Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 48 (1944-1945)
Heft: 22

Artikel: Die Seite der Frau : Dörren von Früchten und Gemüsen
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-672422

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: 16.08.2025

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

Mehr denn je gilt es heute, sich für den Winter Vorräte zu sammeln. Mit dem Dörren von Früchten und Gemüsen haben wir die einfachste und billigste Konservierungsart.
Nachstehend einige Anhaltspunkte über die Vorbehandlung des Dörrgutes, aufgestellt vom Elektrizitätswerk der Stadt Aarau.

a) Früchte.

Birnen sollen vollreif und je nach Sorte kernig bis teig sein, große halbieren, kleine ganz.

Äpfel: Süße ungeschält in Schnitze von ca. 1½ cm Dicke schneiden. Fliege und Kerngehäuse entfernen.

Äpfel: Saure schälen, in Schnitze von ca. 1½ cm Dicke oder Ringe von 8 mm Dicke schneiden. Fliege und Kerngehäuse entfernen. Um das Braunwerden der Schnitze zu verhüten, können diese beim Rüsten kurze Zeit in eine 1%ige Salzlösung (10 g Salz pro Liter Wasser) gelegt werden. Werden die Äpfel schon am Abend vorher gerüstet, so sind die Schnitze kurz in die Salzlösung zu tauchen und dann in Körbe, welche mit Papier ausgeschlagen sind, zu legen und mit einem Tuch zu decken.

Zwetschgen: Es sollen nur großfrüchtige, gut ausgereifte Früchte gedörrt werden. Am besten ist es, wenn die Haut am Stielansatz leicht eingeschrumpft ist.

Kirschen: Am Stiel belassen, im übrigen wie Zwetschgen.

Aprikosen: Halbieren, Schnittfläche nach oben oder kleine ganz.

b) Gemüse.

Das Gemüse soll möglichst frisch, d. h. rasch nach dem Abernten gedörrt werden. Stark getriebenes Gemüse eignet sich weniger zum Dörren.

Vorbehandlung der Gemüse: Erlesen, waschen, zurüsten, eventuell überwellen.

Bohnen: Das Grüngemüse muß gesund, zartfleischig und möglichst fadenlos sein. Es darf keine große Kernbildung aufweisen. Empfehlenswerte Sorten zum Dörren sind: **Stangenbohnen:** St. Fiacre (Basler Markt), Phänomen, Julibohnen, Ohnegleichen (Ideal von Montreux). **Buschbohnen:** Genfer Markt, Saxa.

Vorbehandlung: Sorgfältig entfädeln, waschen. Wichtig: Beim Vorschwellen nur 1—2 Wälle darüber gehen lassen oder nur kurze Zeit im Dampf kochen. Wenn nicht sofort gedörrt werden kann, mit kaltem Wasser abkühlen und an der Luft trocknen lassen.

Weißkabis, Rotkabis und Kohl: Blätter in Streifen von 3 cm Breite schneiden, nicht dämpfen. Storzen in 3 mm dicke Streifen schneiden, dämpfen.

Erbsen: Die frischen Erbsen mit Grieszucker solange in der Pfanne rühren (2—3 Minuten), bis sie schön grün sind. Auf 1 kg Erbsen 1 Eßlöffel Zucker. Geschmack und Farbe wie bei frischen Erbsen.

Rübli: Schälen oder schaben, in Scheiben von 3 mm Dicke schneiden.

Sellerieknollen: Schälen, in Scheiben von ca. 3 mm Dicke schneiden.

Selleriebläter werden roh gedörrt.

Spinat: Es soll möglichst Spinat aus mittlerem Wachstum verwendet werden. Wenn möglich ohne Stiele, roh dörren.

Mangold siehe Spinat.

Blumenkohl: Gleichmäßig zerteilen, roh dörren.

Kefen: Kurz vor der Vollreife pflücken, entfädeln, kurz dämpfen.

Tomaten: Horizontal halbieren; Schnittfläche nach oben.

Zwiebeln: Enthülsen, in dünne Scheiben schneiden.

Lauch: Die grünen und die gelben Teile getrennt dörren. Sauber waschen, für Julienne in feine Streifen, für andere Zwecke gröber schneiden.

Zichorien: Sauber waschen; in Streifen oder Würfel schneiden.

Julienne: Allerhand Suppengemüse klein schneiden.

Küchenkräuter: Sauber erlesen, waschen, gut abtropfen lassen. Die Kräuter sind für das Dörren vor dem Blühen und wenn immer möglich am Morgen zu schneiden.

Teekräuter: wie Küchenkräuter.