

Entfernen, Bleichen, Schnitzen oder Inscheibenschneiden, zum Entsteinen und Plattdrücken der Früchte unschätzbare Dienste leisten und nicht entbehrt werden können, sind beim Obsttrocknen in der Küche überflüssig, da das Zurichten des Obstes für die Geisenheimer Herddörre sich ganz gut aus der Hand besorgen läßt.

Auch für das Vorbereiten der verschiedenen Gemüse zum Dörren bedarf es eigentlich keiner besonderen Hilfsgeräte, weil sich Messer, Bohnenschnitzer, Krauthobel u. s. w. sozusagen als etwas Selbstverständliches wohl in jeder Küche vorfinden. Sogar die überaus praktischen Gemüseschneide- oder -Zerkleinerungsmaschinen, welche für den Dörrbetrieb bei Gemüse eine ganz willkommene Hilfe gewähren, gibt es heutzutage bereits in den besser ausgestatteten Küchen.

Obgleich von der Anschaffung von Hilfsgeräten abgesehen werden kann, da die Früchte und Gemüse mit den in den Küchen vorfindlichen Messern u. s. w. genügend schnell und gut zugerichtet werden können, so sollen aber doch einige besonders wichtige und praktische Geräte für den Hausdörrbetrieb im Anschluß an die Beschreibung der Geisenheimer Herddörre namhaft gemacht und kurz geschildert werden.

Die Geisenheimer Herddörre.

Dieselbe wurde im Jahre 1887 von dem Verfasser konstruiert. Sie gehört zu den kleinsten, nach amerikanischem System hergestellten Dörrapparaten mit senkrechtem Trockenschacht, welcher durch die aufeinander gestellten Hürden gebildet wird. Eine eigene Feuerung besitzt dieses Dörrchen nicht, es wird vielmehr ganz einfach wie ein Kochtopf auf die geschlossene, mit den Ringen zugelegte Platte des Küchenherdes oder eines Ofens gestellt, so daß die daraus entströmende Wärme aufgefangen und durch die mit Obst oder Gemüse beschickten Hürdchen senkrecht in die Höhe geführt wird. Oben ist die Herddörre offen, damit die warme, nunmehr mit der den Früchten oder Gemüse entzogenen Feuchtigkeit versehene Luft frei entweichen kann. Eine Gefahr des Verbrennens liegt kaum vor, weil die aus der heißen Platte entströmenden Wärmestrahlen nicht für sich allein die zu dörrenden Gegenstände treffen, sondern sich erst stets mit der nötigen Menge frischer Luft vermischen und vereinigen, welche unter dem unten am Apparate schräg angebrachten Blechschirm unaufhörlich hineinzieht und dadurch