

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 18 (1942-1943)
Heft: 1

Artikel: Lob des Dörrens
Autor: Stauffer, Gertrud
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1066671>

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](#)

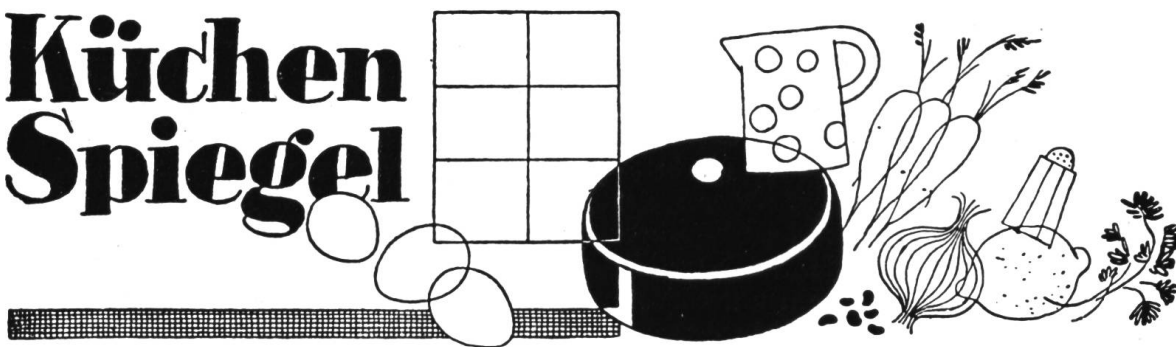
Terms of use

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: 25.01.2026

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

Küchen Spiegel



LOB DES DÖRRENS

Von Gertrud Stauffer

« Schau, dort springt ein Kohlkopf auf — dort noch einer — wir haben doch zuviel frühen Wirz gepflanzt! Und die Karotten, der Länge nach sind sie gespalten, soviel können wir doch nicht auf einmal essen! Was wollen wir nur damit anfangen? »

« Hier die Bohnen müssen unbedingt gepfückt werden, sonst sind sie fädig und zäh — vor dem Hause sind noch Wachsbohnen. Aber das ist viel zu viel für eine Mahlzeit! Machen wir ein? Ach nein, das gäbe doch höchstens zwei Gläser voll, es lohnt sich nicht, dafür zwei Stunden lang das Gas brennen zu lassen! »

« Hier noch ein überständiges Kohlrabi, und dieser Blumenkohl, schau, ganz grün — aber der da und dieser sind schön weiß. Ach, und da das Liebstöckelkraut — wirklich ins Kraut geschossen, und der Schnittlauch wird immer gröber, wir kommen ja nicht nach mit Schneiden! »

« Im Keller liegt noch ein Körbchen voll alter Kartoffeln — die neuen eigenen schmecken so gut. Den Schweinen die alten geben? Das könnte uns später reuen. Da noch alte Zwiebeln, die faulen wollen,

die neuen Silberzwiebeln hängen glänzend und seidenhäutig am Gestell und laden zum Schmaus. Aber die alten? Es darf doch nichts verloren gehen, was der menschlichen Ernährung dienen könnte! »

Ja, jetzt ist es Zeit zum Konservieren, Zeit, um Vorräte anzulegen für den Winter, vielleicht auch noch für ein übernächstes Jahr. Doch wie? Manchmal sind keine Sterilisiergläser erhältlich, die Gummiringe sehen auch immer mehr nach Ersatz aus. Und haben wir nicht schon sehr viele Konservengläser, hat es einen Sinn, immer noch mehr anzuschaffen? Werden wir nicht eines Tages mit einem Erleichterungsseufzer wieder Rasen säen lassen vor dem Hause? So wenigstens träume ich von der Zeit nach dem Kriege, wenn die Preise wieder fallen, wenn die Grenzen wieder offen und die Transportmittel frei sein werden für Friedensgüter. Dann werden wir die Lagerkartoffeln wieder kaufen, auch manches Gemüse, wir werden den weitabliegenden Pflanzplatz abgeben, weil er



soviel Zeit und Kraft verbraucht, und wir werden unsere Liebe und Sorgfalt wieder ganz dem kleinern Garten beim Hause zuwenden. Womit sollen wir dann die vielen Gläser füllen, die auch noch soviel Platz beanspruchen?

Das Sterilisieren der Gemüse hat den Nachteil, daß diese Vorräte verbraucht sein sollten, ehe die Hitze des nächsten Sommers einsetzt. Auch das Obst wird nicht unbegrenzt haltbar bleiben in den Gläsern. Wie werden wir uns den kommenden Überfluß an Birnen für die nächsten Jahre aufsparen können?

Die Antwort ist einfach. Unsere Großmütter wußten, wie sie es machen mußten. Und wie wir durch diesen Krieg gezwungen werden, auf so manche Errungenschaft der letzten Zeit zu verzichten und zu einfachern Lebensformen zurückzukehren, so besinnen wir uns auch wieder darauf, wie unsere Großmütter Vorräte anlegten. Sie dörren! Sie dörren Gemüse und Früchte, sie füllten die Säcklein im Speicher mit Dörrgut, sie häuften in den Schnitztrögen leckere Birnen, süße und saure Apfelstücklein auf. Übergroße Ernten konnten sie über mehrere Jahre verteilen, es mußte ihnen nicht bange sein, wenn die Obstbäume sich einmal ausruhten vom willigen Spenden und die Bohnen einmal nicht geraten wollten. Sie hatten ihre Vorräte an Dörrgut, die sich bei richtiger Lagerung jahrelang fast unverändert hielten.

O nein, ich sage nichts gegen das Sterilisieren. Wie herrlich ist es, am Sonntag einfach ein Glas aufzumachen und schnell fertig zu sein mit Kochen! Wie fein schmeckt Kompott aus dem Glas! Aber im allgemeinen haben wir über dem Sterilisieren das Dörren allzu sehr vergessen und dürften es wohl wieder zu Ehren ziehen.

Ja, aber wie, auf welche Weise? Es gibt übergenug kleine Broschüren und Wegleitungen darüber, wie das Dörrgut zurechtgemacht werden soll. Ebenso gibt es viele Gelegenheiten, um kleines Entgelt dörren zu lassen. Aber auch Sonne und Luft sind gute Helfer, nur muß man



mit der Besonnung eher zurückhalten, und alles, was auf diese natürlichste Weise gedörrt werden soll, muß möglichst klein und dünn geschnitten sein, denn unsere Luft ist zu feucht, und das Dörrgut geht in Gärung über, wenn es nicht rasch genug trocknet. Gemüse also klein schneiden, Bohnen halbieren, alles ganz locker ausbreiten, ja nicht aufeinanderliegen lassen!

Unsere Großmütter hatten die umfangreichen Backöfen zur Verfügung, deren Hitze nach dem Backen des Brotes gerade recht war zum Dörren. Wenige von uns haben noch solche Kunstöfen. Aber es gibt mancherlei Dörrapparate, die zum Teil gar nicht teuer sind, so diejenigen zum Aufstellen auf den Gasherd oder auf die elektrische Platte. Am besten wäre es, mit elektrischem Strom, der jetzt in beliebiger Menge zur Verfügung steht, zu dörren. Der elektrische Herd braucht überhaupt keinen besondern Apparat. Jedes Elektrizitätswerk gibt eine Anleitung zum Dörren im Backofen ab.

Am allerbesten mag wohl ein elektrischer Dörrapparat sein. Wer einen Boiler hat, kann billigen Nachtstrom beziehen. So wenigstens haben wir es in unserm Dorf. Der Betrieb des Dörrapparates mit Nachtstrom kostet mich fünf Rappen für vier Stunden. Da lohnt es sich gewiß, während der Nacht einmal aufzustehen,

um die untersten Siebe zuoberst aufzusetzen. Auch bei diesen Dörrapparaten gibt es mancherlei Preislagen und Ausführungen. Einfachster Betrieb, sozusagen keine Wartung, vollkommene Sauberkeit, kein offenes Feuer sind die Vorteile. Und wie schön das Dörrgut wird! Jedes Gemüse behält seine Farbe und seinen Wohlgeschmack. Auch der Nähr- und Gesundheitswert soll denkbar wenig leiden auf diese Art.

Die alten Kartoffeln, die alten Zwiebeln kommen fein geschnitten oder grob geraffelt in die Julienne, die wir von dem Augenblick an sammeln, da der Garten zu ernten gibt. Strünke, Blätter, alle möglichen, kunterbunten Überschüsse, das Zuviel und Zuwenig der Gemüsernten kommt dazu, Kräuter aller Art. Jede beliebige Menge kann verarbeitet werden, eine Handvoll von diesem und eine von jenem gibt schließlich auch ein volles Sieb. So füllen sich die Säcklein, auch wenn wir nicht korbweise ernten können, sondern über den täglichen Bedarf hinaus nur geringe Überschüsse erzielen. Ein Gang in den Wald, eine unerwartete Pilzernte — was tun, wenn es mehr ist, als wir frisch essen können? Dörren, es geht so leicht und einfach, wenn die Pilze fein zerschnitten werden!

Wie herrlich schmeckt ein Reisgericht, für das zuerst im Wasser Julienne halbweich gekocht wurde, ehe der Reis dazu kam. Was für wohlschmeckende, sättigende Gemüsesuppen stellen wir damit her! Wie wenig Zeit hat man gewöhnlich, wenn ein Patient im Hause liegt, um noch

mancherlei Gemüse für Gemüsebouillon zu rüsten! Eine Handvoll Julienne tut den gleichen Dienst. Julienesuppe mit Reis, Grieß, Haferflocken, Hirse, Gerste, geröstetem Mehl, Erbsmehl, Resten von allerhand Teigwaren, mit Käse, mit wenig Wurst — immer neue, kräftige, nahrhafte Varianten. Vergessen wir nur nicht, daß im Herbst auch noch die grünen Blattenden des Lauches dazu gehören und die Sellerieblätter, wenn wir die Knollen ernten! Gedörrte Tomatenschnitzchen machen die Julienne erst recht schmackhaft.

Daß alles gedörrte Gemüse vor dem Gebrauch zuerst gewaschen und dann genügend aufgeweicht werden muß, wenn möglich über Nacht, versteht sich von selber. Julienne hat es nicht nötig, sofern sie fein genug geschnitten wurde. Das Einweichwasser wird nicht weggegossen, sondern gleich zum Kochen verwendet.

Halbierte Birnen, Apfelstücklein, Kirschen, Pflaumen, Zwetschgen ergeben nicht nur einen unbegrenzt haltbaren Vorrat, sie sind vorzüglich als Zwischenverpflegung für Schulkinder oder auch als Touristenproviant. Die Zeit der Wurst- und Käsebrote ist vorbei!

So würde ich aus vielen Erwägungen heraus es mir ernstlich überlegen, ob ich noch mehr Sterilisiergläser anschaffen wollte — auch die Büchsen, die oftmals im bäuerlichen Haushalt Verwendung finden, sind äußerst rar — oder ob es sich nicht besser lohnen würde, aufs Dörren sich einzustellen — wie unsere Großmütter es taten!

Illustrationen von Hanni Schweizer.

The logo features the text "Knorr Suppen-gute Suppen!" in a stylized, white, cursive script. The word "Knorr" is on the top line, "Suppen-" is on the second line, and "gute Suppen!" is on the third line. The text is set against a solid black rectangular background. There are white horizontal lines underlining "Suppen-" and "gute Suppen!".

● VERLANGEN SIE GRATIS UNSER BUCH VOM BEHAGLICHEN WOHNEN ●

● BESTE QUALITÄT SCHÖNE FORMEN UND VORTEILHAFTHE PREISE

● BESTE QUALITÄT SCHÖNE FORMEN UND VORTEILHAFTHE PREISE

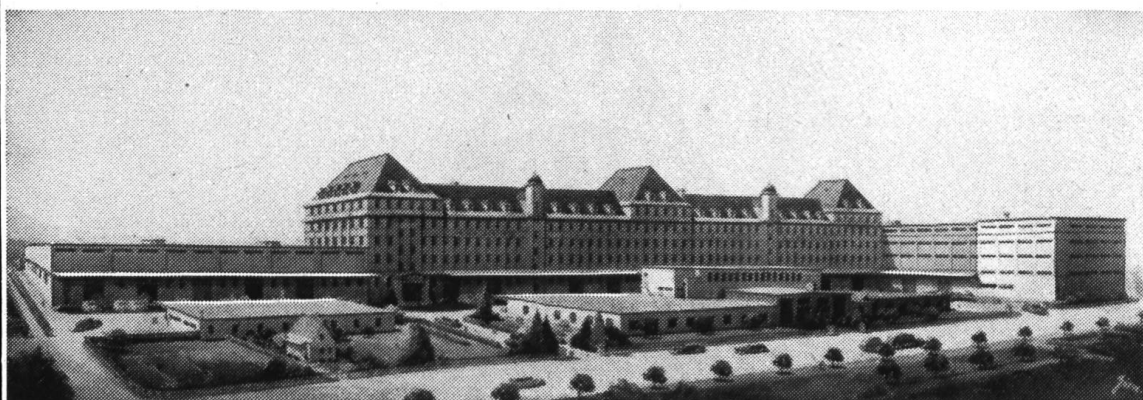


● VERLANGEN SIE GRATIS UNSER BUCH VOM BEHAGLICHEN WOHNEN ●

Die 3 Lagerhäuser der **USEGO**

Olten Lausanne Winterthur

3 Bollwerke für die Landesversorgung



Olten

3974

selbständige Lebensmittel- und Gemischtwarengeschäfte aus der ganzen Schweiz sind in der USEGO OLTEN zusammengeschlossen. Ihr Programm heißt:

«Gute Ware billig»

Die Umsätze betrugen 1941 114,7 Millionen Franken.