Zeitschrift: Wohnen

Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger

Band: 19 (1944)

Heft: 10

Rubrik: Frauenseite

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: 25.12.2025

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

Lob des Dörrens

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 Obst und Gemüse 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 dörrten! Sie dörrten 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 allzusehr 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 gegen 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 aufeinander liegen 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.

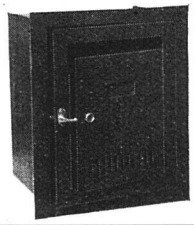
Die alten Kartoffeln, die alten Zwiebeln kommen fein geschnitten oder grob geraffelt in die Julienne, die wir von dem Augenblick an sammeln, da der Garten zu ernten gibt. Strünke, Blätter, alle möglichen kunterbunten Überschüsse, das Zuviel und Zuwenig der Gemüseernten kommt dazu, Kräuter aller Art. 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!

Was für wohlschmeckende, sättigende Gemüsesuppen stellen wir mit gedörrtem Gemüse 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. Juliennesuppe 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 dazugehören und die Selleriebläter, 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.

Gertrud Stauffer


Briefkastenanlagen
Kellerfenster «norm»
Pfannengestelle und alle Bauspezialitäten
J. SESSLER - ZÜRICH 7
Telephon 32 04 85

GEBR. SCHENKER
Steinhauer- und Baugeschäft
ZÜRICH-WIEDIKON
Haldenstrasse 19/21 Telephon 33.374