

getrockneten Gemüse für die Haushaltung wie überhaupt für die dadurch bedingte Einträglichkeit des Gemüsebaues in Garten und Feld sei an dieser Stelle der Einleitung noch einiges kurz mitgeteilt.

Der Verbrauch von Dörrgemüsen ist in Deutschland ja noch wenig bekannt. Nur in einzelnen Gegenden hat sich derselbe eingebürgert und zwar besonders der von Bohnen und von Weißkraut, welche von den Hausfrauen theils in der Sonne, theils auf der Ofenplatte in einfacher Weise dürr gemacht werden. Der Geschmack derart gewonnenen Erzeugnisses läßt freilich viel zu wünschen übrig. Richtig gedörrte Gemüse aber, die sich dazu besonders gut eignen, liefern vortreffliche Gerichte, welche denen aus frischem Gemüse sehr nahe kommen und von diesen bei guter, sachgemäßer Zubereitung hinsichtlich des Aussehens, der Weichheit und des Geschmacks kaum unterschieden werden können. In Bezug auf die Verdauung stehen sie sogar frischem Gemüse voran, indem z. B. das sonst schwer verdauliche Weiß- und Rotkraut selbst vom schwachen Magen ohne Belästigung vertragen werden kann.

Der Genuß von gleichsam frischem Gemüse ist durchaus nicht mehr an die Jahreszeit gebunden. Während das meiste Gemüse doch fast ausnahmslos besonders in den Sommer- und Herbstmonaten in frischem Zustande verbraucht wird, während ein nur verhältnismäßig kleiner Teil davon im Winter noch auf den Tisch kommt und während es die übrige Zeit des Jahres hindurch, namentlich von Weihnachten an bis in den Mai und Juni, allenthalben an frischem Gemüse fehlt, lassen sich aus den verschiedensten getrockneten Gemüsen das ganze Jahr hindurch vortreffliche, nahrhafte Gerichte bereiten, welche hauptsächlich von März bis Juni, zu welcher Zeit auch das Sauerkraut und die eingemachten Bohnen, die aufbewahrten Gelberüben u. s. w. an Güte und Wohlgeschmack schon bedeutend verloren haben, eine sehr willkommene Abwechslung bringen.

Eine nicht zu unterschätzende Annehmlichkeit für die Hausfrau und Köchin gewähren die Dörrgemüse noch dadurch, daß sie zum Kochen keines weiteren Putzens und Zurechtschneidens mehr bedürfen, da sie hierzu schon vor dem Trocknen entsprechend vorbereitet werden.