

saft aus den Schalen versehenen Zuckerlösung wesentlich verbessert, und die Arbeit läßt sich auch ohne große Umstände in jedem irdenen oder emaillierten Kochtopfe auf dem Küchenherde ausführen.

Die Feigenbirnen müssen platt sein. Um dieses zu erlangen, werden die fast fertig gedörrten, ganz gelassenen Birnen aus dem Dörrraume genommen, mit dem auf Seite 15 dargestellten Obst-Plättapparat vorsichtig platt gedrückt und wieder in die Dörre verbracht, in der sie nun bei mäßiger Hitze (etwa 85—90 ° C.) langsam trocken werden müssen.

Da die Birnen ihre Feuchtigkeit schwerer abgeben wie die Äpfel, so beanspruchen sie auch dementsprechend längere Dörrzeiten. Die Schnitze sind ja meistens schon in 5—7 Stunden fertig, während die halbierten Früchte bis zu 9 und die ganzen Birnen sogar bis zu 10 Stunden und länger in der Dörre verbleiben müssen.

Die fertigen Birnen dürfen beim Durchbrechen in der Mitte kein rohes, safterfülltes Fruchtfleisch mehr besitzen.

Die 9 Hurden der Geisenheimer Herddörre fassen ungefähr 9—11 Kilo frische Schnitze, oder 14—16 Kilo halbierte, oder 20—22 Kilo ganze Birnen.

100 Kilo Birnen liefern etwa 12—16 Kilo getrocknete.

Die bei dem Schälen sich ergebenden Abfälle dienen zur Pastenbereitung (Seite 33).

Es lassen sich auch die kleinsrüchtigen Birnen mit der Schale trocknen. Ein Halbieren oder Vierteln findet bei diesen nicht statt. Man nennt dieselben Huzeln. Dieses im Außern schon unscheinbare Dörrerzeugnis ist auch in Bezug auf Güte und Geschmack wenig angenehm und wertvoll.

### K i r s c h e n .

Das Trocknen der Kirschen ist ungemein einfach. Man entstielt sie vor allem (die spröde gewordenen Stiele erst während oder sogar nach dem Dörren zu beseitigen, ist eine sehr zeitraubende und wegen des Abbrechens derselben höchst lästige Arbeit), damit durch die Stielöffnung der Feuchtigkeit ein bequemerer Ausweg gegeben wird, als ihn die zähe Haut bietet, breitet sie in einer Lage auf der Hurde aus, wobei die Stielöffnungen nicht nach oben gerichtet zu sein brauchen, und