

## Etwas für die Hausfrau.

Dörren, Angaben von Franz Pfeiffer.

Als eine der einfachsten und billigsten Konservierungsmethoden verdient das Dörren des Obstes in den Haushaltungen eine größere Aufmerksamkeit als bisher. Aus gut getrockneten und richtig zubereiteten Obsttrockenprodukten lassen sich ebenso gute Gerichte herstellen wie aus frischen. Man bedarf dazu keiner besonderen Einrichtungen außer einer praktischen und billigen Herddörre, wie solche in jedem größeren Küchengeschäft zu haben sind. Jedes Obst kann gedörrt werden, nur muß es fleischig und reif sein. Zu saftiges unreifes Obst gibt ein zähes und ungeschmackhaftes Produkt von unschönem Aussehen. Ebenso taugt auch fleckiges, wurmiges und angefaultes Obst nicht dazu. Am meisten werden Äpfel, Birnen und Zwetschen gedörrt.

Äpfel werden geschält und in Ringe geschnitten oder geschält und ungeschält in Schnitte zerteilt, das Kernhaus wird entfernt; kleinere Äpfel werden ganz gelassen, geschält und das Kernhaus herausgebohrt. Dieses Zurichten geschieht bei kleinen Mengen mit der Hand. Es gibt aber auch hierzu für den Haushalt kleine, billige Maschinen, die das Schälen, Zerteilen und Kernhausausbohren mit einmal besorgen. Damit sich die Äpfelringe oder -Schnitte an der Luft nicht braun färben, gibt man sie sofort nach dem Schneiden in eine haloprozentige Kochsalzlösung. In diesem Bade sollen sie nicht länger als höchstens 20 Minuten bleiben, dann werden sie auf die Horden ausgelegt und zum Trocknen auf die Herdplatte oder besser in die offen bleibende Bratröhre gestellt. Das Dörren ist soweit durchzuführen, bis sich die Ringe und Schnitte lederartig trocken anfühlen.

Von Birnen werden die kleinfrüchtigen Sorten, ganz so, wie sie sind, gedörrt als Kleeen oder Kugeln. Ein Entfernen des Kernhauses ist, weil es weichhäutig und verdaulich ist, nicht notwendig. Größere Früchte werden ungeschält oder geschält in zwei oder vier Teile geteilt. Birnen mit schmelzendem Fleisch sollen wohl baumreif, aber mit noch festem Fleisch gedörrt werden. Bei Wirtschaft- oder Kochbirnen mit ihrem fest bleibenden Fleisch ist es zweckmäßig, sie vor dem Dörren zu dämpfen, bis sie so weich sind, daß man sie mit einem Strohhalm durchstoßen kann. Dadurch wird beim fertigen Produkt eine bessere Farbe erzielt, das Fruchtfleisch wird glasig, durchscheinend und das Trocknen beschleunigt.

Gut ausgereifte Zwetschen kommen ohne jede Vorbereitung auf die Horden. Das Dörren der Zwetschen wird anfangs nur bei niedrigerer Temperatur durchgeführt, sonst springen sie auf und es läuft der Saft aus; erst allmählich kann man bei höherer Temperatur trocknen. Sie werden soweit getrocknet, daß mehrere, in der Faust fest zusammengedrückt, keinen Saft mehr geben.

**Gemüsegulas.** Man schneidet alle Gemüse, welche man hat, wie Kohl, Kraut, Karotten, Zeller, Spinat, Spargel usw. würfelig oder in Würfel und dünstet sie fast weich (natürlich kann man auch das Suppengrün dazu verwenden); ferner nimmt man

Bohnen, grobe Gerste, Linsen, ganze Erbsen, aber alles fast weich kochen. Zuletzt macht man eine Gulasbrühe mit recht viel Zwiebel, gießt mit dem Gemüsewasser auf, läßt alles gut verdünsten, gibt dann das Gemüse dazu, läßt alles zusammen noch eine Weile dünsten, gießt noch eventuell Wasser zu, bis es gulasartig ist. Die Beigabe von getrockneten und dann weichgekochten Schwämmen sowie von ein paar Kartoffeln ist ganz besonders zu empfehlen; natürlich ist das Gulasgemüse je verschiedener, desto besser.

**Falsche Makronentorte aus Hafersflocken.** Man treibt Butter oder Fett 6 Dekagramm, 20 Dekagramm Zucker, 2 ganze Eier gut ab, dann 1 Löffel Rum, 20 Dekagramm Hafersflocken, 1 Padel Backpulver, das man in 3 Eßlöffel Mehl staubte, Vanille, Zitrone oder dgl., 10 Stück Mandeln, 20 Dekagramm Marmelade dazu. Alles gut nacheinander verrühren, backen. Den nächsten Tag durchschneiden, mit Marmelade füllen. Ueberguß ebenfalls Marmelade.

Eichellernen sowie Kornelkirschen können getrocknet und geröstet sehr gut als Kaffeezusatz dienen, wenn sie nach dem Rosten fein gemahlen werden.

S. R.