

Da beide genannten Prozesse nur bei dem Vorhandensein von Feuchtigkeit vor sich gehen, sucht man sie zumteil dadurch zu verhindern, daß man den aufzubewahrenden Nahrungsmitteln durch Austrocknen rasch und vollständig das Wasser entzieht. Auf diese Weise erhalten wir Dörrobst, getrocknetes Gemüse, Kartoffeln usw. An trocknen Orten aufbewahrt, sind solcherlei Vorräte oft jahrelang haltbar.

Werden getrocknete Gemüse mittels hydraulischer Pressen zusammengepreßt, so erhält man die sogenannten „komprimierten Gemüse“, welche zur Verproviantierung großer Heeresmassen, Schiffe, Reiseunternehmungen zc. unentbehrlich geworden sind. „Sie kommen in Form kleiner Täfelchen, gleich der Schokolade, in den Handel“, sind sehr wohlschmeckend und ebenfalls auf lange Zeit hinaus benützlich.

In unsren Küchen kommt indes heutzutage weitaus am meisten eine andere Konservierungsart zur Anwendung. Obst und Gemüse aller Art werden in Gläser verpackt und unter luftdichtem Verschlus auf kürzere oder längere Zeit zum Sieden gebracht. Hierbei kommen alle Bakterien zur Vernichtung und die so gewonnenen Konserven bleiben haltbar auf Jahre hinaus.

Weißkraut, geschnitten, in Büten fest verpackt und schichtenweise mit Salz bestreut, geht in Gärung, die sogen. „Buttersäuregärung“ über, die diesem Gemüse den säuerlichen Geschmack verleiht. Hier haben wir den merkwürdigen Fall, daß der gefürchtete Fersehungsvorgang zum Konservierungsmittel wird. Denn ihm allein ist die Haltbarkeit des vielbeliebten deutschen „Sauerkrautes“ zu danken. In gleicher Weise stellen wir aber auch saure „Bohnen“ her, in Essig machen wir die „Gurken“ haltbar, die alle uns über die Zeit hinweghelfen müssen, wo es an frischen Gemüsen mangelt.

Vielfach kocht man Obst und Obstäfte (Gelee, Latwerg zc.) mit Zucker ein. Die Siedehitze tötet dabei die Gärungserreger und konzentriert, da die vorhandenen Wassermengen größtenteils verdampfen, den Zucker in sehr hohem Maße, umsomehr als ja auch noch solcher zugesetzt wird. Zu starke Zuckerlösungen verlieren aber die Neigung sich zu verändern, sind also nur in sehr geringem Maße oder gar nicht mehr gärungsfähig.

Neben der Haltbarmachung leicht verderbender Stoffe kommt indes aber auch die Rücksicht auf eine appetitliche und mit den Forderungen der Reinlichkeit in Einklang stehende Aufbewahrung aller Nahrungsmittel in Betracht. Daß Mäusen, Insekten und sonstigem Ungeziefer durch Kästen, Schränke usw. der Zugang zu den Speisen verwahrt sei, daß diese Gerätschaften von Zeit zu Zeit eine gründliche Reinigung erfahren müssen, daß man geruchsverbreitende Speisen gesondert verwahren solle, sind solche Forderungen, die sich leicht noch um eine ganze Reihe ähnlicher vermehren ließen. In letzter Linie zielen alle Maßnahmen auf die