



Dörret Gemüse und Obst!

Das Dörren erspart anderen Konservierungsarten gegenüber Zeit, Arbeit und Kosten; es fallen namentlich die hohen Ausgaben für Gläser, Krüge, Büchsen, Dosen weg. Es ist beim Dörren nicht nötig, große Mengen Zucker auf einmal einzukaufen und anzuwenden; der Zucker kommt erst später in wesentlich geringerem Maße und jeweils nur in kleineren Mengen bei der Zubereitung in Anwendung. Verluste durch Verderben sind fast völlig ausgeschlossen.

Das Dörren von Gemüse und Früchten ist die natürlichste, billigste und sicherste Konservierungsart; das Aufheben des Dörrgutes geschieht in einfachster, billigster Weise unter größter Raumersparnis.

Das Dörren entzieht dem Gemüse und Obst den größten Teil seiner Feuchtigkeit, verkleinert seinen Umfang und sein Gewicht und ermöglicht, es auf Jahre haltbar zu machen, es leicht ohne Bruchgefahr aufzubewahren, zu verpacken, zu versenden.

Das Dörren erhält den Gemüsen und Früchten Farbe, Aroma und Nährwert und beim Obst den Zuckergehalt.

Dörrgemüse und Dörrfrüchte sind für die Volksernährung von größter Bedeutung, sie folgen in der Reihe der Nahrungsmittel für den Winter an dritter Stelle, nämlich direkt hinter Brot und Kartoffeln.

Zum Dörren eignen sich fast alle Gemüse- und Obstsorten, Kartoffeln, alle Pilzsorten, Getreidearten, Kräuter usw.

Dörr-Anweisung für Haushalt-Dörren.

1. Heizung: Steinkohlen, Braunkohlen, Gas. 2. Beschaffenheit: Kernobst gut reif, aber nicht zu weich; Steinobst fast überreif; Gemüse jung, keinesfalls hart.

I. Gemüse:

| Gattung | Vorbereitung | Temperatur | Dörrzeit Stunden | 100 kg frisch ergeben trocken kg | Bemerkungen |
|---|---|---|---------------------|--|---|
| 1. Erbsen | Frisch enthülsen, leicht brühen | 60—70° C | 2½—3 | 10 | Die Hülsen (Schoten) können ebenfalls getrocknet und als Suppenzutat verwendet werden |
| 2. Bohnen | Abfäden, kochen (ca. 5 bis 6 Minuten) oder brühen, zerschneiden in Längs- oder Schrägschnitt oder brechen | 80—90° C | 3—4 | 8—10 | Zu allgemeinen recht fleischige Sorten, beste Kaiser Wilhelm-, Hinrichs-Riesen-, Riesen-Schlachtschwert u. a. Prinzeß-Bohne, letztere ohne Zerschneiden |
| 3. Weiß- und Rotkraut, Kohl | Büßen, Herz- und Blattrippen beseitigen oder einschneiden, Wirsing- und Weißkohl Blätter ausbreiten, nicht zu fein hobeln, 6 bis 8 Minuten kochen (Rotkraut zur Erhaltung der Farbe etwas kürzer) | 80—90° C | 3 | 7 | — |
| 4. Karfiol | In einzelne kleine Blumen zerlegen, 5 Minuten dämpfen oder brühen | 80—90° C | 3—4 | 4—5 | Suppenzutat, in Mischung mit Möhren und Suppenkräutern |
| 5. Kohlrabi | Schälen, 4 bis 5 mm dicke Scheiben schneiden, 10 bis 12 Minuten vorkochen | 80—90° C | 3½—4 | 12 | Herzblätter mit verwenden |
| 6. Steckrüben, Kürbis | Schälen und waschen, in längliche Streifen schneiden | 60—80° C | 12—14 | — | — |
| 7. Karotten und Möhren | Schäben, Strünke entfernen, Riemchen oder Scheibchen schneiden, können auch 6 bis 8 Minuten vorgelocht werden | 80—90° C | 3—3½ | 9 | — |
| 8. Spinat | Gründlich waschen, nicht abbrühen oder dämpfen, Blätter ausbreiten | 70° C | 2—3 | 2½—3 | Fleißig umstellen, langsam trocknen |
| 9. Küchenkräuter | Waschen, nicht brühen oder dämpfen | 70° C | — | — | Dünn auslegen, langsam trocknen |
| 10. Zwiebeln | Büßen, in Scheiben schneiden | 60—70° C | 16 | — | Flach auslegen, langsam trocknen |
| II. Obst: | | | | | |
| 1. Äpfel und Birnen, ganz oder geteilt | Schälen, Kernhaus herausnehmen, Birnen dämpfen, evtl. in Zuderlösung | 100° C | 4—8 | 10—12 | Besonders Wirtschaftsobst geeignet |
| 2. Apfelfringe | Scheiben von 4 bis 5 mm Dicke, kurz in schwache Kochsalz-lösung legen | 70° C, nicht über 90° C | 1½—3 | — | — |
| 3. Pflaumen (Zwetschen), Kirschchen | — | anfangs 70 b. 75° C steigend auf 80—95° C | 16—24 | 30—32 | Gut gelagerte, schon leicht angewellte Früchte. Nicht zu dick auf die Gurden legen |
| 4. Heidelbeeren, Stachelbeeren, Fliederbeeren | Gut aussuchen | 70—75° C | 4—6 | 16—17 | Gute reife Beeren |
| 5. Rhabarber | Ungepöbelt waschen, die Stangen spalten und in gleichmäßige Stücke schneiden | 80—90° C | 16 | — | Flach auslegen, langsam trocknen |
| III. Pilze: | | | | | |
| Alle essbaren Arten | Größere zerschneiden | 70° C | 3 | — | Pfifferlinge, Steinpilze, Champignons und viele andere |
| IV. Kartoffeln: | | | | | |
| Kartoffeln | In der Schale kochen, abschälen, durch die Hadmaschine geben | 70° C | 8—10 | — | Brei flach ausbreiten, langsam trocknen |

V. Abfälle:

Nicht fortwerfen, sondern möglichst getrocknet für Viehfutter sammeln.

VI. Aufbewahrung:

Sämtliche Trockenprodukte werden am besten in kleinen Säckchen aus weißem Nessel oder Leinen an luftigem Orte aufbewahrt, etwa hängend in der Speisekammer oder in einer Bodenkammer. Sie lassen sich auch sehr gut in Papiertüten aufbewahren. Die Trockenprodukte halten sich jahrelang.

VII. Zubereitung zur Mahlzeit:

Waschen. In kaltem (nicht hartem und nicht zu kaltem) Wasser einweichen, so daß das Quantum eben bedeckt ist. **Gemüse:** Abends vor dem Kochen einweichen. **Obst:** Die Nacht hindurch vor dem Gebrauch einweichen. In beiden Fällen Einweichwasser **nicht abgießen**, sondern in diesem langsam, aber nicht zu lang gar kochen wie frische Ware. Salzen kurz vor dem Anrichten. An Gemüse genügen 25 Gramm pro Person.

Einlieden von Obst ohne Zucker:

Ausgesuchte tadellose Früchte werden entstielt, abgebeert z., gewaschen, leicht abgetrocknet, in Gläser gefüllt, 1 Messerspitze Speisesoda oder Detter Backpulver darauf gestreut, mit Pergamentpapier, welches mit einer Boraxlösung abgewaschen wurde, verbunden. 10 bis 15 Minuten je nach der Obstgattung in Dunst kochen. Beim Gebrauch das Obst nach Geschmack versüßen. Die nach dem Ausfuchen verbliebenen Früchte, aus welchen angefaulte zur Essigbereitung beiseite gegeben werden, werden zu Marmelade verkocht, wobei es sich empfiehlt, saure Früchte mit süßen, z. B. Johannisbeeren mit Kirschen, Marillen mit Birnen z., zu mengen. Die Marmelade wird am besten, wenn sie anfängt dick zu werden, so daß die Gefahr des Anbrennens entsteht, im Wasserbade fertig eingedickt. Ist die Marmelade fertig, verfährt man folgendermaßen: Weißes Papier wird mit **sehr wenig** Del oder Fett bestrichen, die warme Marmelade fingerdick darauf gestrichen und trocken gelassen, nach 1 bis 2 Tagen werden die Tafeln eingerollt und in der Speisekammer aufgehängt. Beim Gebrauche werden die Obsttafeln mit Wasser verdünnt und nach Geschmack versüßt.

