

tieren. Schließlich wird doch kein Mensch behaupten wollen, daß all das, was uns die Natur in Feld und Garten da bietet, einfach dazu da ist, einigen Spekulanten auf Kosten der kriegslastentragenden Bevölkerung die Taschen zum bersten zu bringen.

Der kleinen Abschweifung bedurfte es, um für weiteste Kreise die Notwendigkeit des Selbstzugreifens recht sinnfällig zu machen. In diesem Jahre ist es notwendig, daß jede Hausfrau selbst instande sei, sich einen, der Stopfzahl der zu verpflegenden Familie entsprechenden Vorrat an Dauergemüsen für den Winter zurecht mache. Für die findige, praktische Hausfrau ist die ganze Sache keine Zauberei. Freilich ist es notwendig, daß man der Hausfrau da mit einigen Winken, die durch ihre leichte Anwendbarkeit und Zuverlässigkeit ärgerliche Enttäuschungen ausschließen, an die Hand geht. Alle diese Methoden und Rezepte müssen einfach und klar sein, zu ihrer Durchführung darf es nicht kostspieliger Apparate und Einrichtungen bedürfen. Leider taugen viele von den sogenannten Einsiede- und dergleichen Kurzen deshalb nicht viel, weil sie die eben erwähnten Bedingungen nicht erfüllen. Es hat nicht viel Sinn, einer mit Kindern besetzten Hausfrau diesen oder jenen angeblich unübertrefflichen Einsiedeapparat auszuschwätzen, der schon mit ein paar Patentgläsern, deren Inhalt zusammen für kaum eine Woche langt, ein kleines Vermögen kostet. Dies erinnert allgütig an die guten alten Kochbücher, wo es bald heißt: „Nimm' 12 Eierdotter . . .“ „Schlage den Schnee von 16 Klareiern . . .“ „Rühre 2 Seidl guten, süßen Rahm hinzu . . .“ usw. Nimm', wenn du nicht hast!

Im folgenden seien einige mit den einfachsten Hilfsmitteln, die jede Hausfrau zur Hand hat oder sich bei einiger Geschicklichkeit und Geduld selbst anfertigen kann, erreichbare Konservierungsarten von Obst und Gemüse mitgeteilt. In erster Linie ein Verfahren zur Herstellung von Dörrgemüsen. In der Reihenfolge der Marktgängigkeit der einzelnen Gemüsearten wird man mit dem Einkauf der einzelnen Sorten beginnen. Zunächst wird jedes unkluge Zusammenhängen zu meiden sein, niemand hat ein Recht darauf, sich einen Ueberfluß anzulegen zu einer Zeit, wo die meisten froh sind, das Allernotwendigste zu erhalten. Wer sein Hausgärtlein oder seinen Schrebergarten hat, wird sich am leichtesten einen Teil des jeweiligen Ertrages konservieren können, wer nicht in dieser glücklichen Lage ist, wird sich sein Wirtschaftsgeld derart einteilen müssen, eventuell unter Zuhilfenahme eines kleinen Sparpfennigs, daß er sich während der Hauptgemüsezeit immer wieder ein gewisses Quantum außer dem jeweiligen Bedarfe beschafft, welches der Konservierung für den Winter dienen soll. Das Vorurteil gegen Dörrgemüse ist bei uns im allgemeinen noch ein leider sehr großes. Wohl in erster Linie wird der „Hauptgeschmack“ des Dörrgemüses beanstandet, also gewissermaßen eine Beschädigung des Saumens vorgeschützt. Nun, daran ist nicht das Dörrgemüse, sondern die unsachgemäße Herstellung desselben Schuld. Wird nämlich das Trocknen der Gemüse bei weniger als 60 Grad Celsius vorgenommen, oder gar in freier Luft an der Sonne, so verändert sich während der Aufbewahrungszeit allmählich das löslich gebliebene Eiweiß in den Pflanzen infolge der Einwirkung gewisser Fermente und das Produkt schmeckt heuerartig. Es ist uns also in die Hand gegeben, diesem Uebelstande dadurch zu steuern, daß wir das Trocknen der Gemüse bei einer Temperatur von über 60 Grad Celsius vornehmen, allerdings nicht über 70 bis 75 Grad Celsius hinaufgehen, weil dann ein anderer Uebelstand sehr leicht auftritt: ein Braunwerden der Gemüse mit gleichzeitiger Karamellisierung der in vielen Gemüseforten vorhandenen Zuckersstoffe.

Zur Herstellung von Dörrgemüsen nehme man reife, gesunde Ware. Teilweise angefrorenes, wurmiges Gemüse, kann von den schadhafte Stellen befreit, ohne weiteres für den laufenden Verbrauch dienen, zur Konservierung taugt es nur schlecht oder gar nicht. Gelbe Rüben, Karotten, Petersilienwurzeln, Pastinaken werden in mehrfach gewechseltem kaltem Wasser gut gewaschen, am Zweckmäßigsten unter Zuhilfenahme einer scharfen Bürste von Sand und Erde befreit. Dann werden mit einem scharfen Messer höchstens bis zwei Millimeter Dicke bis etwa sechs Zentimeter lange Scheiben aus den Wurzeln geschnitten; ein gleichmäßiges Schneiden bietet den schätzenswerten Vorteil gleichmäßigen Trocknens. Kohlrabi, Knollenfellerie müssen zunächst geschält und ihrer holzigen Teile entleibt werden. Grüne Bohnen werden in der Längsrichtung geschnitten, Borre, Kohl, Rotkraut, Kochsalat in fuppemundbreiten Streifen, aus dem Weiz und Rotkraut entfernt man die dicken Rippen, da diese sehr stark wasserhaltig sind und schwer gehörig dörren. Ausgelöste kleine Zuckerrüben läßt man ganz und dörren sie von dem übrigen Gemüse getrennt, sie sollen beim Dörren nur in einer Schicht liegen und der Trockenprozeß muß bei ihnen mehrmals wiederholt werden. Hat man nun die gleichmäßig geschnittenen Gemüse beisammen, so bringt man sie auf ein großes Haarsieb in dünner Schicht und setzt das Sieb auf ein großes Gefäß, in welchem Wasser unter möglichst starker Dampfentwicklung kocht. Der hieße Wasserdampf soll 10 bis 15 Minuten durch das mit den Gemüsescheiben besetzte Sieb durchstreichen, worauf man das Gemüse auf einer Dörrhürde flach ausbreitet und in ein mindestens 60, höchstens 75 Grad Celsius heißes Badrohr bringt und dort trocknet. Oekonomischerweise nimmt man das Dampfen der Gemüse mit dem Trock-

nen bei einer Heizung vor. Das auf die vorstehend geschilderte Art getrocknete Dörrgemüse kann nun jede Sorte für sich oder gemischt trocken und luftig aufbewahrt werden. Zu diesem Zwecke füllt man es in Organinsäckchen, die sparame Hausfrau wird aber auch ganz gut für diese Zwecke alte, ausgewaschene Leinenüberbleibsel zu Säcken verwenden. Das so aufbewahrte Dörrgemüse bleibt in tadelloser Beschaffenheit, zeigt keinen Geusgeschmack und ist jederzeit gebrauchsfertig zur Hand. Man hat auch in diesem Dörrgemüse, wenn man auf Borre und Sellerie sowie Petersilienwurzel nicht vergessen hat, im Laufe des ganzen Winters das notwendige Suppengemüse zur Hand, und zwar jederzeit und wohlfeil. Im heurigen Winter wurde für eine förmlich homöopathische Dosis von „Suppengrünzeug“ der Mindestpreis von 10 Hellern gefordert. Die zum Trocknen in der Bratröhre notwendigen Trockengestelle bekommt man zu einem sehr mäßigen Preis, und im Notfalle kann man sich, insbesondere am Lande, aus dünnen Weidenruten die geschält werden, sehr saubere Gärten selbst anfertigen. Es werden zu diesem Zwecke Rahmen aus weichem Holz, von der Größe, daß sie bequem in die Röhre passen, zusammengenagelt und kreuz und quer dicht mit den dünnen, geschälten Weidenruten versehen. Ein wenig Findigkeit genügt, um sich derartig ein recht brauchbares Instrument zusammenzusetzen.

## Die Haltbarmachung von Gemüse.

### Winkel für unsere Hausfrauen.

Unsere gegenwärtige Lebensmittelknappheit zwingt uns, auf allen Gebieten wirtschaftlich vorzugehen. Die Hauptnahrungsmittel sind äußerst knapp und auch die zu gewärtigende Getreide- und Kartoffelernte wird uns keinen Ueberfluß zu bieten vermögen.

Nichts ist daher näher liegend, als daß wir unser Augenmerk in erster Linie auf die verschiedenen Gemüsearten lenken, die da in verhältnismäßig kurzer Zeit, sowohl der Garten- als auch der Ackerkultur abzurufen sind. Die Notwendigkeit des ausgiebigsten Anbaues, der Ausnutzung jedes brauchbaren Fleckchen Landes zur Anzucht von Gemüse ist bereits oft in eindringlichster und in überzeugendster Weise dargelegt worden. Vieles von alledem, was Feld und Garten erzeugen werden, wird vom laufenden Konsum beansprucht werden, jedenfalls in weit höherem Maße als bisher; von außerordentlicher Bedeutung jedoch für den kommenden Winter wird es sein, daß wir möglichst viel an Gemüse hinüberbekommen. Außerordentlich vieles könnte dabei unsere Konservenindustrie leisten. Bedenken wir aber, daß heuer im Winter eine kleine Dose mit einem noch kleineren Köpfchen Karfiol um vier Kronen, ein winziges Böschchen Paradeismark für 3 bis 4 Kronen, eine Viertelliterdose gewöhnlicher Schnittbohnen mit 3 Kronen gehandelt wurden, so wird es uns kein Mensch verübeln, wenn wir behaupten, daß bei derartigen Preisen die Gemüsekonserve als für die Volksernährung bedeutungslos erscheinen. Die Untersuchung der Gründe, ob an diesem Zustande gewissenlose Preistreiber allein, oder hohe Blech- und Arbeitspreise usw. oder aber beide Umstände gleichzeitig schuldtragend sind, bleibt für die Tatsache, daß die erwähnten Preise für ein Volksernährungsmittel um ein Vielfaches zu hoch sind, gegenstandslos. Die erste Bedingung wird sein, daß alles in diesem Jahre geerntete Gemüse um einen angemessenen Preis an den Verbraucher kommt. Die Berücksichtigung der privaten Konservenfabriken wird nach einem entsprechenden Schlüssel zu erfolgen haben; es wird nicht angehen, das plötzlich das Obst und die Gemüse ganzer Landstriche einfach vom Baum und Boden weg von skrupellosen Händlern um jeden Preis für einige Großunternehmer weggekauft werden, die dann unter Zugrundelegung der durch nichts gerechtfertigten Einkaufspreise, für die fertige Konserve Phantasiereise dilt-

Reich  
22/IV.