

schiedensten Richtungen und Anforderungen hin konstruiert sind. Als ein Hauptfordernis aber für die praktische Brauchbarkeit derselben ist es zu betrachten, daß sie bei möglichst wenig Brennmaterial recht viele Hitze abgeben und den zu trocknenden Früchten und Gemüsen in kurzer Zeit das Wasser so entziehen, daß die Produkte keinen unangenehmen, bitterlichen oder brenzlichen Geschmack und auch kein schlechtes Aussehen annehmen. Diese Leistung erfüllt eine Dörre nur dann, wenn sich in ihr mit der aus dem Ofen ausströmenden trockenen Hitze fortwährend frische Luft in hinreichender Menge vermischen kann, bevor sie an das Obst und Gemüse gelangt, und wenn diese warme Luft schließlich mit den entzogenen Wasserdämpfen aus ihr ungehindert ins Freie zu entweichen vermag. Da diese Bedingungen weder im Backofen des Bäckers noch im Bratofen des Küchenherdes vorhanden sind, so läßt sich in diesen auch mit dem besten Willen keine schöne, gute Dörrware erzielen. Meistens verbrennt hier schon bei nicht zu großer Hitze das Obst an der Außenseite, während es im Innern noch naß und roh ist. Wegen mangelhafter Abfuhr der Feuchtigkeit nimmt das Trocknen im Back- und Bratofen auch sehr viel mehr Zeit in Anspruch, als bei den neueren, nach richtigen Grundsätzen hergestellten Obst- und Gemüse-Dörren.

Von der Aufzählung und Beschreibung sämtlicher in Deutschland bekannten Trockenapparate wird abgesehen. Es soll vielmehr in diesem Büchlein nur von derjenigen Dörre die Rede sein, welche für den in der Einleitung angedeuteten Zweck, und zwar für die Einführung und Einbürgerung einer Hausdörrindustrie, bis jetzt das von vielen Seiten her anerkannt praktischste, leistungsfähigste und billigste Dörrchen ist, nämlich von der Geisenheimer Herddörre.

### 3. Welche Geräte und Hilfsgeräte sind zum Trocknen von Obst und Gemüse für den eigenen Bedarf in der Küche unbedingt nötig?

Es ist im Grunde genommen hierzu bloß ein einziges Gerät nötig, nämlich die Dörre selbst. Denn die verschiedenen Hilfsgeräte, die bei größerem Dörrbetriebe zum Schälen,