

ungefähr alle 15—20 Minuten die zur Zeit oben befindliche Hurde wieder unten eingestellt, um ein allzu gresles Trocknen zu verhüten. Dieses Wechseln der Hurden wird so lange fortgesetzt, bis die Früchte fertig sind.

Die Apfelringel müssen auf der Geisenheimer Herddörre ungefähr 3—4 Stunden lang trocknen; die Apfelschnitze haben je nach ihrer Größe im allgemeinen eine Dörrzeit von 5—6 und die Bohräpfel eine solche von 8—10 Stunden nötig. Die Dörrzeiten hängen jedoch von dem Grad der Reife, der Dicke und Größe der Ringel, Schnitze und Bohräpfel, sowie von dem Feuchtigkeitsgehalt derselben ab.

Sobald die Äpfel beim Durchbrechen und Quetschen im Inneren kein saftiges Fleisch mehr zeigen, sind sie fertig. Im Apparate selbst dürfen sie nicht klingend trocken werden, sondern müssen sich bis zum Verlassen des Dörrraumes geschmeidig und weich anfühlen lassen.

Von 100 Kilo frischen, ungeschälten Äpfeln erzielt man im allgemeinen 10—13 Kilo Trockenware.

Die Schälabfälle finden am vorteilhaftesten noch zur Herstellung von Obstpasten Verwendung (Seite 33).

Birnen.

Die Birnen werden für die Verarbeitung auf der Geisenheimer Herddörre am besten geschnitzt oder halbiert oder auch ganz gelassen.

Nach dem Schälen mit dem Messer oder einer Maschine werden die kleineren Früchte zweimal, die größeren auch viermal über Kreuz der Länge nach durchgeschnitten und aus der Hand von Kelch und Kernhaus befreit, wenn Dörrschnitze hergestellt werden sollen. Bei halbierten Früchten werden ebenfalls Kelch und Kernhaus entfernt, die Stiele aber bleiben bei diesen soviel als möglich erhalten. Zur Gewinnung von Feigen- oder Edelbirnen werden die Früchte bloß geschält und von dem Kelche befreit; auf die Erhaltung der Stiele muß auch bei diesen ganz besonders geachtet werden, weil dieselben zur Schönheit und Verkäuflichkeit der Feigenbirnen sehr viel beitragen.

Die so zubereiteten Früchte können nun schon ohne weiteres getrocknet werden. Sie werden Schnitze neben Schnitze, mit der Schälfläche nach unten, resp. Frucht neben Frucht gestellt, so daß sie sich nicht berühren, und in Pausen von etwa