

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 20 (1944-1945)
Heft: 1

Artikel: Apfelschnitze und Dörrbirnen und Birnenweggen
Autor: B.B.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1069533>

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: 13.01.2026

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



KÜCHEN-SPIEGEL

APFELSCHNITZE, DÖRRBIRNEN UND BIRNENWEGGEN

Von B. B.

In einem obstreichen Jahr ist das Dörren eine besonders geeignete Methode, vom Überfluß des Herbstes für die Wintermonate aufzusparen zu können.

Eine Leserin des « Schweizer-Spiegels » beschreibt im nachstehenden Beitrag, den sie auf unsere Rundfrage in der Mai-Nummer « Was hat mich die Rationierung gelehrt? » einschickte, wie sie es anstellt, ihre Familie den ganzen Winter hindurch reichlich mit billigem, gutem Obst zu versorgen.

In unserer Ernährung spielen neben Gemüse und Kartoffeln vor allem die

Früchte eine Hauptrolle. Fleisch essen wir seit der Rationierung sogar etwas mehr als vorher, trotzdem ich für unsere Familie (wir haben zwei kleine Kinder) immer außer den beiden Kinderkarten eine A- und eine B-Karte beziehe.

So gab ich im Jahr 1943 im Monat für Fleisch durchschnittlich Fr. 16.— aus; Blut- und Leberwürste, Fische und Fischkonserven inbegriffen. Hingegen belieben sich die Auslagen für Frischobst auf Fr. 35.— monatlich, und auf Fr. 8.— für Nüsse und Nußkerne.

In guten Obstjahren dörre ich 100 bis 120 kg Mostbirnen (Theilers-, Wasserbirnen und « Gelbmöstler ») zu 20 Rappen das Kilo direkt beim Bauern geholt, 60 bis 70 kg Falläpfel ebenfalls à 20 Rp. Die Äpfel müssen aber frühe oder mittelfrühe Sorten sein, damit die Stückli nicht zu sauer sind. Gutgeeignete Sorten sind: Berner Rosen, Milchäpfel, Jacques Lebel, Boskop, Landsberger und Usteräpfel, also solche, die bald weich sind. Die Auslagen für das Dörr Obst betragen beim Bauern 35 Franken, im Dörrbetrieb



kostet es nochmals 20 Rappen pro Kilo-gramm, also kommt uns eine Dörrobst-reserve von 22—24 kg auf Fr. 70.— zu stehen.

Für den täglichen Gebrauch kaufe ich in zwei Malen 80—100 kg Falläpfel von den gleichen guten Sorten wie zum Dörren. Bis Anfang Dezember brauche ich nun keine Tafeläpfel zum Rohessen oder Kochen, nur das Fallobst. Dieses muß allerdings mindestens alle drei Tage erlesen werden, damit die Aufschlagstellen nicht faulen können. Dafür darf ich allerdings nur wenig fröhles Tafel-obst kaufen, das durch langes Lagern überreif oder unansehnlich würde.

Beeren, Steinobst und Butterbirnen konserviere ich durch Heißeinfüllen in über 100 Flaschen. Der ganze Vorrat wird jedoch bis Weihnachten keinesfalls angezehrt. Da das eingemachte Obst bis Ende Juni reichen muß, so können wir in der Woche höchstens 4—5 Gläser brauchen. Das ist nicht zuviel, weil es als

Dessert mittags immer Früchte gibt und oft Gäste da sind. Schnitze und Dörr-birnen sind hochwillkommen als Znuni und Zvieri beim Vater im Büro oder daheim für die Kinder. Pro Woche dürfen wir nicht ganz ein Kilogramm brauchen. Am liebsten haben alle die süßen Stückli der Usteräpfel, die mit der Schale gedörrt werden.

6 kg Birnen brauche ich, um vor Weih-nachten und um die Fastnachtzeit herum meine Spezialität, die « Birewegge », zu backen. « Birewegge » sind sehr gesund, bleiben wochenlang frisch und können bei jeder Gelegenheit serviert werden. Außer Mehl und Fett braucht es keine ratio-nierten Zutaten zur Herstellung.

Das Rüsten des Dörrobstes im Herbst wird jeweils zu einem kleinen Fest, zu dem wir 2—3 Freunde und Freundinnen aufbieten. Wenn jemand die Äpfel schält (es sollten immer zwei zum Schälen sein), eines die Stücklein schneidet und ein anderes das Kernhaus entfernt, sind 20 kg

Rund um das Nähkörbchen

So heißt ein nettes Büchlein mit vielen praktischen Winken und nützlichen Ratschlägen für Näharbeit und Haus-schneiderei. Senden Sie uns Ihre Adresse auf einer Postkarte und Sie erhalten das illustrierte Heft gratis zugestellt. Verwen-den Sie dann noch den guten Mettler-Faden, der sich so leicht verarbeiten lässt.

Mettler
FADEN
aus Rorschach

bald gerüstet. Die Birnen werden, wenn sie «teigg» sind, halbiert, von Stiel und Blüte befreit und mit der Schnittfläche nach oben in ein Traubengitter gelegt, weil sie sonst bis zum nächsten Morgen zuviel Saft verlieren.

Den größten Teil der Äpfel dörre ich selber auf dem Dörrex. Die Birnen gebe ich alle in den Gemeinde-Dörrbetrieb, da sie viel Wartung und sehr viel Brennstoff brauchen. Da die Birnen sehr verschieden «teigg» werden, ist es mir möglich, jede Woche auf den schon wochenlang vorherbestimmten Tag einen Korb mit 15—20 kg Obst zum Dörren zu bringen.

Jedenfalls nehme ich mir schon jetzt vor, auch nach dem Krieg weiter viel Obst zu dörren. Alle haben *das Dörrobst* gern, und es ist gesund und billig.

Lösung der Denksportaufgabe von Seite 12

Der Zapfen kostet nicht Fr. —10, sondern Fr. —05.

Korkzapfen	Fr. —05
Flasche 1 Franken mehr	Fr. 1.05
	<hr/> Fr. 1.10

Wir bitten unsere Leser, uns weitere, in schweizerischen Zeitschriften und Zeitungen noch nicht publizierte Denksportaufgaben einzusenden, wenn möglich solche, die nicht mathematischer Natur sind. Die angenommenen Einsendungen werden honoriert.

Lösung von Seite 23 «Kennen wir unsere Heimat?»

1. Erdstern, ein zu den Stäublingen gehörender Pilz.
2. Grünspecht.
3. Raupe des Ligusterschwärmers.



Ein Gärtnermeister

war gegen Unfall versichert gewesen, bescheiden zwar, nur für 4000 Franken im Todesfall — der Prämie wegen! Hin und wieder dachte er wohl daran, daß die Versicherung eigentlich nicht genüge und daß »man« sie erhöhen sollte.

Einmal schwang sich der Gärtnermeister sogar dazu auf, den Besuch unseres Inspektors zu verlangen; der sah sich die Verhältnisse an und fertigte einen Versicherungsantrag aus, den Lebensumständen der Gärtnerfamilie angemessen. Und dann ging es, wie es eben geht: der Versicherungsantrag wurde nicht unterschrieben. Unser Inspektor mahnte einmal, mahnte zweimal, mahnte dreimal, bis ihm die Gärtnerfrau den Bescheid gab, »er solle nicht stürmen, die Sache mache sich dann schon«.

Drei Wochen später wird der Gärtnermeister von einem Autobus überfahren. Als die Witwe nach einiger Zeit unseren Inspektor auf der Straße trifft, sagt sie: »Oh, lieber Herr, warum haben Sie nicht mehr gedrängt? Sie hätten sich nicht so rasch abspeisen lassen sollen! Ich betreibe jetzt das Geschäft mit meinen Gesellen weiter, aber ohne Kapital ist das eine bittere Sache.«



„ZÜRICH“ ALLGEMEINE UNFALL- UND HAFTPFLICHT- VERSICHERUNGS-AKTIENGESELLSCHAFT