

Man wählt vornehmlich Karotten, Sellerie, Poree, Wirsing und Blumenkohl zu ziemlich gleichen Teilen aus und nimmt auch noch, wenn man will, etwas Zwiebeln dazu. Jede dieser Gemüsearten putzt und zerlegt man für sich: die Karotten und Selleriefknollen schneidet man in Riemen, den Poree und Wirsing in feine Fäden (hobeln), den Blumenkohl in kleine Teilchen und die Zwiebeln in Scheiben, die man dann sogleich entrollt. Nachdem man dieselben je für sich gedämpft resp. abgebrüht hat, trocknet man sie auch einzeln auf der Dörre bei höchstens 90 ° C. Nun erst mengt man sie durcheinander.

In den Gemüsedörranstalten verarbeitet man vielfach die beim Zerschneiden sich ergebenden kleineren Gemüseteile von allen möglichen Gemüsearten zu Julienne, welche heutigentags zur Bereitung von Gemüsesuppen ihrer Billigkeit wegen schon recht beliebt geworden ist.

Weniger wichtig und bedeutungsvoll für den Haushalt ist das Trocknen von Kartoffeln, Spinat, Winterkrauskohl und Rosenkohl, obgleich sich diese Gemüsearten leicht und schön dörren lassen.

### 9. Wie werden die getrockneten Früchte und Gemüse gut aufbewahrt?

Die gedörrten Früchte und Gemüse dürfen nicht sofort nach dem Verlassen des Trockenapparates in Kisten oder Säckchen warm eingepackt, fest verschlossen und sogleich in den Aufbewahrungsraum verbracht werden, weil sie so sehr bald schimmelig werden und verderben. Man muß sie vielmehr noch einige Tage lang an einem reinen, luftigen, trockenen Orte ausgebreitet liegen lassen, damit sie sich völlig abkühlen und etwas nachtrocknen. Nach 6—8 Tagen erst füllt man sie in Säckchen aus lockerem Gewebe und hängt diese dann in einer Speicherkammer unter dem Dache frei auf. Hier halten sich die Dörrgemüse am besten und sind auch vor Mäusefraß gesichert. Dazu wird hier das Dörrobst viel weniger von Milben befallen, was beim Einpacken in Kisten leicht vorkommt.

Handelt es sich jedoch um die Aufbewahrung und den Verkauf recht großer Mengen von Dörrgemüse, so wird dieses mittels eigener Pressen in Packeten von je 250, 500 oder