

Die zum Trocknen bestimmten **Gemüse** müssen diejenige Ausbildung und Vollkommenheit erreicht haben, die überhaupt jede Hausfrau und Köchin auch zum Kochen in frischem Zustande von ihnen verlangt.

## 6. Wie muß das schnell vergängliche Obst und Gemüse von der Ernte bis zum Dörren behandelt und aufbewahrt werden?

### Sommer- und frühe Herbstäpfel und -Birnen.

Steht ein größerer Vorrat Sommeräpfel und Sommerbirnen, die bekanntlich von nur kurzer Dauer sind und sehr bald mehlig und teig werden, ebenso nicht lange haltendes, im Herbst reifendes Kernobst zur Verfügung, so pflücke man sie schon 6—8 Tage vor Eintritt der vollen Genußreife, wenn sie also noch ziemlich hart sind, und verbringe sie in einen möglichst kühlen, am besten dunklen und leicht zu lüftenden Raum. Hier lagere man sie auf Tischen, auf Hurden und Tabletten oder auch auf dem Boden selbst, nachdem man vorher sauber ausgeschütteltes, gerades Roggenstroh dünn ausgebreitet hat. Es empfiehlt sich, die Früchte bloß in einer Schicht nebeneinander zu stellen und zwar die Äpfel mit dem Kelch und die Birnen mit dem Stiel nach oben, weil sich aus deren Umgebung die Lager- oder Genußreife der Früchte am sichersten erkennen läßt.

Da die unverletzte Fruchtschale das beste Vorbeugungsmittel und den hauptsächlichsten Schutz gegen Fäulnis bildet, so ist es von der allergrößten Wichtigkeit, dieselbe beim Abthun und Lagern vor Verletzungen, Quetschungen, Stoß- und Druckflecken zu bewahren.

### Kirschen.

Die Kirschen müssen zum Dörren vollständig reif sein. Da die weichfleischigen Sorten, so namentlich alle Herzkirschen, Weichseln und Amarellen, leicht und schnell faulen, wenn sie erst bei weit vorgeschrittener Zeitigung gepflückt werden, so empfiehlt es sich, diese, sobald sie nicht sogleich auf die Dörre gebracht werden können, im Zustand der Reife nicht zu lange mehr am Baume zu lassen. Die Knorpelkirschen mit hartem Fleische dagegen vertragen in der Reife schon eher ein langes