

nisse keinen nachtheiligen Einfluß aus, sind sogar beim Steinobst zur Erhöhung des Glanzes und Wohlgeschmackes erwünscht; bloß bei Bohnen empfiehlt sich zur Erhaltung der schönen, saftgrünen Farbe, die sonst leicht verblaßt, ein ununterbrochenes Dörren, etwa so lange, bis sie gut halb abgetrocknet sind.

Da wegen der verschiedenen Größe und Reife ein gleichmäßiges Trocknen und gleichzeitiges Fertigwerden des auf einer Hurde befindlichen Obstes oder Gemüses nicht möglich ist, so muß das gedörrte Produkt aus dem noch nicht fertigen ausgesucht werden. Je höher nämlich die Temperatur in der Dörre ist, desto ungleichmäßiger geht das Trocknen auf jeder Hurde von statten und desto aufmerksamer muß das fertig gewordene ausgelesen werden.

Um möglichst bald wieder leere Hurden zum Füllen mit frischer Ware zu bekommen, vereinigt man am besten nach dem ersten Auslesen des fertig gedörrten Obstes oder Gemüses das noch unfertige von 2—3 auf einer Hurde, wodurch die Leistungsfähigkeit der Herddörre wesentlich gesteigert wird. Die frisch beschickten Hurden darf man aber nicht unten einschieben, sondern man muß sie über die schon angedörrte Ware stellen, damit diese durch die Feuchtigkeit nicht mehr anzieht und infolgedessen später fertig wird.

Äpfel sind trocken, wenn sie beim Durchbrechen schwammiges Fleisch zeigen, das beim Zusammendrücken mit zwei Fingern keine Feuchtigkeit mehr abgibt. Aus der Dörre an die Luft gebracht, werden sie bald ganz hart und spröde wie Glas; nach einigen Stunden aber sind sie schon wieder geschmeidig.

Birnen, Steinobst und Heidelbeeren sind fertig, sobald sich kein Saft mehr aus dem Inneren der Früchte mit den Fingern herausquetschen läßt.

Das Gemüse ist genügend gedörrt, wenn es sich nicht mehr feucht anfühlt.

Die Produkte überhaupt allzu scharf trocken werden zu lassen, ist nicht gut, weil ihnen dadurch Weichheit, Wohlgeschmack und Schönheit genommen werden.

Ein öfteres Abwaschen der Hurdenböden in warmem Wasser mit Hilfe einer Bürste ist für die Erhaltung des schönen Aussehens der Dörrerzeugnisse, besonders nach dem