

Die Zeit des Gemüsedörrens.

Beachtenswerte Winke.

Die ersten Ernten von frischem Gemüse und Obst kommen jetzt auf den Tisch. Mancher Garten wird seiner Besitzerin so viel Gemüse liefern, daß diese gar nicht in der Lage ist, allen Rhabarber, Kohlrabi, Erbsen, Bohnen usw. direkt in der Küche zu verwerten. Die richtige und nutzbringende Verwertung der Gemüse und Früchte ist aber unzweifelhaft eines der wichtigsten Kapitel der Volksernährung im Kriege. Darum seien über das Dörren der Gemüse einige Ratschläge erteilt, denn dieses ist die bequemste Art der Konservierung und sichert bei richtiger und sachgemäßer Ausführung haltbare und wohl-schmeckende Produkte.

Das Prinzip sämtlicher Trockenapparate besteht darin, daß den zu trocknenden Gemüsen oder Früchten möglichst rasch trockene, heiße Luft zugeführt wird, durch die dann eine schnelle Verdunstung des in den Blättern und Früchten enthaltenen Wassers herbeigeführt wird. Das zum Dörren bestimmte Gemüse muß so hergerichtet werden, daß es kochfertig, also sauber gewaschen und sortiert ist; dann wird es gedämpft oder gebrüht, wodurch der strohige Geschmack und der eigenartige Geruch der Dörrprodukte vermieden werden. Es darf nur junges, einwandfreies Gemüse zum Dörren verwendet werden, denn altes, holzig und faserig gewordenes Gemüse liefert ein schlechtes Produkt. Von Wichtigkeit für das Dörren ist die Innehaltung der richtigen Wärme- grade. Der Dörrprozeß beginnt bei etwa 80 Grad Celsius und die höchste zulässige Temperatur darf über 100 Grad auf keinen Fall liegen. Schon bei einer beständigen Temperatur von 100 Grad wird man seltener ein gutes Trockenprodukt erhalten, da es an Geschmack verliert und sich bei zu intensiver Hitze eine zähe Haut bildet, welche das Verdunsten des Wassers behindert.

Je flacher das Gemüse auf die Dörre gebracht wird, um so schneller und besser trocknet es. Von grünen Bohnen werden nur die jungen und zarten Bohnen geschnitten und gedörrt. Bei Kraut und Kohl werden die Blattrippen am besten ganz entfernt, weil diese langsamer trocknen und man kein gleichmäßiges und gutes Dörrprodukt bekommen würde, wenigstens aber müssen die Blattstiele und Blattrippen eingeschnitten werden, um auf diese Weise das Trocknen zu beschleunigen. Während von diesen beiden Kohllarten, auch von Grünkohl, die ganzen Blätter getrocknet werden, wird Rotkohl erst mit dem Krauthobel gehobelt und dann in die Dörre gebracht.

Ueber die Verwertung der gedörrten Gemüse sei noch bemerkt, daß diese am Abend vor dem Kochen in Wasser zu bringen und am folgenden Tage in dem gleichen Wasser zu kochen sind. Durchschnittlich werden von einer Person zu einer Mahlzeit 35 Gramm gedörrten Gemüses verzehrt.