Das Trocknen von Obst und Gemüsen.

Nach Fachlehrer Otto Brüders.

Das Dörren von Obst.

Alle Früchte können getrocknet werden. Ein schmackhaftes Dörrobst kann man natürlich nur aus solchen Früchten herstellen, die schon im rohen Zustande einen guten Geschmack besitzen.

Kirschen. Die festfleischigen Kirschen sind besser zum Dörren als die saftigen. Die möglichst vollreifen Früchte läßt man zunächst an der Sonne oder bei gelinder Wärme in der Obstdörre oder am Sparherd etwas vortrocknen, bis die Früchte eingeschrumpft sind. Dann erst entfernt man die Stiele und legt die Früchte so nebeneinander auf die Dörrhürden, daß die Stielöffnungen nach oben gerichtet sind, sonst entstehen Verluste durch Austropfen des Saftes. Kirschen müssen bei gelinder Wärme langsam trocknen. Die Steine beläßt man oder entfernt sie, bevor die Früchte vollständig getrocknet sind. Letzteres ist notwendig, wenn man die trockenen Kirschen als Ersatz für Rosinen verwenden will.

Heidelbeeren. Die gut ausgereiften Früchte werden gewaschen, von etwa anhaftenden Blättchen befreit und dünn an der Sonne ausgebreitet, damit sie welk werden, worauf man sie auf Dörrhürden mit engmaschigem Drahtgeflecht oder auf mit Papier ausgelegten Backblechen an der Sonne fertig trocknet. Rohe, getrocknete Schwarzbeeren wirken stopfend. In Wasser eingeweicht und darin gekocht, können sie zu Soßen u. dgl. verwendet werden.

Birnen. Halbreife oder heruntergefallene Birnen sind zum Dörren besonders geeignet, ganz reife oder gar überreife dagegen hiefür unverwendbar. Die Früchte werden je nach Größe halbiert oder in 4 bis 6 Teile zerlegt. Will man eine feinere Dörrware erzielen, so werden die Birnen vorher geschält. Die zerschnittenen Stücke wirft man sofort in eine Schüssel mit frischem Wasser, damit die Schnittflächen nicht braun und unansehnlich werden, bringt sie dann in einen

mit Einsatz versehenen Kochtopf (Kartoffeldämpfer) und dämpft etwa 10 Minuten.

Die so behandelten Birnen trocknen leichter, erhalten ein schöneres Aussehen und haben einen größeren Wohlgeschmack. Dann werden die Stücke auf Dörrhürden oder mit Papier ausgelegte Backbleche gebreitet, die man an die Sonne oder nach dem Kochen auf die nicht mehr zu heiße Platte des Sparherdes oder ins Rohr stellt. Hier werden die Birnen bei mäßiger Hitze mehrmals umgewendet und fertig getrocknet, bis sie sich nicht mehr ganz weich anfühlen. Doch dürfen sie auch nicht zu hart werden.

Die Birnen kann man auch auf Schnüre ziehen und an einer recht warmen Mauer zum Trocknen an der Sonne wagrecht aufhängen. Von 100 *kg* Birnen erhält man 13 bis 15 *kg* Trockenware.

Äpfel. Von dieser Obstart kann man unreifes Fallobst oder Früchte nicht haltbarer Sommer- oder Herbstsorten verwenden. Die Äpfel werden geschält, in Stücke geschnitten, die man auf Schnüre aufzieht und zum Trocknen an der Sonne aufhängt oder auf Dörrhürden und mit Papier ausgelegten Backblechen an die Sonne stellt oder im Rohr bei nicht zu großer Wärme trocknet.

Das Kerngehäuse kann nach dem Schälen auch mit einem Kernausstecher beseitigt werden, wodurch man ein feineres Erzeugnis erhält. Schalen und Kerngehäuse können mit Vorteil für die Herstellung von Obstsulz verwendet werden. Beim Trocknen in der Herddörre oder im Rohr des Sparherdes ist darauf zu achten, daß die dünnen Scheiben nicht ganz hart getrocknet werden, weil sie sonst sehr leicht anbrennen und dann einen schlechten Geschmack annehmen.

Zwetschen. Die reifen Früchte werden bei schöner, trockener Witterung zunächst einige Tage an der Sonne ausgebreitet, damit möglichst viel Wasser verdunstet, oder man trocknet sie, die Stielöffnungen nach oben gerichtet, gleich auf Obsthürden. Unter wiederholtem Wechseln des Standortes werden die Zwetschen langsam getrocknet, bis sie zwar fest, aber nicht hart geworden sind.

Das Dörren von Gemüsen.

Erbsen, junge Karotten, Kohlrabi, Blumenkohl, Zwiebeln, Pilze und Küchenkräuter kann man trocknen. Zum Trocknen sollte man nur zartes, frisches Gemüse verwenden. Altes, überständiges, holziges Gemüse ergibt eine schlechte Dörrware. Die meisten Gemüse werden erst

gedämpft und dann an der Sonne, auf der Herdplatte, im Ofenrohr oder in der Herddörre getrocknet.

Das Dämpfen der Gemüse. Hat man keinen Gemüsedämpfer, so hängt man ein Haarsieb in einen gut verschließbaren Topf und bringt in demselben etwas Wasser zum Sieden, so daß die Gemüse den heißen Wasserdämpfen ausgesetzt sind.

Das Trocknen an der Sonne. Man legt die gedämpften Gemüse auf ein reines Tuch oder auf ein mit Papier belegtes Blech oder auf eine Hürde an die Sonne und wendet sie einigemal. Ganze Bohnen u. dgl. kann man auf Schnüre reihen und an der Sonne trocknen.

Das Trocknen auf der Herdplatte. Wenn die Sonne nicht scheint, stellt man die auf Hürden gelegten Gemüse auf die nicht zu heiße Herdplatte oder auf einem Blech ins Rohr. Das Ofenrohr läßt man ein wenig offen, damit die feuchte Luft jederzeit entweichen kann.

In der Herddörre. Wer eine solche besitzt oder die Kosten der Anschaffung nicht scheut, kann das Trocknen aller Gemüsearten auf bequeme Weise durchführen. Die Dörren werden mit Gemüse beschichtet und gleich nach dem Kochen oder während desselben auf die Platte des Sparherdes gestellt. Jede Viertelstunde müssen die Hürden verschoben oder ausgewechselt werden.

Die Vorbereitung der verschiedenen Gemüsearten.

Erbsen werden enthülst, mit Wasser abgespült, 5 Minuten gedämpft und getrocknet.

Die Hülsen der Erbsen werden an der Sonne gedörrt und finden im Winter als Beigabe zu Suppen eine sehr gute Verwertung.

Junge Karotten werden abgeschabt, nudlig oder in dünne Scheiben geschnitten, 6 Minuten gedämpft und langsam getrocknet.

Kohlrabi werden geschält oder nudlig oder in dünne Scheiben geschnitten, 10 Minuten gedämpft und langsam getrocknet. Die jungen Kohlrabiblätter werden 5 Minuten gedämpft und getrocknet.

Bohnen. Die Schoten werden geputzt, entfädet, der Länge nach durchgeschnitten, 5 bis 7 Minuten gedämpft und, flach ausgebreitet, langsam getrocknet. Kleine Schoten werden nicht zerschnitten.

Zwiebeln werden von ihren äußersten Schalen befreit, in 6 bis 9 *mm* dicke Scheiben geschnitten, 5 Minuten gedämpft und langsam an der Sonne getrocknet.

Pilze müssen zunächst gewaschen und geputzt werden. Dann schneidet man sie in gleichmäßige Stücke und trocknet sie in der heißen Sonne oder auf dem Sparherd nicht zu langsam.

Küchenkräuter. Petersilie, Porree, Sellerieblätter werden sauber gewaschen, dünn ausgebreitet und langsam getrocknet.

Das Dörren von Äpfelschalen.

Die Äpfelschalen werden dünn auf einem Blech ausgebreitet und an der Sonne oder in der Röhre gedörrt. Aus denselben bereitet man den gesunden Äpfelschalentee.

Äpfelschalentee. Frisches Wasser wird zum Sieden gebracht und die Äpfelschalen hineingegeben. Diesen Tee läßt man zugedeckt längere Zeit sieden, gießt ihn ab und bringt ihn heiß oder kalt zu Tisch. Sehr gut ist neben Zucker eine Beigabe von Zitronensaft.

Das Einsäuern von Gemüsen.

Das Einsäuern von Gemüse ist bestens zu empfehlen. Auf diese Weise haltbar gemachtes Gemüse macht eine Milchsäuregärung durch, infolge deren es für unsern Körper bekömmlicher wird. Gekochtes Kraut wird z. B. vielfach von Leuten mit empfindlichem Magen nicht vertragen, während richtig hergestelltes Sauerkraut von den gleichen Personen ohne Nachteil genossen werden kann. Die gleiche Beobachtung macht man bei Gurkensalat und sauren Gurken.

Zum Einsäuern eignen sich Weiß- und Rotkraut, Kohl, weiße Rüben, Kohlrabi, Gurken und Bohnen. Das beste eingesäuerte Gemüse ist das Weißkraut; es ist als Sauerkraut wohl das volkstümlichste Wintergemüse, das weder auf dem Tisch des Armen noch des Reichen fehlt. In diesem Winter wird das Sauerkraut eine noch größere Rolle spielen als bisher, und wir sollten von diesem wohlschmeckenden und bei richtiger Bereitung auch lange haltbaren Nahrungsmittel so viel wie nur irgend möglich herstellen. In manchen Gegenden Deutschlands wird zur Sauerkrautbereitung auch Rotkraut verwendet. Fein gehobelter und wie Sauerkraut eingemachter Kohl gibt gleichfalls ein gutes Wintergemüse.

Sauerkraut.

Zur Sauerkrautbereitung sollte man möglichst feste, weiße Krautköpfe verwenden, denn die Güte der Ware hängt von der Beschaffenheit der Köpfe ab. Das geerntete Kraut soll, von den äußeren Blättern be-

freit, auf einem Haufen, der mit sauberen Säcken, Stroh u. dgl. zugedeckt wird, an einem kühlen, luftigen Ort ungefähr 8 Tage liegen, ehe es eingeschnitten wird. Nach dieser Zeit werden die Köpfe geputzt, in Hälften geteilt und die Krautstrünke mit einem scharfen Messer so oft eingeschnitten, daß sie beim Hobeln des Krautes sehr feine, längliche Streifen bilden. Dann werden die Kopfhälften mit der Innenseite auf den sehr scharfen Krauthobel gelegt und in lange feine Streifen geschnitten. Die Krautstrünke herauszuschneiden, wie meist üblich, ist unnötig und während des Krieges eine Verschwendung. Das Kraut wird durch die feingehobelten Strünke viel ausgiebiger und auch besser im Geschmack. Werden nach alter Methode die Strünke trotzdem entfernt, so sollten sie, von allem Zähen befreit, wie weiße Rüben eingeschabt und wie Sauerkraut behandelt werden. Wenn das Kraut gehobelt ist, wird es in einem sauberen Schaffel mit Salz vermischt (auf 10 *kg* Kraut 20 *dkg* Salz) und dann in sehr sorgfältig gereinigte Fässer eingestampft. Zuerst belegt man den Boden und die Seiten des Fasses mit großen, sauberen Krautblättern, dann gibt man eine Lage Kraut hinein, streut etwas Kümmel darüber und stampft mit einem Holzstößel das Kraut fest zusammen, ohne es aber zu zerstampfen. Mit dieser Arbeit wird fortgefahren, bis das Faß voll ist und sich Saft gebildet hat. Man beachte dabei aber immer, daß an die Wand des Fasses Krautblätter gelegt werden, denn das Sauerkraut soll mit dem Holze nicht unmittelbar in Berührung kommen, das würde der schönen weißen Farbe Eintrag tun.

Ist das Faß voll, so wird das Kraut mit Krautblättern belegt und mit einem reinen groben Leinwandtuche bedeckt. Dann gibt man einen gut passenden Deckel darauf und beschwert das Kraut mit sauberen Steinen. In kleinen Haushaltungen kann man das Kraut in Steintöpfe geben, in diesem Falle wird das Auslegen des Geschirres mit Blättern unnötig. In den Töpfen bedeckt man das Kraut gleichfalls mit einem Tuch, stürzt einen Teller darauf und beschwert ihn mit einem kleinen Stein. In kleinen Gefäßen hält sich aber das Sauerkraut nicht so lange, wie in großen Fässern. Das Kraut muß so stark beschwert werden, daß der Saft über dem Brett steht. Die ersten zwei Wochen soll das Kraut etwas wärmer stehen, damit es schnell vergärt. Später ist ein kühler, recht luftiger Aufbewahrungsort vorzuziehen, weil sich dann das Kraut bis spät in das Frühjahr hinein hält. Ist das Kraut vergoren, so entfernt man die Steine, Brett, Tuch und die Blätter, reinigt alles, ebenso den Rand des Fasses, und legt

dann alles wieder auf das Kraut. Fehlt Flüssigkeit, so gießt man erkaltetes gekochtes schwaches Salzwasser nach.

Sehr gut ist es, zwischen das gehobelte Kraut recht feste ganze Krautköpfe zu legen. Sie vergären mit dem Kraut, und man kann die Krautköpfe im Laufe des Winters zu den verschiedensten Gerichten, wie Krautwürsten, gefülltem Krautkopf usw. verwenden.

Saure Rüben.

Weiße oder Stoppelrüben werden gewaschen, geschält und gehobelt und wie Sauerkraut eingemacht. An Stelle der weißen Rüben können auch Kohlrabis verwendet werden.

Noch feiner wird der Geschmack der weißen Rüben, wenn sie in Obsttrester eingelegt werden. Zu diesem Zweck werden die Rüben sauber gewaschen und ganz und ungeschält lagenweise zwischen die Obsttrester gelegt. Die erste und letzte Lage müssen Trester sein. Man gießt so viel Wasser darauf, daß die Masse gut feucht ist, läßt die Rüben gären und verwendet sie wie frische weiße Rüben.

Eingesäuerte Bohnen.

Die Bohnen werden gewaschen, sorgsam von den Fäden befreit, feingeschnitten oder gebrochen und mit Salz gemischt (auf 1 *kg* Bohnen 10 *dkg* Salz). Die so vorbereiteten Bohnen gibt man in einen gut gereinigten Topf oder in ein Holzfaß, legt etwas Bohnenkraut dazwischen und drückt die Bohnen mit der Hand so fest zusammen, bis sich Flüssigkeit bildet. Dann werden die Bohnen oben mit Kohlblättern belegt, mit einem Tuch und Brett bedeckt und mit einem Stein beschwert. Sie müssen wie das Sauerkraut vergären. Stein, Brett und Tuch sind bei den Bohnen viel öfter zu reinigen als beim Kraut. Vor dem Gebrauch sind die Bohnen gut abzuwässern.

Durch das Salzen und das spätere Auswässern verlieren die Bohnen stark an Nährwert, es ist deshalb diese Art, Bohnen einzumachen, nur dann zu empfehlen, wenn sehr viele Bohnen zur Verfügung stehen und man gezwungen ist, große Mengen schnell haltbar zu machen.

Saure Gurken.

Zarte, mittelgroße grüne Gurken werden gut gewaschen und getrocknet. Dann schichtet man sie in sehr saubere Steintöpfe oder Holzfässer wie folgt ein. Zunächst wird der Boden des Gefäßes mit

gewaschenen und wieder getrockneten Wein- und Kirschblättern, Dillkraut und Estragon belegt. Hierauf gibt man eine Lage Gurken und dann wieder eine Lage Blätter hinein und schichtet so das Gefäß recht fest voll. Zu oberst müssen Blätter sein. Dann wird frisches Wasser mit Salz aufgekocht (auf 1 *l* Wasser 2 *dkg* Salz) und erkaltet über die Gurken gegossen. Die Gurken werden mit einem Deckel oder Teller und einem Stein nur so viel beschwert, aber nicht gedrückt, daß sie unter der Flüssigkeit stehen, und müssen nun wie das Sauerkraut gären. Will man die Gurken schnell fertig haben, so stellt man sie in die Küche und gibt zur Beschleunigung der Gärung ein Stückchen Schwarzbrot dazu. Auf diese Weise bereitete Gurken sind schnell sauer, halten sich aber weniger lange, als wenn die Gärung langsam vor sich geht. Die fertigen Gurken müssen fest sein und durch und durch glasig aussehen. Wenn die Gurken vergoren sind, werden der Stein, der Deckel und das Gefäß gereinigt, die Blätter entfernt und die Gurken mit neuen Blättern wieder eingeschichtet. Dann gießt man sehr leicht gesalzenes gekochtes Wasser (auf 1 *l* Wasser 1 *dkg* Salz) erkaltet darüber, beschwert mit Deckel und Stein und bewahrt die Gurken an einem sehr kühlen, luftigen Ort auf.

Die Salzgurken oder sauern Gurken werden roh zu Tisch gebracht und in Norddeutschland fast täglich zu Brot oder gerösteten Kartoffeln gegessen. Sie eignen sich auch zu Soßen. Auf diese Weise bereitete Gurken sind sehr wohlschmeckend und leicht verdaulich und können auch von Menschen genossen werden, die andere Gurkenspeisen nicht vertragen.

Bei einer sehr reichen Gurkenernte ist auch ein Versuch mit folgender Vorschrift zu empfehlen. Die frischen Gurken werden gewaschen, geschält, gehobelt und, abwechselnd eine Lage Salz, eine Lage Gurken, in Gläser geschichtet. Die oberste und unterste Lage muß Salz sein. Die Gläser werden zugebunden und kühl aufbewahrt. Vor dem Gebrauch werden die Gurken gut gewässert (das Wasser alle 10 Minuten wechseln) und zu Gurkensalat angemacht.