

dem Ofen. Wenn sie trocken sind, behandelt man sie wie die vorhin beschriebenen Birnen.

Hüfen zu dörren.

Man schneidet die Hüfen entzwei, nimmt die Kerne heraus, und dörret jene auf dem Ofen.

Die Schwarzbeeren

werden auf dem Ofen oder in der Sonne getrocknet.

Zwetschgen zu dörren.

Schlichte die Zwetschgen in den gereinigten Backofen, doch so, daß auf einer Seite ein leerer Raum bleibt, diesen scheidet mit Backsteinen ab, baue sie ganz hoch, und so weit als Zwetschgen liegen, und schüre auf die Nebenseite ein mäßiges Feuer; dieses unterhalte 7 bis 8 Stunden. Wenn es erloschen ist, so verschließe den Ofen und auch das Rauchloch. Am dritten Tage nimm die Zwetschgen wieder heraus. Das Feuer darf nicht mit Reifern geschürt werden, denn es soll nicht stark lodern, sonst bekommen die Zwetschgen Blasen, oder laufen aus. Ganze Birnen kann man eben so dörren.

Getrocknete Feldfrüchte, Kräuterpulver und andere verschiedene Kräutereffenzen.

Bohnen zu dörren.

Dazu braucht man junge Bohnen; von diesen zieht man die Fäden ab, dann schneidet man sie fein, und trocknet sie auf Horden in der Luft und Sonne.

Brätlinge zu dörren.

Man reinigt sie, schneidet sie dünne, und trocknet sie an der Luft. Champignon's trocknet man eben so.

Grüne Erbsen zu trocknen.

Grüne Erbsen, die noch jung sind, werden ausgehülst. Dann siedet man die Kerne einige Minuten, und läßt das Wasser wieder ablaufen, nachdem trocknet man sie auf Papier in einem Ofenlein, unter dem kein Feuer mehr brennt, oder auf dem Ofen.