

schlossene Schichten bildend, den außerhalb derselben gelegenen Rindenteil von der Nährstoffzufuhr völlig abschneiden. Infolgedessen stirbt der äußere Teil der Rinde gänzlich ab und löst sich in Form von Borke los. Damit aber das Innere des Stammes nicht gänzlich von der Luft abgeschlossen ist, bilden sich an dem Stamme und den Ästen warzenförmige Erhöhungen, Korkwarzen, die wahrscheinlich ähnlich den Spaltöffnungen den Gasaustausch vermitteln.

Das Dickenwachstum der Wurzel stimmt im großen und ganzen mit dem des Stammes und der Äste überein.

Was schließlich noch die durch Reize hervorgerufenen Erscheinungen anbelangt, so ist außer dem schon beschriebenen Geotropismus und Hydrotropismus noch der Heliotropismus zu erwähnen, der sich darin äußert, daß sich die Blätter meistens dem Lichte zu-, seltener von der Lichtquelle wegwenden.

Das Dörren des Kernobstes.

Von Obstbauwanderlehrer Wolanke, Wurzen.

Von den vielen Obstverwertungsarten, die im Haushalt vorgenommen werden können, sollte

das Dörren eigentlich mit an erster Stelle stehen. Leider ist dem bei uns bis jetzt aber nicht so. Bei den verschiedenen Obstverwertungskursen ließ sich beobachten, daß es verhältnismäßig immer nur wenige Teilnehmerinnen waren, die sich für das Dörren von Obst und Gemüse interessierten.

Sehr viele zeigten für dasselbe nur wenig Interesse oder glaubten mit ihren in der Ofenröhre oder im Backofen hergestellten Dörrenprodukten das

Bollkommenste geleistet zu haben. Und doch vergleiche man nur einmal derartige Dörrenprodukte mit denjenigen, welche auf einer guten Dörre hergestellt wurden, — welcher Unterschied sowohl in der Farbe, wie im Geschmack. Man stellt an ein gutes Dörrenprodukt heut andere Anforderungen, als vor 20 oder 30 Jahren. Zurückzuführen ist dies auf die vom Auslande, insbesondere von Amerika eingeführten Produkte, durch dieselben ist man verwöhnt worden. Wenn so häufig entgegnet wird, für den eigenen Haushalt komme es nicht so darauf an, so muß dem doch erwiedert werden, daß ein derartiges Dörrenprodukt auch betreffs der Gesundheit und Bekömmlichkeit häufig zu wünschen übrig läßt. Es

spielt aber doch gerade dieser Punkt bei einem Nahrungsmittel, und als ein Volksnahrungsmittel von hohem Wert betrachten wir doch gedörre

tes Obst und Gemüse, eine große Rolle. Und aus diesem Grunde wäre es nur zu wünschen, daß

auch auf die Dörrenprodukte für den eigenen Haushalt größerer Wert gelegt würde.

Zum Dörren braucht nicht etwa nur das beste und schönste Obst verwendet zu werden, sondern es kann auch das weniger schöne Obst, was zum Frischverkauf nicht mehr geeignet ist, das Fallobst, angefaultes

Obst u. s. w. verarbeitet werden. Auch wenn zu viel Obst auf einmal zu gleicher Zeit reift und so leicht verderben und wertlos werden könnte, kann es durch das Dörren vor dem Verderben und so vor einer Entwertung bewahrt werden.

Wenn wir auch dies Jahr keine übermäßig reiche Obsternte zu verzeichnen haben, so ist doch immerhin unsere Apfel- und Birnenernte noch eine ganz befriedigende und dürfte daher manchem über Dörren etwas näheres zu erfahren sehr angenehm sein.

Die Früchte haben einen außerordentlich hohen Wassergehalt bis zu 86%, und dieses Wasser muß durch das Dörren zum größten Teile entfernt werden, wenn sich die Früchte aufbewahren

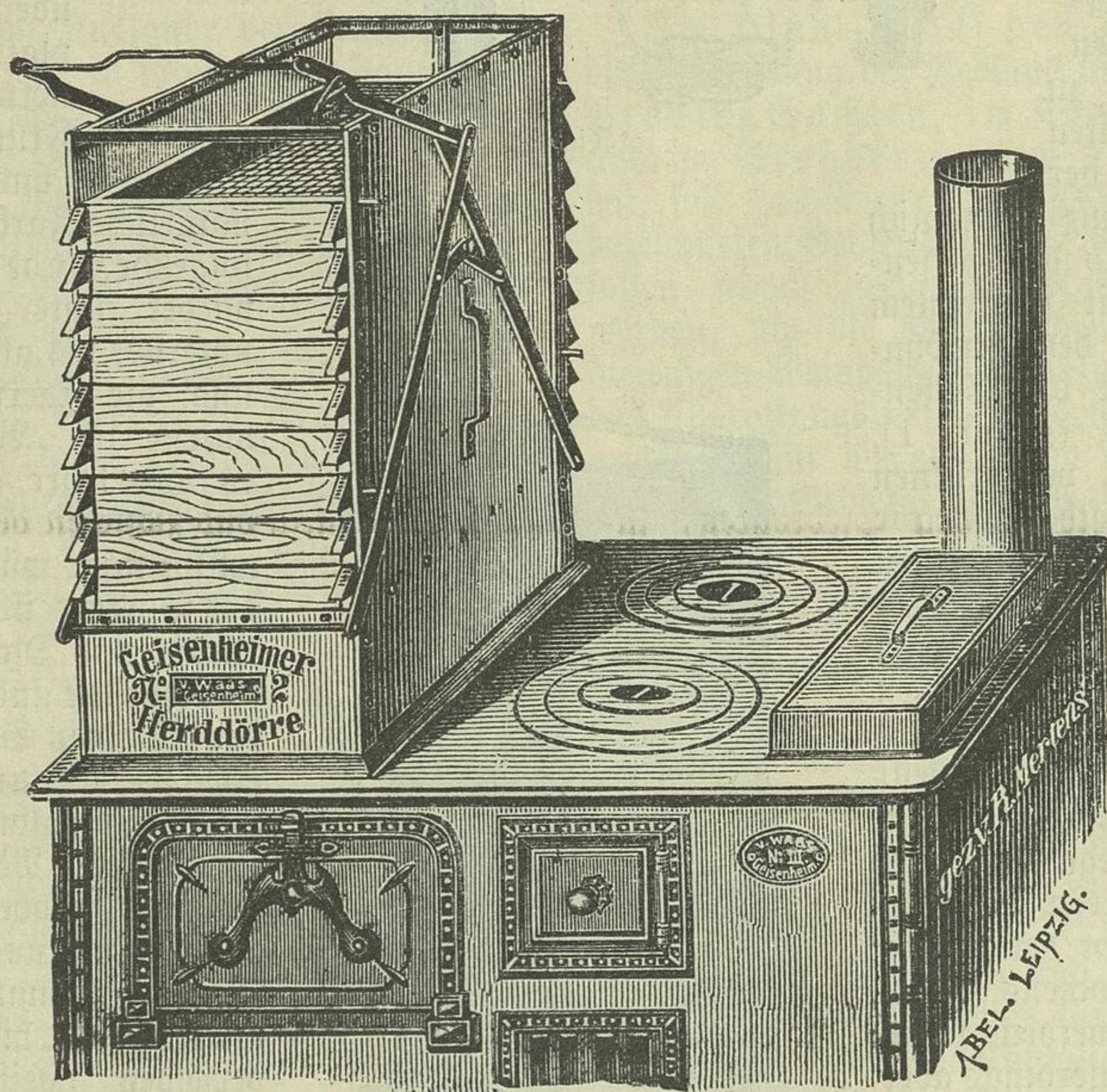


Fig. 1.

vereins für Obstverkauf, Dresden, Wienerstr. 13, aufmerksam.