

Die Herddörre nimmt gegen 5 Kilo grüne Bohnenschnitze und 9 Kilo frische Brechbohnen auf. Das Ergebnis von 100 Kilo frischen Bohnen sind je nach dem Alter derselben und je nach der Sorte 10 bis 12 Kilo trockene.

In einer Stunde fädet und bricht oder schnitzt auf der Bohnenschneidemaschine eine Person 5,5—6 Kilo grüne Bohnen.

Kleinschotige Bohnensorten, wie beispielsweise die Prinzessbohnen, lassen sich sehr gut, ohne zerschnitten werden zu müssen, dörren.

Bei den gelben Wachsbohnen ist die Zugabe von Soda zum Wasser nicht nötig; denn diese behalten ihre natürliche gelbe Färbung in trockenem Zustande auf das Beste.

Im allgemeinen liefern die Stangenbohnen wertvollere, zartere Dörrbohnen als die Buschbohnen, da sie weniger schnell hart werden und auch fleischiger sind.

E r b s e n.

Die Erbsen müssen eben ausgewachsen sein und noch nicht zu reifen begonnen haben, weil sie sonst leicht einen alten Geschmack annehmen. Sie werden im allgemeinen noch selten gedörret, obgleich sie sich auf diese Weise sehr gut erhalten lassen. Den in Büchsen eingemachten Erbsen gegenüber haben die getrockneten den großen Vorzug, daß sie in gekochtem Zustande weder schleimig noch wässerig sind.

Die jungen Körner werden aus den Schoten genommen, leicht gebrüht und bei nicht zu hoher Wärme langsam gedörret; in 2—3 Stunden sind sie fertig.

Von 100 Kilo schöner, ausgewachsener Erbsenschoten erhält man 38—40 Kilo grüne Körner, die getrocknet ungefähr 10—12 Kilo wiegen. Auf den 9 Hurden der Herddörre lassen sich 9 Kilo Erbsenkörner ausbreiten. Eine Person vermag in einer Stunde 4 Kilo grüne Schoten auszufernen.

Weißkraut, Rotkraut und Wirsing.

Diese drei Gemüsearten werden gepuht, wobei nicht bloß das Herz, sondern auch soviel als möglich die Blattrippen zu beseitigen sind, nicht zu fein gehobelt, 6—8 Minuten lang gebrüht (das Rotkraut nicht solange, weil es leicht die schöne Farbe verliert), auf den Hurdchen dünn ausgebreitet und unten