

Die Ausbeute durch Dörren ist bei den Mirabellen eine recht lohnende. Von 100 Kilo frischen Früchten erzielt man gegen 30 Kilo getrocknete.

Die Herddörre nimmt auf den 9 Hurdchen 14—16 Kilo reife Mirabellen auf.

Keine Steinobstart liefert so herrliche und feine Prünellen, wie die Mirabelle (Seite 31).

B w e t s c h e n.

Das Dörren der Zwetschen ist eine in Deutschland schon seit Hunderten von Jahren in größerem Maßstabe geübte und deshalb auch noch jetzt die verbreitetste und bekannteste Verwendungsort. Besonders für diese Obstart hatte man schon zu Anfang dieses Jahrhunderts feststehende Trockenöfen aufgemauert, von denen heute noch da und dort ein Ueberbleibsel vorhanden ist. Meistens wurden aber die Zwetschen im Backofen dürr gemacht. Daß die hier getrockneten Früchte nicht immer ein schönes, appetitliches Aussehen erhielten und ihren reinen Wohlgeschmack bewahrten, weil sie vielfach in geschlossener, rauchiger Hitze ohne Zufuhr frischer und Abfuhr der feuchten Luft lagen und darin mehr oder weniger verbrannten, ist leicht erklärlich. Auf den Trockenapparaten der Neuzeit aber, zu denen auch die Geisenheimer Herddörre gehört, erzielt man wirklich schöne Dörrzwetschen von vortrefflichem, reinem Geschmack.

Das Verfahren des Zwetschendörrens auf der Herddörre ist kurz folgendes.

Man stellt die entstielteten, reifen, womöglich durch Lagern an der Luft schon welk gewordenen Früchte aufrecht mit der Stielöffnung nach oben in die Hurdchen, damit weniger Saft ausfließen kann. Um Luftdurchzug zu schaffen, nimmt man wieder 10—12 Zwetschen über der ganzen Fläche verteilt heraus. Sobald eine Hurde von einer Person belegt ist, was jedesmal etwa 10—12 Minuten Zeit beansprucht, so kommt sie oben auf den Dörrschacht.

Ist der ganze Apparat beschickt, so muß ungefähr alle $\frac{1}{2}$ —1 Stunde die unterste Hurde aus der unmittelbar einwirkenden Hitze herausgenommen und obenauf gestellt werden.

Die Zwetschen verlangen wegen ihrer die Wasserdämpfe nur schwer durchlassenden Haut eine sehr lange Dörrzeit. Auf