

einen anhaltenden Luftstrom bewirkt. Da die Kochherde der neuesten Zeit in der Regel ausgemauert sind, so halten sie die Hitze nach dem Erlöschen des Feuers noch lange nach, was für den ausgiebigeren Gebrauch der Herddörre sehr wichtig ist.

Die Bedienung der Herddörre erfolgt nebenher durch die Hausfrau, Köchin oder das Dienstmädchen, je nachdem vor oder während oder nach dem Kochen.

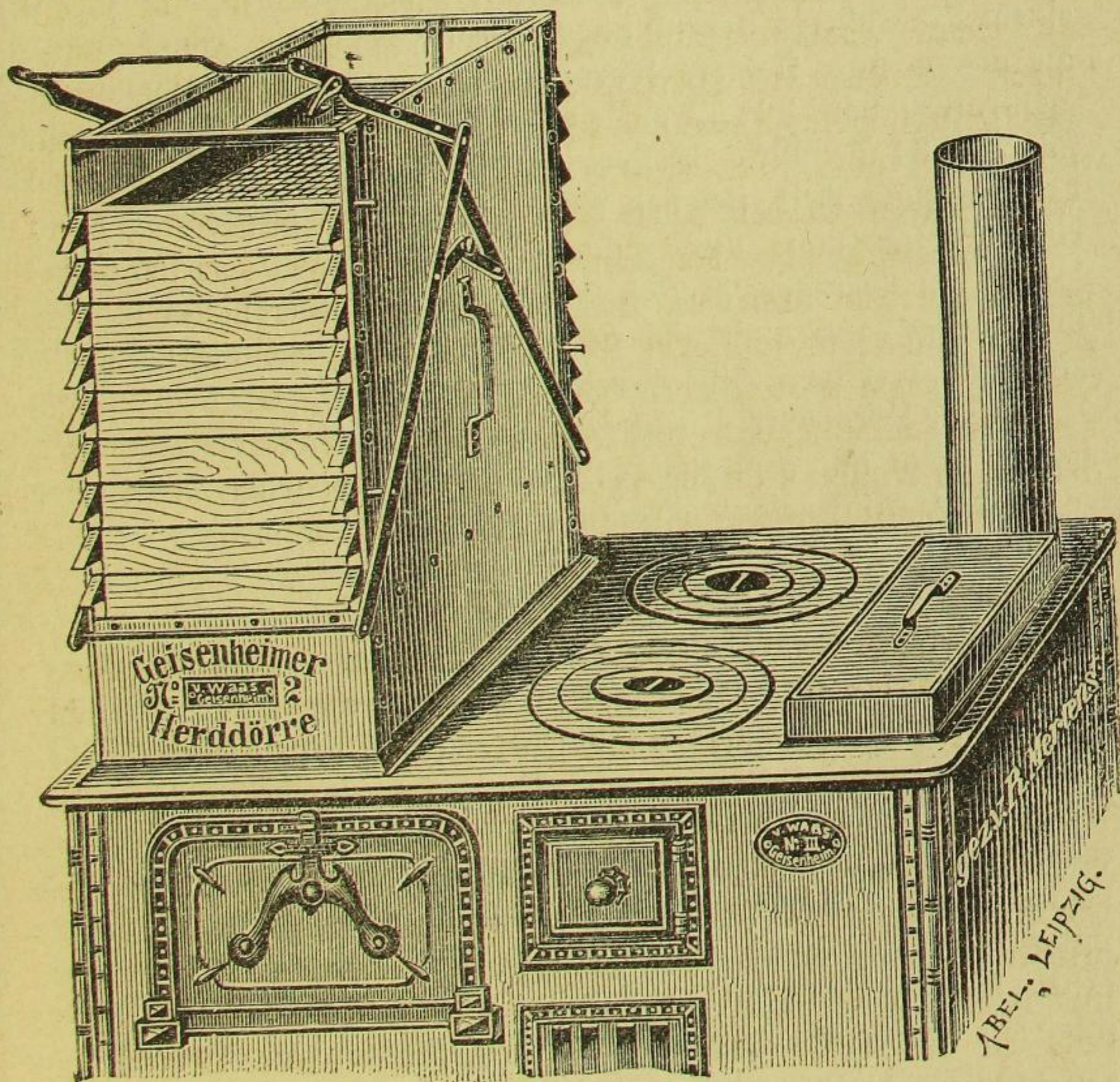


Fig. 1. Geisenheimer Herddörre von Mertens.

Die auf der Herddörre gewonnenen Erzeugnisse lassen nichts zu wünschen übrig: sie dörren schnell und gleichmäßig, werden schön und bewahren ihren reinen Geschmack (nicht zu hohe und nicht zu niedrige Dörrwärme vorausgesetzt) ebenso wie die auf den größeren, selbständigen Trockenapparaten gedörrten Früchte und Gemüse.