

Dörrobst und Dörrgemüse. Eine reichhaltige Ausstellung von Dörrobst und Dörrgemüse veranstaltet der Landesverband Groß-Berlin des Vereins zur Förderung des Obst- und Gemüseverbrauchs in Deutschland am Leipziger Platz 13. Alle möglichen Gemüsearten, Bohnen, Schoten, Mören, Pilze, Kohl aller Art, liegen da in rohem, getrocknetem und eingelegtem Zustande zum Vergleich nebeneinander: und dieser Vergleich fällt sehr zugunsten des Dörrgemüses aus. Modelle ganzer Dörrfabriken veranschaulichen den Großbetrieb der Gemüsebarren, daneben stehen aber auch verschiedene recht praktische Apparate für den Hausgebrauch. Aber die praktische Hausfrau braucht noch nicht einmal solche Maschinen. Sie röstet auf einfachen siebartigen Gestellen im Bratofen und erreicht bei gleichmäßiger Hitze von 40 bis höchstens 45 Grad Celsius in 5 Stunden das gleiche Resultat; nur muß der Ofen stets etwas offen stehen, um der Feuchtigkeit Abzug zu verschaffen und das Gemüse wie die Früchte müssen häufiger einmal gewendet werden, damit sie von allen Seiten gleichmäßig mit Wärme bestrichen werden. Indes soll das Dörren das Einkochen nicht ganz ersetzen, sondern nur neben dem Einkochen zur Förderung des Obst- und Gemüseverbrauchs beitragen. Daher zeigt die Ausstellung noch weiter prächtige Marmeladen von Früchten, die teilweise im Auftrage der Kronprinzessin in den Einkochküchen des Lettshauses, in Werder a. S. und Wittstock für unsere Verwundeten hergestellt sind.