

**Zeitschrift:** Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers

**Herausgeber:** Schweizerischer Verein für Heimerziehung und Anstaltsleitung; Schweizerischer Hilfsverband für Schwererziehbare; Verein für Schweizerisches Anstaltswesen

**Band:** 13 (1942)

**Heft:** 9

**Artikel:** Das Dörren von Obst und Gemüse

**Autor:** S.P.Z.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-806149>

### **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:** 01.04.2025

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

Wachstums gefunden hat, das sich im Alltag bewährt. Darum kann auch die tiefere Arbeits- und Lebensgemeinschaft einer Anstalt nicht durch Programme und Proklamationen gemacht werden. Sie muß wachsen, in jedem Werk wieder auf ihre besondere Art und in der Ueberwindung besonderer Widerstände. Aber, daß eine neue und vertiefte Gemeinschaft wächst, ist das, was uns heute am meisten not tut. Den Gefahren, die der Gemeinschaft drohen, ist nur dadurch zu begegnen, daß sich

### **das Wagnis der Gemeinschaft als überwindende Kraft**

erweist. Wo die Gemeinschaft im christlichen Glauben gewagt wird, da müssen ihr die Mächte, die sie sonst zu ersticken drohen, erst recht zur Entfaltung helfen. Da müssen uns auch in unseren Anstalten Einschränkungen, ja Entbehrungen nicht in kleinlicher Eifersucht auseinbringen, sondern uns erst recht vereinen. Da erwacht eine ganz neue Ehre, nicht mehr die Ehre des selbstbewußten Forderns, sondern die Ehre, opfern zu dürfen, weil man in der Gemeinschaft und im Dienst des Herrn steht, der uns im Zeichen des gewaltigsten Opfers zusammenschließt im Zeichen des Kreuzes. Das ist wahrhaftig eine

mannhaftere und kühnere Ehre als die Ehre einer Welt, die nur von den Lebensbedürfnissen redet und das tiefste Bedürfnis des Menschen, über sich selbst zu einer höhern Gemeinschaft hinauszuwachsen, mitleidig belächelt.

Wo ehrlich um diese verborgene Ehre gerungen wird, werden die Spannungen überwunden, die durch Ueberarbeitung und Knappheit immer wieder entstehen werden. Denn es erstarken Verantwortlichkeit und Treue, die an Ort und Stelle, gegenüber dem Werk, in dem gearbeitet wird, zu halten sind. Und aus der innern opferbereiten Gemeinschaft eines Werkes der Fürsorge erstarkt auch das Wagnis, gegenüber den Armen und Bedrängten des ganzen Volkes, also gegenüber der ganzen Volksgemeinschaft nicht nur Opfer zu verlangen, sondern auch in aller Selbstverständlichkeit Opfer zu bringen. Und mögen sich mächtige Organisationen zusammenschließen, um von andern Opfer zu erzwingen, so soll in unserem Herzen das Verlangen brennen, aus der Gefangenschaft ins eigene Ich hinauszuwachsen und immer mehr zu einer Gemeinschaft befreit zu werden, deren Stolz und deren Ehre darin besteht, schlicht und einfach zu dienen, im Zeichen des Kreuzes, das auch unsere Fahne trägt.

## **Das Dörren von Obst und Gemüse**

Es ist begreiflich, daß bei der gewaltigen Zunahme des Dörrrens von Obst und Gemüse auch Mißerfolge und Enttäuschungen nicht ausbleiben. Nach den gemachten Beobachtungen entstehen die meisten Fehlerzeugnisse deshalb, weil die Grünware, d. h. das Rohprodukt, nicht den Qualitätsanforderungen entspricht und besonders, weil es falsch vorbereitet wird. In dem von der Kommission für Trockenkonservierung des Eidg. Kriegsernährungsamtes herausgegebenen, bei der Propagandazentrale für Erzeugnisse der schweiz Landwirtschaft, Zürich, erhältlichem Büchlein „Praktische Anleitung für das Dörren von Obst und Gemüse“ sind sowohl Qualitätsanforderungen wie auch die Art und Weise der Vorbehandlung des Obstes und der verschiedenen Gemüse genau umschrieben. Die gründliche Durchsicht der einschlägigen Kapitel ist allen Dörrinteressenten sehr zu empfehlen. Nachstehend einige diesbezügliche Richtlinien:

### **Die Qualitätsanforderung an die Grünware.**

1. Die Qualität der Dörrprodukte entspricht der Qualität der Grünware. Das Dörren ist daher wohl eine Ueberschuß- und Reserve-, nicht aber eine Abfallverwertung.
2. Qualitativ gute Dörrprodukte können nur dann erzielt werden, wenn die Rohstoffe frisch, d. h. möglichst bald nach der Ernte gedörrt werden.
3. Alle Produkte, die gedörrt werden sollen, müssen im richtigen Reifezustand geerntet werden. Ueberreife und unreife Ausgangsprodukte geben keine Qualitätserzeugnisse.
4. Das Dörren ist eine der zweckmäßigsten Me-

thoden zur Verwertung von Ueberschüssen. Dörren gelingt aber nicht mit halbwecker Grünware, und es ist deshalb falsch, Produkte zu dörren, die man schon ein- oder mehreremal auf den Markt gebracht hatte oder die schon längere Zeit gelagert worden sind und nicht verkauft werden konnten.

### **Die Vorbehandlung der Grünware.**

**Birnen** sollen kernteig bis leicht teig sein. Sie werden meist ganz gedörrt, können aber auch halbiert oder in Stückli (Schnitze) geschnitten werden, was den Dörrprozeß erleichtert. Birnen müssen vor dem Dörren geschwellt werden.

**Aepfel.** Saure Aepfel werden geschält und in möglichst gleichmäßige Stückli von etwa 1½ cm Dicke oder in Ringe von etwa 8 mm Dicke geschnitten. Kernhaus und Fliege sollen vollständig entfernt werden. Süßäpfel werden ungeschält in Stückli geschnitten. Damit das Dörrgut eine helle Farbe bekommt, müssen die Stückli oder Ringe sofort nach dem Rüsten in eine einprozentige Kochsalzlösung (10 Gramm Salz auf 1 Liter Wasser) gelegt werden.

**Zwetschgen.** Man soll nur große, gut ausgereifte Früchte dörren. Wenn sie beim Stielansatz bereits leicht geschrumpft sind, ist die Gefahr des Tropfens weniger groß. Das Entfernen der Steine ist nicht zu empfehlen.

Das von den Zwetschgen gesagte gilt auch für alles übrige Steinobst. (Da aber große Pflaumen, Pfirsiche, Mirabellen zum Dörren viel Wärme beanspruchen, sollten diese Früchte nach



Möglichkeit als Naßkonserve verwertet, z. B. heiß eingefüllt werden.)

**Bohnen.** Das Grüngut muß gesund, zartfleischig und möglichst fadenlos sein; es darf ferner keine große Kernbildung aufweisen. Wenn es sich nicht um fadenlose Sorten handelt, müssen sie sorgfältig entfädelt werden. Größere Bohnen werden meistens der Länge nach geschnitten. Alle Bohnen müssen vor dem Trocknungsprozeß geschwellt werden. Man legt sie zu diesem Zweck kurze Zeit in siedendes Wasser (1 bis 2 Ueberwallungen genügen, nicht kochen!) und kühlt sie hernach mit kaltem Wasser ab. Wenn die Bohnen sofort nach dem Ueberwallen gedörrt werden, soll man sie nicht mit kaltem Wasser abschrecken, sondern an der Luft antrocknen lassen.

**Kabis.** Weißkabis, Rotkabis, Wirz- und Blätterkohl wird in Streifen von etwa 3 cm geschnitten, nicht gedämpft; die Storzen und starken Blattrippen werden vorher entfernt, in 3 mm dicke Scheiben geschnitten und gedämpft.

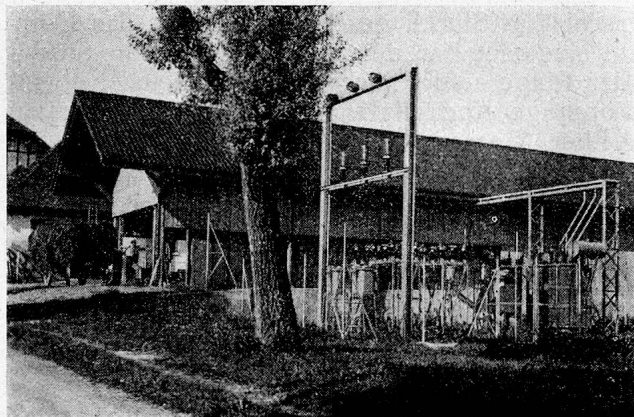
**Rübli** werden vor dem Zerkleinern in 0,5 prozentiger Sodalösung kurz abgewellt; die Haut läßt sich so leichter abziehen und es entsteht weniger Verlust. Man kann sie auch einfach schaben. Nachher werden die Rübli in 3 mm dicke Scheiben geschnitten und kurz gedämpft. Kleine Rübli schneidet man in 3 mm dicke Streifen.

**Sellerieknollen** werden geschält, in Scheiben von etwa 3 mm Dicke geschnitten und kurz gedämpft.

## Le Fenon

Si la nature fait bien les choses, elle a cependant parfois des défaillances. A l'homme d'y suppléer dans la mesure du possible. Voici donc „le fenon”, c'est-à-dire le foin artificiel.

Aux établissements fribourgeois de Marsens auxquels est rattachée une très importante exploitation rurale, fonctionne depuis le 1er septembre 1941 une installation de séchage du fourrage. D'emblée, elle a révélé son utilité et sa marche parfaite. Elle possède, en outre, une grande supériorité sur les installations analogues des Etats-Unis, du Canada et de l'Angleterre: le Chauffage au coke y est remplacé par le chauffage électrique, beaucoup plus uniforme et plus facile à régler.



**Sellerieblätter** werden nicht gedämpft; die Stengel sind vor dem Trocknen herauszuschneiden.

**Spinat und Mangold.** Es ist darauf zu achten, daß möglichst wenig und kurze Stiele, keine Wurzelfasern, keine mißfarbigen oder gelben Blätter gedörrt werden. Das Grüngut darf nicht hochgeschossen sein, sondern muß aus mittlerem Wachstum kommen. Leichtes Dämpfen ist notwendig.

**Blumenkohl.** Die Blumen werden einzeln aus dem Kopf gelöst und nur kurz, also nicht zu weich, gedämpft.

**Julienne.** Allerhand Suppengemüse wird sauber und klein geschnitten und leicht gedämpft. Es ist vorteilhaft, jede Sorte für sich zu trocknen und erst bei der Verwendung nach Belieben zu mischen.

Bei nachfolgenden Gemüsen ist ein Dämpfen nicht notwendig.

**Tomaten** werden horizontal halbiert oder, wenn es sich um feste Früchte handelt, in Scheiben geschnitten. Bei den halbierten Tomaten kommt die Schnittfläche nach oben.

**Zwiebeln** werden gut geschält und in nicht zu dicke Scheiben geschnitten.

**Lauch.** Es ist zweckmässig, die grünen und die weißen Teile getrennt zu dörren. Für Julienne schneidet man, nach sauberem Waschen, feine Streifen, für andere Zwecke genügt grobes Schneiden.

**Zichorien.** Nach sauberem Waschen schneidet man das Gemüse in Streifen oder Würfel.

(S. P. Z.)

L'installation de Marsens comprend un séchoir en maçonnerie flanqué de huit ventilateurs et dont l'intérieur est occupé par un tambour tournant, de 8 m de longueur et de 3 m de diamètre. Sur ce tambour, huit corps de chauffe portent à 80, puis à 100 et enfin à 130 degrés la température de l'air. L'herbe fraîche est amenée par un transporteur constitué par une chaîne sans fin en treillis métallique. L'appareil est chargé sans interruption, et un homme suffit à cette besogne. L'herbe se dessèche peu à peu et, en vingt minutes, est entraînée vers la sortie. On sèche un gros char d'herbe, soit environ 1500 kg, en une heure, et un mécanicien peut surveiller seul toute l'in-

