Das Trocknen des Obstes im Backofen ist vorzüglicher, als in der Sonne, und nicht so mühsam als das Anreihen der Schnitzen an Fäden und das öftere Wenden und Warten derselben. Das Trocknen im Backofen wird verrichtet, entweder, wenn derselbe noch heiß vom Brodbacken ist, oder indem er zum Obsttrocknen besonders geheizt wird.

Wenn das Obst in dem vom Brodbacken noch heißen Ofen getrocknet werden soll, so wird dies sogleich, nachdem das Brod herausgenommen ist, hineingebracht. Ungeschälte Schnitzen und geringes Obst, das etwa zur Gesindespeise gewidmet ist, können auf den bloßen Heerd gelegt und getrocknet werden, aber geschälte Schnitzen, wie auch Steinobst, Kirschen, Mirabellen, Zwetschen oder Pflaumen ꝛc. werden auf Horden (die bekanntlich aus Weiden geflochten und mit Leisten umgeben sind), in den Backofen geschoben, damit sich keine Asche ꝛc. anhängen könne, welches auch bequemer und schneller geschehen kann, und wobei nicht so viele Hitze des Ofens auszustehen ist. Je dünner die Schnitzen sind, und je weniger dick das Obst neben einander liegt, welches auch einigemal gewendet, oder unter einander gerührt wird, desto leichter trocknet es; die Hitze eines Brodgebacks reicht wohl zu, es fertig zu machen. Liegt aber das Obst dick, und zwar auf dem bloßen Heerde, so muß man, wenn das Geschäft des Trocknens auf einmal beendigt werden soll, die Hitze erneuern, und zu dem Ende auf beiden Seiten des Ofens bei der Mitte jeder Nebenwand einen mit Obst unbelegten Platz lassen, worauf etwas Holz oder Reisig, aber wo möglich kein Nadelholz (weil solches das Obst blasigt macht, welches einen bitterlichen Geschmack verursacht), angezündet wird. Auch kann dies vorn an der Thür des Backofens geschehen. Die Feuer aber müssen mit aufrecht gestellten Backsteinen von dem Obst unterschieden, und wie mit einer kleinen Mauer eingeschlossen sein, damit Kohlen und Asche nicht unter das Obst gerathen, und die zunächstliegen-

den