

### Zum Kapitel „Gemüsetrocknung“.

Mit Bezug auf den Artikel über die Erzeugung von Dörrgemüse in unserem Beiblatt „Mode und Gesellschaft“ in der Sonntagsausgabe vom 22. Juli schreibt uns Herr Landsturmlieutenant Franz K. Reitterer aus K. in Polen:

„Ich lese in Ihrem Blatte, daß man Gemüse „an der Luft in Schatten, nicht an der Sonne“ trocknen soll. Ich selbst habe diesen Lehrsatz wiederholt nachgeschrieben und nachgesagt. Doch mit der Befolgung desselben machte ich im vorigen Sommer als Leiter der ausgedehnten ärarischen Gemüsegärten in Pulawy (Nowo-Mleksandrya) nicht die besten Erfahrungen. Ich erzeugte über fünf Meterzentner Dörrgemüse und fand, daß besonders herbere Blätter, wie z. B. von Sellerie, besonders wenn sie nicht geschnitten werden, beim Trocknen im Schatten leicht gelb werden, d. h. verwelken und wertlos werden, während das in der Sonne getrocknete Gemüse Farbe und Aroma nicht verlor, ja umso besser wurde, je kräftiger die Sonnenstrahlen wirkten. Im April d. J. war ein Oberleutnant (Proviandoffizier) von der Front bei mir und kaufte über 120 Kilogramm Dörrgemüse. Er war entzückt über das frische natürliche Aussehen und den Duft der Trockenware. Das meiste Gemüse mußten wir allerdings in der späteren Jahreszeit im Ofen dörren. Auch Schwämme trocknen besser in der Sonne als im Schatten. So wurden z. B. Bawiste, von denen vielfach geschrieben steht, daß sie sich nicht zum Trocknen eignen, beim Trocknen im Schatten erst gelb, dann braun, verbreiteten einen penetranten Geruch und gingen schließlich — wie in der Natur — in Staub über. Werden sie jedoch intensiven Sonnenstrahlen ausgesetzt, dann bleibt das Fleisch rein weiß und verliert nichts an Wohlgeschmack. Ebenso habe ich Schopf-Tintlinge, Champignons, Mehlschwamm oder Pfleumenpilz u. dgl. getrocknet. Auch hier gilt der Spruch: Probieren geht übers Studieren!“