

füllt man sie in Einsiedegläser, übergießt sie mit einer aufgekochten, überkühlten Mischung von Wasser, Essig, Salz, Pfefferkörnern und Schalotten, gibt eine fingerdicke Schichte Öl darauf und verbindet sie mit Pergamentpapier. Einlegezeit Sommer und Herbst.

171. Rhabarbermus.

1 Kilo Rhabarberstengel, 90 Deka Staubzucker.

Die Stengel werden gewaschen, geschält, in 1 Zentimeter lange Stücke geschnitten, mit dem Zucker vermischt, kaltgestellt und nach 3 Tagen eine halbe Stunde bei guter Hitze eingekocht, bis eine Probe mit einem Tropfen ergibt, daß sich das Mus sulzt.

172. Rhabarberkompott.

$\frac{1}{2}$ Kilo Rhabarberstengel, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 15 Deka Zucker.

Den Zucker läßt man aufkochen und gibt in denselben die 3 Zentimeter lang geschnittenen Rhabarberstengel, welche man in der Zuckerlösung so lange kocht, bis sie genügend weich sind.

Merksblatt

für die

Herstellung von Dörrgemüse und Dörrobst im Haushalt.

Sollte uns im Kriegsjahre infolge vermehrten Unbaues eine reiche Gemüseernte beschieden sein, so ist schon in voraus an die Verwertung wahrscheinlicher Übermengen zu denken und Vorjorge zu treffen. Alles Gemüse, welches im Haushalt vom Frischgenusse oder von der Konservierung in Gläsern erübrigt, sollte mit der Herddörre getrocknet werden. Die Verallgemeinerung der Erzeugung von getrocknetem Gemüse mittels des einfachen und billigen Herddörrverfahrens ist für die Haushaltung von hoher wirtschaftlicher Bedeutung. Durch das Trocknen der Gemüse werden wir in den Stand gesetzt uns dieselben derart zu erhalten, daß sie jederzeit, besonders aber im Winter, wenn Mangel an frischem

Gemüse herrscht oder der Preis desselben nicht für jeden erschwinglich, verwendbar und vollständig vor dem Verderben geschützt sind. Es steht dem frischen Gemüse, wenn richtig gekocht, in keiner Weise nach und ist demselben im Aussehen, Geschmack und Nährwert vollständig gleich. Aus 100 Kilo frischem werden erfahrungsgemäß 8 bis 10 Kilo trockenes*) Gemüse und da dasselbe nur einen sehr kleinen Raum einnimmt — kaum den zwanzigsten Teil des frischen — so ist es leicht möglich, auch im kleinsten städtischen oder ländlichen Haushalt verhältnismäßig große Mengen für den Winter oder für einen noch späteren Bedarf unterzubringen. Es eignet sich daher auch ganz besonders für die Verproviantierung der Armee und der Marine wie der Festungen und Schiffe überhaupt. Da das getrocknete Gemüse vollständig gepulvt und zerteilt ist, so erspart man dann bei Verwendung desselben sehr viel Zeit, was besonders für kleine Haushalte sehr vorteilhaft erscheint. Mit der Herddörre kann man das Trocknen bei mäßigem Feuer während des Kochens oder nach dem Abkochen auf der Herdplatte sowie auch im offenen Bratrohr ausführen. Zum Trocknen soll nur zartes, nicht zu ausgewachsenes Gemüse verwendet werden. Die gereinigten und entsprechend zugerichteten Gemüse sind vor dem Auflegen auf die Gürden einige Minuten in kochendem Wasser zu blanchieren (sieden) oder mit solchem abzubrühen, weil sie so nicht allein rascher trocknen und später sich besser kochen lassen, sondern weil sie auch, besonders die eiweißreichen, wie Erbsen und Bohnen, nachher besser im Geschmacke sind. Das abgekochte (blanchierte) oder abgebrühte Gemüse ist auf ein Sieb zu geben und nachdem das Wasser gut abgetropft, auf die Gürden nicht zu dicht und so gleichmäßig als möglich aufzulegen und der Apparat, wie schon erwähnt, bei mäßigem Feuer oder nach dem Abkochen in das offene Bratrohr oder auf die Herdplatte zu stellen. Das anfängliche Ankleben der

*) Spinat ausgenommen, wovon 100 Kilo nur 2 bis 3 Kilo trockenen ergeben.

Gemüse an die Gürden wird durch mermaliges Aufschütteln derselben am besten verhütet. Näheres über die Dauer des Abkochen oder Abbrühens erscheint umstehend bei jeder Gemüseart angegeben. Die Gürden sind während des Trocknens fleißig zu wechseln, d. h. von unten nach oben usw. Das Dörren ist als beendet zu betrachten, wenn sich das Gemüse nicht mehr feucht anfühlt. Das Trocknen einer aufgelegten Partie Gemüse dauert durchschnittlich zwei bis drei Tage. Es ist zu vermeiden, die Gemüse auf dem Herde oder im Bratrohr allzu rasch zu trocknen, weil ihnen dadurch die für die Aufbewahrung nötige Biegsamkeit, der Wohlgeschmack und das Ansehen genommen werden und dieselben dadurch auch leicht zerbröseln. Wer nur mit einzelnen Gürden ohne Apparat trocknen will, muß unter die vier Ecken Ziegelstücke legen, damit die Gürden nicht aufliegen und die Luft durchstreichen kann. Besonders zu beachten ist, daß alle Gemüse, wenn sie nicht am Herd getrocknet werden, nur im Schatten, niemals aber in der Sonne getrocknet werden sollen, weil dieselben dadurch ebenfalls Farbe, Geschmack und Ansehen verlieren würden. Ausgenommen von dieser Regel sind nur die Pilze, welche auch in der Sonne getrocknet werden können. Als Trockenplätze sind besonders offene Veranden und Fensterbretter, wo es auch möglich ist Gegenzug herzustellen, geeignet. Während der Nacht stellt man beim Lufttrocknen den Apparat in die Küche auf den überkühlten Herd oder sonst an einen trockenen Ort. Sollte das Lufttrocknen durch Regenwetter unterbrochen werden, so ist das Dörren auf dem Herde fortzusetzen, da sonst das auch nur etwas feuchte Gemüse sauer oder schimmelig werden würde. Um ein gutes Produkt zu erhalten und das Trocknen zu beschleunigen, ist es beim Lufttrocknen angezeigt, wenn nicht ein sehr heißes, trockenes Wetter herrscht, das Gemüse nach dem Abkochen oder Abbrühen einige Stunden auf dem Herde oder im Bratrohr vorzutrocknen, damit das vom Abbrühen anhaftende Wasser rasch entzogen wird. Vor der Aufbewahrung ist das Gemüse noch einige Stunden auf dem Herde nachzutrocknen. Nach dem Dörren ist das Gemüse an einem

trockenen, luftigen Ort in Papier-, dünnen Leinen- oder Organtinsäcken hängend aufzubewahren, doch ist hie und da nachzusehen und aufzuschütteln. Herddörren sind in den meisten Wiener Haus- und Küchengeräteniederlagen und Eisenwarenhandlungen billig erhältlich. Wer das Dörren in größerem Umfange betreiben will, kann die Arbeiten, wie das Zerkleinern, Schneiden, Schälen, Entkernen usw., leicht mit den in allen größeren Haushaltungsgechäften erhältlichen Hilfsmaschinen und Geräten ausführen lassen. 80 bis 90 Gramm trockenes Gemüse liefert eine Suppe für vier Personen. Für den Verbrauch ist das Dörrgemüse ungefähr 5 bis 6 Stunden vor dem Kochen, besser noch am Abend vorher durch Abspülen von allfällig anhaftendem Staube zu reinigen und dann in dem Wasser, in welchem es gekocht werden soll, einzuweichen. Wer die Nährsalze erhalten will, muß die Gemüse mit dem Einweichwasser fertig kochen, wer jedoch den Geschmack des Frischgemüses erreichen will, muß das Wasser während des Kochens mehrmals wechseln, wozu man sich daneben heißes Wasser bereit hält. Im nachstehenden ist das nötigste über die Vorbereitung der zum Dörren bestgeeigneten Gemüsearten bis zur Auflegung auf die Gürden angegeben:

Spinat: Gut putzen und auswachen, auf die Gürden legen, an der Luft etwas abtrocknen lassen, ohne zu blanchieren, mit den Gürden auf die Dörre bringen und bei mäßiger Wärme auf dem Herde, nicht im Rohre trocknen.

Erbsen: Nur zarte Erbsen verwenden, dem Blanchierwasser per Liter 3 bis 4 Stück Würfelzucker zusetzen, 4 bis 5 Minuten lang kochen lassen, nur bei mäßiger Wärme trocknen.

Bohnen: Wohl ausgewachsene, aber noch zarte, fleischige Schoten wie üblich schneiden, 4 bis 5 Minuten kochen.

Kohlrüben (Kohlrabi): In 4 bis 5 Millimeter dicke Scheiben schneiden, 10 bis 12 Minuten, bis sie glasig geworden, kochen und jede Spalte einzeln nebeneinander, nicht übereinander, auflegen. Die zarteren Blätter breitnudlig schneiden, oder ganz lassen, abbrühen, 3 Minuten kochen lassen und separat trocknen.

Kohl: Die einzelnen Blätter breitnudlig schneiden und abbrühen wie oben bei Kohlrübenblätter mitgeteilt.

Karotten (Gelbe Rüben), Sellerie- und Petersilienwurzel: Der Länge nach ungefähr 4 Zentimeter lang nudlig schneiden und 6 bis 8 Minuten kochen. Die Gemüse und Kräuter für Wurzelsuppen, Julienne, werden jede Art für sich getrocknet und erst bei Bedarf vermischt.

Rüchenkräuter: Rüchenkräuter (Petersilie, Kerbelkraut, Borree, Sellerieblätter, Gundelrebe, Bohnenkraut, Majoran usw.) werden nicht abgebrüht, sondern nur dünn und gleichmäßig auf die Gürden aufgelegt und auf dem Herd getrocknet.

Pilze: Nicht auswaschen, trocken putzen und wie üblich schneiden.

Tomaten (Paradeis): Sehr reife, dunkelrote Tomaten auseinanderbrechen, auf einem Sieb den Saft gut abtropfen lassen und in einer irdenen Kasserolle kochen. Den sich oben bildenden Saft abschöpfen, die Früchte passieren, nochmals auf das Feuer setzen und so lange kochen lassen, bis das Mark ganz dick ist. Dünnes helles Backpapier mit Salatöl bestreichen, das Paradeismark ungefähr 1 Zentimeter dick darauf streichen und die Blätter auf den Gürden trocknen. Wenn trocken von dem Papier loslösen, in kleine Vierecke schneiden, nochmals auf der Gürde leicht nachtrocknen und aufbewahren. Wenn das Trocknen nicht auf dem Herde erfolgt, sondern in der Luft, so darf es nicht an der Sonne geschehen weil die Tomaten die schöne Farbe verlieren.

Kartoffel: Die Kartoffeln kochen, schälen und erkalten lassen. Durch eine Fleischhackmaschine treiben oder auf dem Reibeisen zerkleinern. Auf den Gürden trocknen. Im Winter zu Büree, Büreesuppen und allen Mehlspeisen, zu welchen Kartoffeln verwendet werden, vorzüglich geeignet. Das Trocknen der Kartoffeln ist besonders für die Stadtbevölkerung wertvoll, weil ihr dadurch die Möglichkeit geboten wird, dieselben zur Zeit ihres vollen Nährwertes im Herbst billig zu erwerben und in einem verhältnismäßig kleinen Raum für den Bedarf während des Winters aufbewahren zu können. Es ist erwiesen, daß der Stärkegehalt der

Kartoffel zur Zeit der Reife am höchsten ist, im Winter jedoch während des Lagerns bis zum Frühjahr hin stetig abnimmt und muß es deshalb unser Bestreben sein, die Knolle in dem Zustande ihres höchsten Wertes zu erhalten, was am sichersten und vollständigsten durch das Trocknen geschehen kann.

Dieselbe Bedeutung wie dem Gemüsedörren ist auch dem Obstdörren beizumessen. Zum Dörren eignen sich fast alle Obstarten, ganz besonders aber Kirschén, Zwetschen, Äpfel und Birnen. Beim Dörren des Obstes ist folgendes zu beachten: Das Obst zum Dörren muß vollständig reif sein. Unreife, unausgebildete, fleckig gewordene, wurmige und teigige oder überreife Früchte geben kein wirklich gutes Trockenobst. Das Obst soll angenehm süßsauerlich sein. Reinsüße oder saure Früchte sowie fadschmeckende Sorten sollten nur im Notfalle zum Trocknen verwendet werden. Die Gürden sind öfters als wie beim Gemüsedörren zu wechseln. Man wechselt die Gürden je nach der Wärme des Herdes oder Rohres alle 20 bis 30 Minuten.

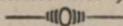
Steinobstfrüchte sind genügend getrocknet, wenn beim Quetschen des Fruchtfleisches an der Stielwunde sich kein Saft mehr zeigt. Apfelschnitze, Spalten und Ringe müssen sich biegen lassen und dürfen nicht brechen, Birnen müssen sich noch elastisch und nicht hart anfühlen. Da manche Obstsorte oft ungleich dörren, sind die nach den vorstehend mitgeteilten Anzeichen fertigen Früchte während des Gürdenwechsels herauszunehmen und abkühlen zu lassen. Rasches Abkühlen am offenen Fenster usw. gibt schönes Obst. Nach vollkommenem Abkühlen wird es genau so wie Trockengemüse aufbewahrt. Trockengemüse und Obst ist während der Aufbewahrung von Zeit zu Zeit durchzusehen und leicht aufzuschütteln. Sollte sich hier und da leichter Schimmel zeigen, was bei richtiger Aufbewahrung wohl selten vorkommt, so ist das Gemüse oder Obst wieder auf Gürden zu bringen, einige Stunden zu übertrocknen und nach vollständigem Abkühlen wieder in die Behälter zu geben.

Kirschen: Die besten Trockenkirschen erhält man von großfrüchtigen Sorten. Sie werden entstielt, jedoch nur in einer Lage aufgeschüttet, gleichgültig ob die Stielnarbe nach oben, oder einer anderen Seite gerichtet ist.

Zwetschen: Dieselben werden dicht nebeneinander, die Stielnarben nach oben, auf die Gürden gelegt.

Apfel: Alle Äpfel müssen geschält und von dem Kernhaus befreit werden. Sie werden hierauf in 5 bis 6 Millimeter dicke Scheiben oder Spalten geschnitten. Kleine Früchte können auch ganz bleiben. Es müssen aber in diesem Falle die Kernhäuser mit einem sogenannten Kernhausbohrer (in allen Haushaltungsgeschäften billig erhältlich) ausgestochen werden. Die fertig zugerichteten Spalten, Scheiben usw. werden sofort in eine leichte Salzlösung (8 bis 10 Gramm per Liter Wasser) geworfen, um das Braunwerden zu verhüten und ein helles, schönes Produkt zu erhalten. Nach einigen Minuten nimmt man sie heraus, läßt abtropfen und legt sie nebeneinander auf die Gürden. Für Äpfel ist gleich zu Beginn des Dörrrens eine etwas höhere Wärme zu empfehlen.

Birnen: Kleine Birnen läßt man ganz und ungeschält und legt sie mit den Stielen nach oben auf die Gürden. Mittelgroße und größere Birnen kann man geschält und ungeschält verwenden, doch sind sie zu halbieren oder in Viertel zu schneiden. Das Kernhaus der Birnen ist häutig, wird beim Kochen weich und genießbar und kann daher belassen werden. Wenn die Birnen geschält oder geschnitten werden o sind sie ebenfalls in Salzwasser zu legen und wie die Äpfel zu behandeln, wenn man ein helles Produkt erzielen will.



Um Raum zu sparen, wurde in diesem Merkblatt nur das Trocknen der meist verbreiteten und beliebtesten Gemüse- und Obstsorten besprochen, doch lassen sich nach den hier mitgeteilten Regeln mittels der Herbdörre alle Vegetabilien konservieren. Wer sich mit dem Dörrverfahren vertraut gemacht und Übung erlangt und durch Versuche Erfahrungen gesammelt hat, wird mit den Erfolgen zufrieden sein.