

5—6 Personen ausreicht, so stellt sich das Gericht für die Person auf 25—30 Pfg. — Ein Kilo gedörrter Erbsen berechnet sich bei eigener Herstellung auf der Geisenheimer Herddörre auf ungefähr 2,50 M. und zwar hoch gegriffen 2 M. für die dazu erforderlichen 10 Kilo Pflückererbsen und ebenfalls hoch angenommen 50 Pfg. für das Brennmaterial im Küchenherd. Die Arbeit des Dörrens selbst ist nicht in Anschlag gebracht. 30 gr Dörrerbsen liefern ein reichliches Zugemüse für eine Person; somit kostet dasselbe bloß 7—8, in runder Summe höchstens 10 Pfg.

Bohnen in Büchsen sind für 70 Pfg. das Kilo erhältlich. Dieses gibt 5 Portionen, so daß jede derselben 14 Pfg. kostet. — 1 Kilo getrockneter Bohnen lassen sich auf der Geisenheimer Herddörre, die Arbeit des Dörrens selbst nicht eingerechnet, für höchstens 2,00 Mark herstellen, indem etwa 1,50 Mark für 9 Kilo grüner Bohnen und 50 Pfg. für den Verbrauch an Kohlen im Kochherde in Anschlag zu bringen sind. Da 25 gr Dörrbohnen für eine Person bei einer Mahlzeit ausreichen, so stellt sich also eine Portion auf nur 5 Pfg. — Wenn man auch die Dörrbohnen im Einkauf mit 3,50—4,00 Mark das Kilo bezahlen muß, so ist aber trotzdem der Genuß von getrockneten Bohnen immerhin noch billiger, als der von eingemachten, indem dann das Gericht für eine Person doch nicht mehr als höchstens 10 Pfg. kostet.

In derselben Weise berechnet, stellt sich eine Portion gedörrter Karotten oder Möhren auf höchstens 4 Pfg., eine Portion Kohlrabi über der Erde auf etwa 6 und 1 Portion Wirsing auf kaum 8 Pfg.

All diese auf zahlreiche genaue Versuche, Berechnungen und Thatsachen gestützte Preisangaben sprechen doch so eindringlich und überzeugend für die Billigkeit und Wohlfeilheit der Dörrgemüse, daß das Trocknen derselben namentlich den Haushaltungen auf dem Lande nicht genug empfohlen werden kann.

1. Was versteht man unter Trocknen oder Dörren?

Unter Trocknen oder Dörren des Obstes und der Gemüse versteht man das Entziehen des Wassers aus denselben bis zu einem Grade, in welchem sie