

Vorwort zur zweiten Auflage.

Daß schon eine zweite Auflage des „Dörrbüchleins“ nach Verlauf von einem halben Jahre zur Nothwendigkeit wurde, ist ein erfreuliches Zeichen für die günstige Aufnahme, welche die erste Auflage gefunden hat. Dieses sowohl, als auch die zahlreichen Anerkennungschriften in obstbaulichen und landwirtschaftlichen Zeitschriften wie auch in vielen Tagesblättern lassen darauf schließen, daß das „Dörrbüchlein“ seinen Zweck, nämlich eine leicht verständliche Anleitung zur Herstellung schönen Trockenobstes und schmackhafter Dörrgemüse in den bürgerlichen Haushaltungen zu geben, recht wohl erfüllt. Dadurch aufgemuntert, unterzog Verfasser dasselbe für diese zweite Auflage nochmals einer genauen Durchsicht. In unveränderter Form, wohl aber an einigen Stellen mit Ergänzungen und Verbesserungen versehen, die sich im letztverflohenen Sommer und Herbst als nötig herausgestellt haben, erscheint nun das „Dörrbüchlein“ von neuem, um hoffentlich ebenfalls wieder zur Ausbreitung des Obst- und Gemüsedörrrens innerhalb der deutschen Haushaltungen recht viel beizutragen.

Gerade diese Art des Dörrbetriebes in den Familien selbst auf den kleinsten Apparaten, wie es die Geisenheimer Herddörre ist, verdient vor allem jede Begünstigung, um namentlich das getrocknete Obst aus Früchten eigenen Wachstums als Nahrungsmittel für alle Schichten der Bevölkerung allgemein einzuführen. Denn der Dörrbetrieb im großen ist, sobald es sich um die fabrikmäßige Herstellung des gewöhnlichen Dörrobstes als Volksnahrungsmittel, z. B. von Apfel- und Birnschnitzen und von Backpflaumen, handelt, nicht lohnend, allenfalls bloß in ausnahmsweise reichen Obstjahren und dann auch nur in solchen Gegenden, in denen andere Obstverwendungsweisen, wie die Obstweinbereitung und das Einkochen zu Mus und Kraut, noch nicht allgemein üblich sind.

Will man in Obstdörrfabriken zu Handelszwecken für den Weltmarkt mit Gewinn Obst trocknen, so muß man sich hauptsächlich auf die Herstellung feiner Dörrerzeugnisse aus weniger teuren und edlen Früchten verlegen, so ganz besonders auf die Gewinnung von geplätteten Edel- oder Feigenbirnen aus möglichst großfrüchtigen, dazu geeigneten, im Preise aber bedeutend niedriger stehenden Kochbirnen (Großer Katzenkopf, Aarer Pfundbirn und ähnliche), auf das Trocknen von Bohräpfeln aus billigeren, kleineren Wirtschaftsorten (Kleiner Langstiel, Karpentin, Königl. Kurzstiel), auf das Dörren von Mirabellen und Prünellen (Doppelte Herrenhäuser Mirabelle, Agener-Pflaume, Violette Diaprée, Anna Späth, Haus-Zwetsche) und auf die Fabrikation von überzogenen Pflaumen aus Haus- und Italienischen Zwetschen. Das Trocknen von Apfeling Scheiben nach amerikanischer Methode verlohnt sich heutigentags noch nicht, da die dazu passenden großfrüchtigen Sorten in Deutschland zu teuer sind und die Ringscheiben aus Amerika ungemein billig eingeführt werden. — Alle feinen Dörrerzeugnisse finden nicht allein in Deutschland, sondern vielmehr in England, Dänemark, Schweden und Norwegen stets offenen Markt und dies um so leichter, je mehr sich die