

sich dann viele Jahre lang aufbewahren lassen, ohne an Güte zu verlieren oder zu verschimmeln oder sonstwie zu verderben.

Ueber die aus den zu trocknenden Gegenständen auszutreibenden Wassermengen liegen noch keine Zahlen vor. Bis zu welchem Grade gedörst werden muß, um eine haltbare Ware zu erzielen, ist lediglich Erfahrungssache. Denn alles Wasser kann und darf bei keiner zu trocknenden Obst- und Gemüseart entzogen werden, weil diese sonst an Weichheit, Geschmeidigkeit, Wohlgeschmack und auch an Gewicht verlieren, und somit ein nur geringes, unbrauchbares Dörrerzeugnis geben. Alles Obst enthält bekanntlich eine große Menge Wasser, Aepfel z. B. im Durchschnitt 84 und Birnen ungefähr 80%. Auch bei dem Gemüse ist der Feuchtigkeitsgehalt ein sehr hoher; Spargeln besitzen z. B. gegen 96% Wasser. Daraus läßt es sich ermessen, daß das Dörrergebnis aus einer gewissen Menge frischer Ware ziemlich gering sein und dem Wassergehalt entsprechend bei den verschiedenen Obst- und Gemüsearten auch verschiedentlich ausfallen muß.

2. Womit und in welcher Art wird das Trocknen am besten ausgeführt?

Das Trocknen von Obst und Gemüse geschieht am zweckmäßigsten auf eigens hierfür gebauten Apparaten, Darren oder Dörren genannt, in denen eine künstlich erzeugte Wärme von angemessener Höhe das Wasser möglichst schnell zum Verdampfen bringt. Je schneller dieses bei reifem Obste geschieht, um so mehr steigert sich in den Früchten die Umwandlung der Stärke in Zucker und um so geschmackvoller und schöner wird die trockene Ware; doch darf hierbei die Hitze wieder nicht übermäßig hoch gehalten werden, daß das Obst Schaden erleidet. Entschieden billiger stellt sich wohl das Dörren in der Sonne; doch reicht deren Wärme bei uns in Deutschland hierzu nicht aus, kaum zum Dürren von Heidelbeeren, Kirschen und Bohnen im Hochsommer, ist dazu auch nicht zuverlässig genug, und das Produkt wird unschön und verdirbt sehr leicht.

Es bestehen heutigentags zum Trocknen von Obst und Gemüse schon zahlreiche Dörrapparate, die nach den ver-