gründliches Durchkochen keimfrei machen, während Gemüse, Pilze und Walderdbeeren, die gewöhnlich mit zähen Sporenbildnern behaftet sind, an mehreren aufeinanderfolgenden Tagen gekocht werden müssen. Sind nun die gefährlichen Kleinlebewesen durch Kochen entfernt, so ist die Konserve noch nicht haltbar, es gilt nun zu verhüten, dass neue Bakterien und Pilze dazu kommen und ihr zerstörendes Werk beginnen: Gekochte Konserven (sterilisierte und kochend eingefüllte Früchte, Konfitüren mit wenig Zucker und andere) müssen sofort hermetisch abgeschlossen werden, sei es durch die gewöhnlichen Flaschenverschlüsse mit Gummiringen und Klammern, sei es mit Aluminiumdeckel und Gummiring, Schweinsblasenverschluss und Cellophan schliessen bei solchen Konserven nur dann sicher, wenn die obere Öffnung des Gefässes eng ist. Bei zuckerreichen oder genügend eingekochten Konfitüren genügen schon einfachere Verschlüsse wie eine Lage Paraffin oder ein in Alkohol getauchtes Papier.

Ganz unrichtig ist es hingegen, ungekochte oder ungenügend gekochte Früchte oder gar noch Gemüse durch irgend einen Kunstgriff von der Luft abschliessen zu wollen. Die Pilze und Bakterien sind noch im Einmachgut vorhanden und können zum grösseren Teil auch unter Luftabschluss weiterleben und den Inhalt von Gläsern und Flaschen verderben. Wir warnen daher vor dem unvorsichtigen Gebrauch von *Verschlussapparaten*, mit denen man im Sterilisierglas einen luftleeren Raum erzeugen und so den Deckel verschliessen kann. Die bekanntesten Systeme sind folgende: Beim einen wird eine kleine Pumpe an den Wasserhahn angeschlossen und damit die Luft aus dem Glas herausgepumpt. Bei dem andern wird eine alkoholhaltige Lösung in einem kleinen Gläschen oder im Glasdeckel angezündet und zuoberst im Glas verbrannt. Es entsteht ein luftverdünnter Raum, und das Glas ist verschlossen. Der Inhalt kann sich auch halten, aber nur unter folgenden Bedingun-

gen: Die Früchte müssen in kleinen Mengen aufgekocht werden und durch und durch siedend heiss sein. Glas, Gummiringe und Deckel müssen direkt aus kochendem Wasser herausgenommen und sofort verwendet werden. Gemüse dürfen überhaupt nicht in dieser Weise verschlossen werden, da solche Verschlüsse das unumgänglich nötige zweimalige Sterilisieren nicht erlauben. Diese Verschlüsse eignen sich hingegen zum luftdichten Abschluss von Konfitüren mit wenig Zucker oder zum Verschliessen von angebrauchten Konfitüregläsern.

Die Knappheit in Brennmaterial aller Art führt auch da und dort zu gefährlichen Experimenten. Es ist wohl richtig, dass *Rhabarber* und *Krautstiele* sich roh in kaltem Wasser aufbewahren lassen; wer aber dasselbe mit *Bohnen* versucht, wird schwere Enttäuschungen erleben; denn roh eingemachte Bohnen halten nicht. Sogar beim Sterilisieren müssen ja Bohnen zweimal, an zwei aufeinanderfolgenden Tagen erhitzt werden. Die beste Art, Bohnen haltbar zu machen, ist aber ohne Zweifel das Dörren, das auch ohne besondere Wärmequelle in einem warmen, dunklen, zugigen Estrich durchgeführt werden kann.

In letzter Zeit wird in den Zeitungen immer wieder über die neue zuckerfreie finnische Konservierungsmethode mit einem dem Senföl verwandten Stoff geschrieben. Diese Methode wird offenbar in Nordeuropa bereits angewandt. Doch ist weder Import noch Herstellung des Konservierungsmittels in der Schweiz möglich. Also kommt ein Konservieren nach der Methode von Prof. Virtanen für die Schweiz nicht in Betracht.

Und nun zu den *Konfitüren*:

Konfitüren mit wenig Zucker halten sich nur unter folgenden Bedingungen:

1. Die Konfitüre wird länger gekocht als üblich und auch stärker eingedampft, als die gewöhnliche Konfitüre. Sie muss die Marmeladendicke haben, d. h. sich langsam vom Löffel lösen und schwer und breit vom Löffel fallen. Oder
2. die Konfitüre wird eingekocht wie gewöhnlich, aber dafür nachsterilisiert oder kochend in Gläser abgefüllt und sofort luftdicht verschlossen. Oder
3. man verwendet Einmachtabletten. Diese sind nur in ganz kleinen Mengen und nur mit Zurückhaltung zu verwenden. In den meisten Fällen ist darin Natriumbenzoat enthalten, von dem man nie mehr als 1 g pro kg Konfitüre verwenden darf. Man beachte und befolge also genau die Vorschriften auf den Packungen. Konservierungsmittel in Pulverform sind zu vermeiden, da das Abwägen von ein Gramm im Haushalt Schwierigkeiten bereitet.

Will man die Konfitüre mit Sacharin nachsüssen, so beachte man, dass viele Saccharinpräparate beim Kochen ihre Süßkraft verlieren. Saccharin also erst am Schluss der Kochzeit oder vor Gebrauch beifügen.

Eine gute zuckersparende Methode ist auch folgende: Früchte werden im Laufe des Sommers ohne Zucker, eventuell mit Beigabe von etwas Süßmost, kochend eingefüllt und den Winter über mit wenig Zucker zu Tageskonfitüren eingekocht.

Wir warnen also vor dem Verschliessen von Gläsern, deren Inhalt nicht keimfrei ist.

Wir warnen vor dem Einmachen von Bohnen mit kaltem Wasser.

Wir warnen vor der Verwendung von Einmachtabletten in grösserer Menge.

Eidg. Kriegsernährungs-Amt.