

Bei Heidelbeeren ist eine doppelte Lage Beeren noch an-
gängig.

Nicht alle Hurdchen darf man auf einmal, mit Obst oder
Gemüse versehen, in die Dörre bringen, sondern man schiebt
am besten alle 8—10 Minuten 1—2 Hurden frische Ware
ein, bis schließlich der ganze Apparat beschickt ist.

Bei Kernobst (Äpfeln und Birnen) stellt man die frisch
belegten Hurdchen unmittelbar über der heißen Ofenplatte in
den Trockenschacht, damit sie sich hier gleich recht schnell behufs
Erhaltung ihrer natürlichen hellen Farbe erwärmen. Unter
die zuerst eingeschobene Hurde folgt stets die andere, so daß,
wenn sämtliche Hurden belegt sind, die zuerst eingestellte sich
oben befindet.

Bei den Früchten aller Steinobstarten (Kirschen, Zwetschen,
Mirabellen, Reineklauden und anderen Pflaumen), sowie bei
Heidelbeeren wird jede weitere frisch gefüllte Hurde auf die
oberste in den Trockenschacht gestellt, während unten eine leere
herausgenommen wird, so daß die zuerst aufgestellte Hurde
der Ofenplatte immer näher rückt. Diese darf übrigens beim
Steinobstdörren von Anfang an wegen des Platzens der Früchte
nicht zu warm gehalten werden; 70—75° C. genügen in der
ersten Zeit, bis die Schale zu welken beginnt.

Bei den Gemüsen werden die frisch belegten Hurdchen
ebenfalls der schnelleren Erwärmung wegen unten eingeschoben.
Bei diesen darf die Wärme bei Beginn des Dörrens, solange
sie noch naß sind, eher etwas höher sein, als späterhin und
am Schluß.

In kürzeren oder längeren Pausen muß ein Wechseln
der Hurden mit den trocknenden Früchten und Gemüsen vor-
genommen werden. Dies geschieht bei dem Kernobst und dem
Gemüse derart, daß etwa alle 10—20—30 Minuten je nach
Lebhaftigkeit und Glut des Feuers die oberste Hurde unter
die unterste geschoben, und bei dem Steinobst und den Heidel-
beeren so, daß die unterste herausgenommen und oben auf ge-
stellt wird.

Um das Ankleben der Gemüse an das Drahtgeflecht
zu verhüten, empfiehlt es sich, dasselbe aufzuschütteln, sobald
aus ihm der größte Teil Wasser verdampft ist.

Ein-, zwei- und sogar mehrmalige Unterbrechungen
im Trocknen üben auf Güte und Aussehen der Dörrezeug-