Nr. 180 • Donnerstag **Tägliches Unterhaltungs-Blatt** 3. August 1911
der Berliner Volks-Zeitung

Gurke" genannt wird. Es ist dies eine mittellange Gurke, die eine dünne Schale und ein zartes Fleisch besitzt. Der Boden des Spreewaldes soll die guten Eigenschaften der Frucht besonders fördern. Der Bedarf der Einleger kann aber durch die Produktion des Spreewaldes nicht gedeckt werden, und so müssen alljährlich noch große Mengen Gurken aus Thüringen und Schlesien bezogen werden. Hier gibt es auch vorzügliche Sorten zum Einlegen, wie die Erfurter mittellange und die Liegnitzer Gurke. Was nun die Güte der Frucht anbelangt, so kommt es bei jeder Sorte viel auf die Kultur an. Die Art der Düngung beeinflußt die Ware. Gurken, die man zum Beispiel sehr reichlich mit Abtrittsdünger oder Chilesalpeter gedüngt hat, werden leicht hohl und neigen beim Einlegen zum Weichwerden. Deswegen schreiben große Einlegergeschäfte den Bauern, von denen sie ihre Ware beziehen vor, daß die Gurkenfelder mit ähnlichen Stoffen nicht gedüngt werden. In verschiedenen Einlegegeschäften werden die Gurken vor dem Einlegen ins Faß gestochen. Man glaubt, daß dadurch das Hohlwerden verhütet werde; in Wirklichkeit aber kommen die hohlen Saueren meistens schon hohl in das Faß.

Als Nebenzweige des Einlegegeschäftes sind noch die Bereitung der Senf- und Essiggurken und die der Pfeffergurken zu erwähnen. Zu den ersteren verwendet man die großen reifen Gurken, von denen der Same geerntet wird. Man entfernt die Kerne und zerschneidet das Fruchtfleisch in beliebig große Stücke, die mit Senf und Essig eingelegt werden. Die Pfeffergurken werden aus den kleinen, unausgebildeten Früchten bereitet, die man im Herbst aberntet, bevor der Frost eintritt. Wo größere Mengen benötigt werden, baut man aber die kleinfrüchtigen Traubengurken oder Cornichons an. Die Gurkchen werden in Gläsern und Töpfen mit scharfem Weinessig und Gewürzen eingemacht und finden auch zu Mixed Pickles Verwendung.

Doch kehren wir zu den sauren Gurken zurück; sie bilden die Hauptware. Es gibt Einleger, die in der Saison 60 000 bis 100 000 Stück Gurken einsalzen, das sind die kleineren Leute. Die Großen machen eine Million und mehr in einer Saison sauer. Ob es bereits Gurkenmilliardäre gibt, wissen wir nicht. Wie sehr aber das saure Geschäft blüht, zeigt unter anderem die Ausfuhr Lübbenaus. Würde man dort die im Jahre erzeugten „Sauren" in einen Güterzug verladen, so würde dieser Eisenbahnzug etwa zehn Kilometer lang werden!

Die Konservierung von Nahrungsmitteln durch Trocknung.

Alle saftigen und reichlich wasserhaltigen Lebensmittel sind einem schnellen Verderben ausgesetzt. Um ihre Nähr- und Geschmackstoffe der menschlichen Nutzung zu erhalten, entzieht man denselben durch Trocknung bis zu gewissen Graden ihr Wasser. Aus den von der Natur gelieferten Nahrungsmitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs geschieht die Entfernung des Wassers gewöhnlich durch Verdunstung bei natürlicher oder künstlich gesteigerter Temperatur, so daß den Zersetzungskeimen mangels der nötigen Feuchtigkeit die Bedingungen zur Entwickelung und Vermehrung entzogen werden.

Man unterscheidet dabei noch zwischen Austrocknungs- und Eindickungsverfahren. Der Trockenprozeß wird je nach Art des Trockengutes nach verschiedenen Methoden in geeigneten Einrichtungen ausgeführt. Als wichtige Lebensmittel, die behufs ihrer Konservierung zu Dauerwaren einer Trocknung unterworfen werden, stehen Obst, Gemüse, Milch, Fleisch sowie Fische in erster Linie für den menschlichen Genuß, Feld- und Gartengewächse, Wirtschafts- und Industrieabfälle mannigfacher Art kommen als getrocknetes, haltbares Viehfutter hauptsächlich in Betracht. Der Austrocknung oder einer Darrung unterliegen meist Körper von fester Beschaffenheit, zum Beispiel Früchte, Fleisch usw. Ihre Stoffe erfahren dabei durch die Konzentration eine Renderung ihres Volum- und Gewichtszustandes, ferner aber auch teilweise eine chemische Umwandelung, so daß nach Zusatz von Wasser nach der Trocknung — beispielsweise bei Früchten —, ein Saftauszug von anderer Beschaffenheit und Eigenschaften erhalten wird als aus dem ursprünglichen Produkt. Die Eindickung wird gewöhnlich bei flüssigen und breiigen Nahrungsmitteln durch Anwendung von künstlich erzeugter Wärme vorgenommen. In eingedicktem Zustand bezeichnet man sie vielfach als Extrakte, wie Fleischextrakt, Milchextrakt usw., sie bleiben im allgemeinen nach Wiederhinzufügung des Wassers in Geschmack, Geruch und wesentlichen Eigenschaften dem Ausgangsmaterial ähnlich.

Um Fruchtarten durch Trocknung für längere Zeit haltbar zu machen, wird denselben in Stücke zerteilt oder in ganzem Zustande bei Sonnenwärme und freier Luft oder in Trockeneinrichtungen bei 40 bis 70 Grad Celsius unter künstlicher Durchführung eines Luftstromes etwa 65 bis 75 Prozent ihres Wassergehaltes genommen. Bei Obst genügt schon diese Verminderung zur Konservierung, da die reichlich in dem Dörr-, Trocken- oder Backobst vorhandenen Zuckerarten bei dieser Konzentration eine Gärung oder Zersetzung nicht zulassen. Als Trockeneinrichtungen für Obst kommen vorwiegend Darren in Anwendung.

Beim Freiluft- oder Sonnendarren auf Horden ist der Verlauf des Trockenprozesses von der launischen Gunst oder Ungunst der Witterung abhängig, ferner auch Störungen durch Insektionen animalischer und vegetabilischer Schädlinge ausgesetzt. Die natürliche Trocknung wird jedoch ihrer Einfachheit und Billigkeit wegen in Gegenden mit warmem, gleichmäßigem Klima zumal für kleinere Fruchtarten wie Kirschen, Zwetschen, Rosinen, Sultaninen, Weinbeeren, Korinthen, auch Feigen und Datteln vielfach in Anwendung gebracht. Unter allen Umständen, besonders aber für Früchte, Gemüse und Erzeugnisse, die dazu neigen, bevor die natürliche Trocknung genügend Feuchtigkeit aus ihnen entfernen konnte, in Zersetzung überzugehen, ist das Trocknen in künstlichen Trockenanlagen nach geeigneten Verfahren mittels besonderer Apparate zuverlässiger und zur Erlangung einer gleichmäßig guten Handelsware zweckdienlicher. Soll Obst für den Eigenbedarf im Haushalt gedörrt werden, so wird da, wo noch ein Backofen in Betrieb ist, dieser für die Trocknung von Aepfeln, Birnen, Pflaumen benutzt. Das auf diese Weise erhaltene Backobst ergibt aber nur eine minderwertige Marktware. Für den Kleinbetrieb in der Obsttrocknung eignen sich eher Dörrapparate mit auswechselbaren Horden, die auf dem Herde angebracht, vom Herdfeuer erwärmt werden oder sogenannte Wanderdörren mit eigener Feuerung.

Im Großbetrieb haben sich zur Herstellung von konkurrenzfähiger Handelsware und Erzielung bester Marken an Dörrobst und Dörrgemüse, so namentlich getrockneten Aingäpfeln, Birnen, Aprikosen, Reineclauden, Edelpflaumen, Prünellen, ferner feinen Kohlarten, Spinat, Bohnen usw. die Dampftrockenkammern und heizbaren Trockenschränke bewährt. Durch Regulierung der Heizung, Aufnahme und Wegführung der Wasserdämpfe durch Trockenluft wird trotz Anwendung niedriger Temperaturen eine schnelle, billige, sichere und saubere Trocknung in ihnen erzielt. Die Vakuumtrockenschränke und Vakuumtrockenapparate in anderen Formen trocknen im luftverdünnten Raum sowohl feste Körper, wie sie flüssige Substanzen zu beliebiger Konsistenz und bis zur vollständigen Trockne eindampfen. Für Zuckersäfte, kondensierte Milch, Fleischextrakt kommen dieselben gewöhnlich zur Anwendung, in passenden Konstruktionen aber auch für Fleisch, Fische, Gemüse, Früchte, Nähr- und Futtermittel.

Zur Herstellung von Trockenmilch hat man Spezialapparate konstruiert, die die dünnflüssige Milch auf hocherhitzten Walzen zur außerordentlich schnellen Eintrocknung in krustenartigem Ansatz bringen, der durch Schaber sofort in dünnen Blättchen abgelöst wird.

In ähnlicher Weise arbeiten Kartoffeltrockenapparate, in denen die zu dünnem Brei zerquetschten rohen Kartoffeln mit und ohne Schale in haltbar trockne Kartoffelflocken von gutem Geschmack und hohem Nährwert verwandelt werden. Die Kartoffelflocken aus geschälten Speisekartoffeln bilden ein ausgezeichnetes komprimiertes menschliches Nahrungsmittel, von größerer wirtschaftlichen Bedeutung jedoch sind die Kartoffelflocken als Viehfutter.

In den Zuckerfabriken erhält man als Abfallprodukt die Rübenschnitzel, deren Transport und Aufbewahrung durch ihre Trocknung in sinnreichen Apparaten wesentlich verbilligt und ermöglicht wird. Die Trockenschnitzel sind hierdurch als eine wertvolle Futterkonserve ein großer Handelsartikel geworden.

Die Malzträber aus den Bierbrauereien werden durch die Trabertrocknung ebenfalls als versandfähiges, haltbares, gesundes Viehfutter genutzt. —osb—

Praktische Ratschläge

Um Gurkensamen zu gewinnen,

läßt man die schönsten Gurken vom zweiten Ansatze an den Stöcken, legt sie auf Ziegelsteine und nimmt sie ab, wenn sie gelb sind. Man läßt sie an einem trockenen, luftigen Orte zum Umreifen liegen, nimmt das Mark samt den Kernen heraus, tut dasselbe in eine Schüssel und reinigt die Kerne nach vier bis sechs Tagen durch Waschen in einem Siebe. Die guten Kerne fallen im Wasser zu Boden; diese trocknet man schnell an der Sonne ab, reibt die aneinandergeklebten auseinander und bewahrt sie auf. Sie sind fünf bis sechs Jahre und oft noch länger keimfähig.

Gleichmäßiges Wachstum der Zimmerpflanzen.

Um bei Zimmerpflanzen, die bekanntlich meist nach der Fensterseite, von der das Licht kommt, wachsen, ein gleichmäßiges Wachstum zu erreichen, ist es nötig, die Pflanzen alle zwei Tage umzudrehen, so daß bald die eine, bald die andere Seite des Lichtes teilhaftig werden kann. nur Kamelien und Blütenknospen dürfen nicht gedreht werden, da sie sonst der Blütenknospen verlustig gehen würden.

Verbesserung altgewordener Butter.

Alte Butter kann man wieder vollkommen reinschmeckend machen, wenn man sie einige Zeit mit frischer Buttermilch behandelt. Die Butter wird gut auseinandergeknetet und dazwischen mit der Buttermilch übergossen. Darauf tut man das ganze in ein Butterfaß, in welchem reichlich von letzterer enthalten ist, und buttert einige Augenblicke durch. Wird nun die Butter von neuem ausgearbeitet und noch etwas Salz dazu getan, so hat sie ihren schönen, reinen Geschmack wieder erhalten.

Obst vor Einschrumpfen zu schützen.

Sorten von Aepfeln und Birnen, die sehr zum Einschrumpfen geneigt sind, werden schichtweise in Gefäße gelegt, trockene Streu, Sand und dergleichen dazwischen gebracht und die Gefäße alsdann an einem kühlen, trockenen und frostfreien Orte aufgestellt.

Wie konserviert man frische Milch?

Die frisch gemolkene Milch wird im Topf in ein Gefäß mit warmem Wasser auf das Feuer gesetzt, auf 50 Grad R. erhitzt und etwa zwei Stunden stehen gelassen. Nach der Abkühlung soll sie eine Haltbarkeit für eine Dauer von etwa acht Tagen erlangt haben; vorausgesetzt, daß man sie in einem kühlluftigen und geruchfreien Raume in zugedecktem Gefäß hält. Der Hauptvorteil dieser Methode besteht darin, daß die Milch ihren unveränderten süßen Geschmack behält.

Durch eigene Hand.

Roman

[7. Fortsetzung.] von [Nachdruck verboten.]

B. Corony.

Gegen Morgen schlief Carola tief und ruhig. Als jedoch der erste purpurfarbene Streifen am Himmel erglühte, war sie schon wieder wach, stand auf und ging leise in das Krankenzimmer hinüber.

Lächelnd und winkend erhob sich Magda von dem dicht an das Bett gerückten Stuhl.

„Ich habe keine Sekunde geschlafen," berichtete sie leise. „Doktor Hagen wird hoffentlich zufrieden mit mir sein. Sieh nur, wie süß Mama schlummert! Und du? Hast auch du die dir so nötige Ruhe gefunden?"

„Mich haben wüste Träume gequält. Ich bildete mir ein, jemand über den orridor huschen zu hören. Es war gerade, als ob Frauengewänder dicht an meiner Tür vorbeistreiften. Ich wollte rufen, brachte aber keinen Laut über die Lippen. Dann übermannte mich die Müdigkeit von neuem. Hast du nicht auch etwas gehört?"

„Nein, Liebe. Das war sicher nur eine Täuschung, die dir deine überreizten Nerven bereiteten. Mir wäre nicht einmal das Summen einer Mücke entgangen, und ich kann dir die Versicherung geben, daß sich nicht geregt und gerührt hat."

„Nun, desto besser!" erwiderte Carola tief aufseufzend. „Auf mir lastet es noch wie die Nachwirkung eines schweren, häßlichen Fiebertraumes. Doch Mama scheint sich ja wohler zu fühlen, und so werde auch ich diesen Anfall einer mir sonst ganz fremden Nervosität schnell bekämpfen."

Viertes Kapitel.

In der Tat konnte Doktor Hagen eine bedeutende Besserung konstatieren, wenn er auch hinzufügte, daß bis zur völligen Genesung voraussichtlich noch Wochen vergehen würden. So ganz unbesorgt schien er jedoch nicht gewesen zu sein. Sein Gesicht sah blaß und leidend aus, und die tiefen Schatten unter seinen Augen erzählten von einer schlaflos verbrachten Nacht.

„Bleiben Sie heute noch bei uns, Herr Doktor?" fragte Carola.

„Nein, das kann ich leider nicht. Es gibt in P. so manchen, der dringend meiner Hilfe bedarf," lautete seine Antwort. „Aber ich werde gegen Abend wiederkommen. Was ich tun kann, um meiner verehrten Freundin die Gesundheit so schnell als möglich wiederzugeben, soll gewiß geschehen."

Doktor Hagen erschien nun täglich in Kroneck. Späterhin setzte er mit seinen Besuchen jedoch aus, da die Besserung in Frau v. Doppelhofs Befinden ununterbrochen fortschritt. Und an einem schönen Herbsttage fand er seine Patientin so wohl, daß er ihr erlaubte, das Lager zu verlassen. Die tatkräftige Frau sehnte sich ordentlich danach, ihre gewohnten Beschäftigungen wieder aufnehmen zu dürfen.

„Ich weiß recht wohl, daß alles drunter und drüber geht, während ich hier liege," sagte sie, „und ich würde viel schneller genesen, wenn ich einmal nach dem Rechten sehen könnte."

„Ich sehe auch keine Notwendigkeit mehr, Sie länger im Zimmer festzuhalten," erwiderte der Arzt, „aber ich muß Sie vor zu großen Anstrengungen warnen."

Das war ein Jubel, als die geliebte Mutter zum erstenmal wieder durch die so lange still und einsam gebliebenen Räume schritt und dabei versicherte, sich ganz wohl und kräftig zu fühlen.

Die beiden jungen Mädchen eilten in den schon herbstlich gefärbten, aber immer noch in üppiger Schönheit prangenden Garten hinaus, um einen Strauß zu pflücken, und Doktor Hagen, der erst mit einem späteren Zug nach P. zurückkehren konnte, begleitete sie.

Unterdessen ging Frau v. Doppelhof von Zimmer zu Zimmer und begrüßte jeden Gegenstand wie einen lieben alten Bekannten und lange entbehrten Freund.

An dem Schreibtisch angekommen, machte sie Halt. Es wurde nun Zeit, wieder etwas Ordnung in die seit Wochen vernachlässigten Angelegenheiten zu bringen.

Sie schloß den Schreibtisch auf. Da lagen noch alle Briefe in Päckchen zusammengebunden, daneben die musterhaft geführten Bücher und quittierten Rechnungen. Ja — aber — wo war denn die Kassette aus orydiertem Silber, die einen so bedeutenden Geldbetrag barg? Hier — in dieser Ecke war seit vielen Jahren ihr Platz gewesen — und nun fehlte sie.

Die wiedergenesene Frau wollte ihren Augen kaum trauen. Sogar während ihrer Krankheit hatte sie sich nochmals überzeugt, daß der Schlüssel an seinem gewöhnlichen Platz verborgen sei. Sollte Carola aus irgendeinem Grunde die Kassette aus dem Schreibtisch genommen und anderswo verwahrt haben?

Frau v. Doppelhof öffnete das Fenster und winkte ihre Tochter, die, beide Hände voll Blumen, herbeieilte und froh erregt rief:

„Sieh nur, Mama, wie köstlich unsere Rosenbäumchen sich noch einmal geschmückt haben. Jetzt binde ich einen schönen Strauß für dein Zimmer."

„Ganz recht, mein Kind. Doch vorher beantworte mir eine Frage: wohin hast du die Kassette aus meinem Schreibtisch getan?"

„Ich?" stammelte das junge Mädchen. „Ich habe sie ja gar nicht angerührt. Dein Schreibtisch ist bis zu dieser Stunde verschlossen geblieben."

„Vielleicht wurde Magda durch irgendetwas veranlaßt."

„O nein, davon kann gar nicht die Rede sein. Sie würde mir das sofort mitgeteilt haben. Uebrigens lag ja auch durchaus keine derartige Notwendigkeit vor. Du hattest uns ja reichlich mit Geld versehen."

„Wie erklärst du dir denn aber das Verschwinden der Kassette? Könnte vielleicht jemand von den Dienstboten den Schlüssel genommen haben?"

„Nur die alte Katharina war einmal allein bei dir, während du schliefst — aber höchstens zehn Minuten."

„Sie hat schon in Diensten meiner Mutter gestanden, und ich habe keinen Grund, an ihrer Ehrlichkeit zu zweifeln."

„Der Aufbewahrungsort des Schlüssels ist ja auch nur mir und Magda bekannt. Und wir beiden haben strenges Stillschweigen beobachtet."

„Dessenungeachtet ist ein Diebstahl begangen worden. Mir ist eine sehr beträchtliche Summe verloren gegangen, auf deren Wiedererlangung ich wohl kaum hoffen kann."

„Mein Gott, Mama, dieser Vorfall scheint mir so unfaßbar, daß du mich völlig ratlos siehst," sagte Carola und fügte, von der Sorge ergriffen, die Aufregung könne der Mutter schaden, hinzu:

„Setze doch den Doktor von diesem rätselhaften Vorfall in Kenntnis und frage ihn, was da zu tun ist."

„Du hast recht!" erwiderte Frau v. Doppelhof.

Dr. Hagen und Fräulein v. Bodenstein wurden gerufen.

„Was sagen Sie dazu, lieber Freund, daß man mich während meiner Krankheit auf raffinierte Weise bestohlen hat?" rief die alte Dame dem ersteren entgegen. „Die silberne Kassette samt ihrem Inhalt ist aus dem Schreibtisch gestohlen worden!"

Die Nachricht schien den Arzt sehr zu überraschen. Erst nach sekundenlangem Schweigen antwortete er: Hier muß doch wohl ein Irrtum vorliegen. Vielleicht haben Sie selbst die Kassette an einen anderen Platz gestellt und erinnern sich dessen nur nicht mehr?"

„Nein, nein!" rief Frau v. Doppelhof ungeduldig. „Verlieren wir nicht die Zeit mit gänzlich unmotivierten Vermutungen. Ich besitze ein vortreffliches Gedächtnis, und meine geistige Klarheit hat mich auch während meiner Krankheit nicht im Stich gelassen. Mein Eigentum ist in den Händen eines Diebes. Zu erklären vermag ich mir die Sache freilich