

Ein Verderben der getrockneten Gemüse in reiner Luft ist ausgeschlossen; sie heben sich mehrere Jahre lang auf, ohne an Nährwert und Güte einzubüßen. Sie lassen sich sehr leicht und billig versenden, da sie etwa den zehnten Teil des Raumes und Gewichtes von frischem Gemüse einnehmen. Aus diesen beiden Gründen besitzen die gedörrten Gemüse ohne Frage einen ganz besonderen Wert für die Versorgung von Dampfern, von Heer und Marine mit guten Lebensmitteln um so mehr, als dieselben ohne großen Zeitaufwand bald zubereitet werden können. Auch dürften sie unsern Landsleuten in den deutschen Kolonien Afrikas als Ersatz für frisches Gemüse, welches dort nicht gezogen werden kann, hoch willkommen sein.

Durch das Dörren ist es also möglich, den Ueberfluß an diesem und jenem Gemüse, das frisch nicht so schnell aufgebraucht oder verkauft werden kann, für die gemüsearme Jahreszeit oder für gemüsearme Jahre zu erhalten, wodurch die Einträglichkeit des Haus- und Gemüsegartens sowie der Gemüsegelder wesentlich gesteigert wird.

Bis jetzt findet man beim Publikum noch oft genug eine gewisse Abneigung, welche in der Regel jedoch auf falsches Kochen zurückzuführen ist. Von der Art der Vorbereitung der Gemüse vor dem Trocknen hängt ja ebenfalls der gute, frischem Gemüse ähnliche Geschmack ab. Es darf auch nicht übersehen werden, daß sich nicht alle Gemüsearten und -Sorten gleich gut dörren lassen; es sind im Gegenteil verhältnismäßig bloß wenige Gemüse besonders gut dazu geeignet. Die Gurken, Koterüben, Kettiche und die verschiedenen Salate sind z. B. für diesen Zweck völlig wertlos.

Haben die getrockneten Gemüse erst einmal in derselben Weise wie das Dörrobst die richtige Würdigung seitens der Bevölkerung gefunden, so wird ihrer weiteren Einführung in die Küche des Städters wie des Landbewohners kein besonderes Hindernis mehr im Wege stehen. Denn viel teurer wie frisches Gemüse sind die Gerichte aus gedörrten auch nicht, weil nur die geringen Unkosten für das Trocknen selbst dazu kommen. Den in Büchsen eingemachten Gemüsen gegenüber stellen sie sich sogar um die Hälfte bis zwei Drittel billiger, wie dies nachstehende Berechnungen zu erkennen geben.

1 Kilo eingemachter Erbsen kostet im Einkauf durchschnittlich 1,50 Mark. Da diese Menge als Beigemüse für