

stellt sie in Pausen von 8 bis 10 Minuten oben auf den Hurdenstoß.

Die Temperatur des Herdes darf nicht zu hoch gehalten werden, damit die Früchte nicht tropfen oder gar platzen.

Das Wechseln resp. Umstellen der beschickten Hurden hat alle 15—20 Minuten derart zu geschehen, daß die unten befindliche herausgezogen und oben wieder in den Trockenschacht geschoben wird.

Kirschen trocknen langsam und müssen auch langsam trocknen, wenn sie nicht blasig aufgetrieben werden sollen. Je nach dem Jahrgang und je nach der Größe, dem Wassergehalt, dem Reifegrad und der Hautstärke sind hierzu 4—9 Stunden erforderlich. Das Dörren geht viel schneller von statten, wenn man die entstieltten Früchte vorher an einem sonnigen Platze welk werden läßt.

Das Dörrergebnis von 100 Kilo Kirschen stellt sich auf durchschnittlich 25—26 Kilo.

An frischen Kirschen können auf der Geisenheimer Herddörre zwischen 16 und 18 Kilo aufgeschüttet werden.

Die schwarzen Kirscharten liefern eine besonders schöne, prachtvoll glänzende Ware.

### Mirabellen.

Die Mirabellen müssen zuerst von ihren Stielen befreit und dann womöglich bei gutem Wetter in der Sonne zum Abwelken ausgebreitet werden. Ist letzteres nicht angängig, so verbringt man sie alsbald Frucht neben Frucht auf die Hurden und auf diesen in Zwischenpausen von ungefähr 5 bis 10 Minuten in die anfangs nur mäßig heiße Dörre.

Jede mit frischen Mirabellen versehene Hurde kommt oben auf den Hurdenstoß zu stehen. Die Lage der Stielöffnung ist auch bei dieser Obstart, wie bei den Kirschen, gleichgiltig.

Das Wechseln der Hurden während des Dörrens erfolgt genau so, wie beim Kirschentrocknen, d. h. in Zwischenräumen von 15—20 Minuten wird die unterste herausgenommen und oben eingestellt, bis die Früchte genügend lange gedörret sind.

Die Mirabellen sind trocken, wenn sich beim Quetschen mit den Fingern kein saftiges Fleisch mehr herauspressen läßt. Dies ist nach etwa 4—7 Stunden der Fall.