

Dörrgemüse und Dörrrobt im Haushalt.

Die Gartenbaugesellschaft hat ein Merkblatt für die Herstellung von Dörrgemüse und Dörrrobt im Haushalt herausgegeben, in dem darauf hingewiesen wird, daß alles Gemüse, das vom Frischgemüse erübrigt wird, mit der Herddörre getrocknet werden soll. Das getrocknete Gemüse setzt uns in die Lage, im Winter, wenn Mangel an Gemüse herrscht, unverdorbenes Gemüse billig zubereiten zu können, das den frischen Gemüsen nicht nachsteht. In der Einleitung des Merkblattes heißt es unter anderem: Aus 100 Kilo frischem Gemüse werden erfahrungsgemäß 8 bis 10 Kilo trocken, und da es nur einen sehr kleinen Raum einnimmt — nur den zwanzigsten Teil des frischen —, so ist es leicht möglich, auch im kleinsten städtischen oder ländlichen Haushalt verhältnismäßig große Mengen für den Winter oder für einen noch späteren Bedarf unterzubringen. Es eignet sich daher auch ganz besonders für die Verproviantierung der Armee und der Marine wie der Festungen und Schiffe überhaupt. Die Herddörren sind meist in zwei Größen erhältlich. Mit der größeren Dörre kann man das Gemüsetrocknen bei mäßigem Feuer während des Kochens oder nach dem Abkochen nur auf der Herdplatte, mit der kleineren auf der Herdplatte sowie auch im offenen Bratrohr ausführen. Zum Trocknen soll nur zartes, nicht zu ausgewachsenes Gemüse verwendet werden. Die gereinigten und entsprechend zugerichteten Gemüse sind vor dem Auflegen auf die Gürden einige Minuten in kochendem Wasser zu blanchieren (sieden) oder mit solchem abzublühen. Das abgekochte (blanchierte) oder abgeblühte Gemüse ist auf ein Sieb zu geben und, nachdem das Wasser gut abgetropft, auf die Gürden nicht zu dicht und so gleichmäßig als möglich aufzulegen und der Apparat, wie schon erwähnt, bei mäßigem Feuer oder nach dem Abkochen in das offene Bratrohr oder auf die Herdplatte zu stellen. Das anfängliche Ankleben der Gemüse an die Gürden wird durch deren mehrmaliges Aufschütteln am besten verhütet. 80 bis 90 Gramm trockenes Gemüse liefert eine Suppe für vier Personen. Für den Verbrauch ist das Dörrgemüse ungefähr fünf bis sechs Stunden vor dem Kochen, besser noch am Abend vorher, durch Abspülen von allfällig anhaftendem Staube zu reinigen und dann in dem Wasser, in dem es gekocht werden soll, einzutweichen. Wer

die Nährsalze erhalten will, muß die Gemüse mit dem Eintweichwasser fertig kochen, wer jedoch den Geschmack des Frischgemüses erreichen will, muß das Wasser während des Kochens mehrmals wechseln, wozu man sich nebenstehend heißes Wasser bereithält. Zum Dörren eignen sich Spinat, Erbsen, Bohnen, Kohlrüben, Kohl, Karotten, Küchenkräuter, Paradiesäpfel und Kartoffel. Zum Obstdörren eignen sich besonders Kirschen, Zwetschen, Äpfel und Birnen.