

4. Wie ist die Geisenheimer Herddörre zu bedienen?

Unmittelbar vor dem Beschießen mit Obst oder Gemüse wird erst die Herddörre auf den angefeuerten Ofen gestellt und zwar in den meisten Fällen nicht über die Feuerung selbst, sondern seitlich derselben, damit doch die vorderen Kochlöcher ihrer eigentlichen Bestimmung erhalten bleiben.

Die ausströmende Hitze, wie sie der Küchenherd bei gewöhnlichem Kochfeuer abgibt, ist für alle dörrenbaren Früchte und Gemüse ganz günstig und vollständig ausreichend.

Wenn die Herddörre über dem Feuer aufgestellt wird, muß dieses etwas gemäßiget werden.

Bei einer etwaigen Prüfung der Wärme soll das Thermometer auf der untersten Hurde für Äpfel und Birnen, sowie für bereits etwas angewelkte Steinobstfrüchte und Heidelbeeren nicht mehr als 110° (bei höherer Temperatur trocknet es doch nicht schneller, weil sich durch die grelle Hitze eine zähe Haut bildet, die das weitere Entweichen des Wassers bedeutend erschwert) und für das Gemüse im allgemeinen nicht über 90° C. zeigen. So ängstlich braucht man übrigens die angegebene Höhe der Wärme nicht zu halten.

Ist es einmal in der Herddörre zu heiß, so läßt sich durch Heben und Feststellen des Hurdenstoßes mit dem Hebewerk eine sofortige Herabminderung der Temperatur bewirken. Glühend rot darf die Herdplatte niemals werden, weil sonst begreiflicherweise alles verbrennt.

Beim Abdörren des Apparates, wenn auf einzelnen Hurden nur noch wenige Gegenstände zum Fertigtrocknen liegen, empfiehlt sich ein teilweises oder fast gänzlichcs Zudecken der obersten Hurde mit einem Zeitungsbogen, um das zu schnelle Aufsteigen und nutzlose Entweichen der Wärme durch die meistens leeren Hurden einzuschränken, so daß letztere nun besser auf die beinahe fertigen Früchte oder Gemüse einzuwirken vermag und sie in kürzerer Zeit trocken werden läßt. †

Das Kern- wie Steinobst muß Stück für Stück so auf die Hurden gebracht werden, daß es ja nicht aufeinander zu liegen kommt, weil sonst ein sehr ungleiches Trockenwerden erfolgt.

Gemüse ist aus demselben Grunde in möglichst dünner Lage auf der Hurde auszubreiten.