

Inhalts-Übersicht.

	Seite
Einleitung	1
1. Was versteht man unter Trocknen oder Dörren?	7
2. Womit und in welcher Art wird das Trocknen am besten ausgeführt?	8
3. Welche Geräte und Hilfsgeräte sind zum Trocknen von Obst und Gemüse für den eigenen Bedarf in der Küche unbedingt nötig?	9
Die Geisenheimer Herddörre	10
Schälmaschine Unikum No. 6	14
Kernhausbohrer und dazu gehöriges Zapfenbrettchen	15
Obst-Plättapparat	15
Universalschneidemaschine	16
Bohrenschnidemaschine	16
4. Wie ist die Geisenheimer Herddörre zu bedienen?	17
5. Wie müssen im allgemeinen die zu dorrhenden Früchte und Gemüse beschaffen sein?	20
6. Wie muß das schnell vergängliche Obst und Gemüse von der Ernte bis zum Dörren behandelt und aufbewahrt werden?	21
Sommer- und frühe Herbstäpfel und Birnen	21
Kirschen	21
Zwetschen	22
Mirabellen	23
Bohnen und Erbsen	23
Blumenkohl	23
Kohlrabi über der Erde	24
7. Wie werden die verschiedenen Obstsorten auf der Geisenheimer Herddörre getrocknet?	24
Äpfel	24
Birnen	26
Kirschen	28
Mirabellen	29
Zwetschen	30
Reinoklauden	31
Prünellen	31
Heidelbeeren	32
Obstpasten	33