

in das Wirtschaftskonto mit einstellen möchten. Das vorliegende Büchlein gibt in den einzelnen Kapiteln hierauf eine ebenso eingehende wie leicht verständliche Antwort und sollte neben dem Kochbuch in keiner Bibliothek einer sparsamen Hausfrau fehlen. Eine längst vorhandene Lücke auf diesem Gebiete füllt das „Dörrobüchlein“ in vorteilhafter Weise aus. Es sei deshalb hiermit bestens empfohlen.

Herr Pfarrer **Gußmann** in Gutenberg (Württemberg) in „Der Obstbau“ Heft 7: Unsern Hausfrauen und Köchinnen bestens zu empfehlen, zumal es sich nicht bloß um das Trocknen (in Schwaben sagt man ausschließlich: „Dörren“) der verschiedenen Obstsorten, sondern auch um das Dörren von Gemüse handelt. Berücksichtigt ist vornehmlich die Geisenheimer Herddörre, die ja unsern Lesern aus einer früheren Besprechung wohl bekannt ist. Für bürgerliche Haushaltungen berechnet.

Herr Garteninspektor **Lammerhirt** zu Dresden in der sächsischen „Zeitschrift für Obst- und Gartenbau“ Seite 71: Dieses Büchlein behandelt ausschließlich das Dörren von Obst und das Trocknen von Gemüse und soll als Leitfaden bei Abhaltung von Obstverwertungskursen und beim Kleinbetrieb des Dörrens im Haushalt dienen. Insbesondere ist in demselben die Handhabung und der Betrieb der Geisenheimer Herddörre, deren Beschreibung wir in der vorigen Nummer unserer Zeitschrift S. 54 und 55 brachten, des näheren beschrieben. In Gegenden, wo dieser Zweig der Obstverwertung ausgeübt wird, wird dieses Büchlein gewiß in diesem obstreichen Jahre willkommen heißen werden, da es thatsächlich den Gegenstand in klarer und eingehender Weise behandelt.

Herr **Fr. Lucas**, Direktor des Pomologischen Instituts zu Reutlingen (Württemberg) in den „Pomologischen Monatsheften“ S. 200: Das Dörren gehört zu denjenigen Verwertungsarten des Obstes, bei welchen durch Unvorsichtigkeit in Handhabung der Dörre und überhaupt bei Mangel an rationeller Methode die ganze Rentabilität in Frage gestellt sein kann. Vorliegendes „Dörrobüchlein“ gibt in kurzer Form genaue Auskunft über alle Punkte, welche beim Dörren des Obstes beachtet werden müssen, und wird deshalb jeder Hausfrau, welche ihren Vorrat an Dörrobst sich selbst zu beschaffen gedenkt, eine willkommene Erscheinung auf dem Gebiete der Gartenbaulitteratur sein. Es ist deshalb dieses Büchlein für den Hausgebrauch sehr zu empfehlen.

Herr Hofgarteninspektor **R. Noack** in Darmstadt in der „Monatschrift des Gartenbauvereins zu Darmstadt“ Seite 158: Diese praktische Anleitung zum Dörren von Obst und Gemüse bietet eine sehr wichtige Belehrung für die Hausfrauen. Viel Geld kann erspart werden, wenn die Hausfrau gründlich versteht, bei reicher Ernte und niedrigen Preisen von Obst und Gemüse solches zu dörren und für die Winterzeit herzurichten. Nicht allein der Umstand, daß durch diese Einrichtung in der Familie jährlich so und soviel gespart wird, sollte jede Hausfrau dazu bestimmen, sondern es muß auch für jede, welcher das Wohl und Wehe ihrer Angehörigen am Herzen liegt, ein erhebendes Gefühl sein, den Angehörigen eine gute, nahrhafte und billige Kost zu schaffen. — Das Büchlein gibt viele recht praktische Winke; es sollte daher in keiner Familie fehlen und dürfte namentlich in den ländlichen Haushaltungen geradezu unentbehrlich sein.

Herr Obergärtner **F. Rehnelt** zu Palanza (Italien) in der „Erfurter illustrierten Gartenzeitung“ Nr. 23: Vor ungefähr