

8—10 Minuten, sobald eine Hurde gefüllt ist, unten in den Dörrraum gebracht. Sind sämtliche Hurden beschickt, so wird alle 20—30 Minuten die oberste Hurde unten eingeschoben, also ein Wechseln derselben vorgenommen.

Die edlen Tafelbirnen mit schmelzendem Fleische, besonders die Butterbirnen, liefern, wenn fast genußreif geworden, ohne irgend welche Vorbereitungen vor dem Trocknen ein recht schönes, durchscheinendes, gelbliches Erzeugniß, während die hartfleischigen Wirtschaftssorten und unreifen Tafelbirnen (beispielsweise Fallobst) in gedörrtem Zustande fahlgelb, manchmal auch grau aussehen. Will man von letzteren ebenfalls schöne, durchscheinende, honiggelbe Birnenschnitze, halbierte und ganze Birnen (Feigenbirnen) erzielen, so koche man entweder die Früchte vor dem Einstellen in den Dörrapparat oder dämpfe sie vorher in heißen Wasserdünsten.

Das Kochen der zu trocknenden Birnen geschieht folgendermaßen. Man löst etwas Zucker (Raffinade) in Wasser auf. Dieser dünnen Zuckerlösung fügt man womöglich noch den aus den Birnenschalen ausgekochten, würzigen, süßen Saft bei. Darin nun kocht man die geschälten und zugerichteten Birnen so lange, bis sie gut halbweich sind und sich mit einem Strohhalm durchstechen lassen. Je nach der Sorte müssen die Früchte kürzere oder längere Zeit in der Zuckerlösung auf dem Feuer bleiben. Mit einem Schaumlöffel schöpft man sie heraus, breitet sie auf den Hurden auseinander und verbringt sie sofort in die Dörre. Auf diese Weise vorbereitet, liefern sogar die harten, rübenartigen Winterbirnen, z. B. der Große Katzenkopf, ein ganz vorzügliches Produkt.

Das Dämpfen der für die Dörre bestimmten Birnen wird bei kleinerem Betriebe derart ausgeführt, daß man diese in geschältem Zustande auf einem siebartig durchlöcherten Holzboden, den man etwa mitten in einen verzinnten Kupferkessel wagerecht hineingelegt hat, ausbreitet und hier den Dünsten des unter dem Mittelboden befindlichen, stark kochenden Wassers ausgesetzt läßt, bis sie nach etwa 10—20 Minuten weich genug sind, ohne aber zerfallen zu sein. Man nimmt die Früchte nun mit Hilfe eines größeren Löffels (Schaumlöffel) heraus auf die Hurden und stellt diese alsbald in den Trockenschacht.

Erstere Methode der Vorbereitung verdient den Vorzug. Die Birnen werden hierbei in der mit dem würzigen Obst-