

Angehend die Färbung der Apfelscheiben, so ist zu beachten, daß recht dünne Scheiben sich viel schneller und daher auch weißer dörren, als dickere Scheiben, jedoch verkochen sich erstere meist weniger schön.

Die Angaben beziehen sich auf den natürlichen Zustand der Früchte, ohne Anwendung von Schwefeln. Bei Anwendung von Schwefeln tritt auch eine Verschiebung in der Rangordnung für manche Sorten ein, und zwar bei denjenigen Äpfeln, welche von Natur ein zwar gelblich-weißes aber sonst mildes Fruchtfleisch haben, meist zum Vorteil der Qualität (d. h. der Weiße). Manche andere gewinnen zwar an Weiße durch das Schwefeln, jedoch das Weiß ist schmutzig und unansehnlich; wieder andere Sorten verlassen zwar den Dörrapparat recht weiß aussehend, aber die Wirkung des Tageslichtes (selbstverständlich unter Mitwirkung der Luft) bräunt sie rasch und einzelne Sorten brauchen nur 6 Stunden in starker Sonnenbestrahlung zu liegen, um Scheiben zu zeigen, welche auf der oberen Seite braun und auf der unteren noch weiß waren (Imperial). — Alle diese Rücksichten fanden in der Zusammenstellung Beachtung. — Durchschnittlich bleiben diejenigen Sorten auch beim Dörren verhältnismäßig am weißesten, welche, als Rohobst durchschnitten, auf der Schnittfläche (bei sonst gleichen Verhältnissen) am wenigsten bräunlich werden. Im übrigen soll man sich bezüglich der Anwendung des Schwefels wohl vorhalten, daß bei einem Nahrungsmittel nur die Erhaltung der natürlichen Weiße des Fruchtfleisches als Ziel des Schwefelns angesehen werden kann; ein darüber hinausgehendes Bleichen der Fruchtsubstanz kann nicht als vorteilhaft für den Genußwert angesehen werden.

Die Eigenschaft, beim Dörren weiß zu bleiben, deckt sich jedoch nicht gerade mit der Eigenschaft, nun auch für den Genuß die wohl-schmeckendste Sorte zu sein. Wie beim Rohobst

eine große Zahl von Sorten mit recht gelblichem Fruchtfleisch von besseren Geschmackseigenschaften sind als viele weißfleischige Sorten, so bleibt diese Eigenschaft auch beim Dörrobst, sofern das Dörrverfahren gut war, erkenntlich. In diesem Sinne würde also die Anforderung an Dörrobst zum Selbstkonsum oder für den Verkauf mit exakter Sortenangabe des Rohmaterials verschieden zu fassen sein, von der Herstellung allgemein marktfähiger weißester Ware. Sorten, welche die ersterwähnte Geschmackseigenschaft haben, sind mit einem * vor dem Namen in der Liste bezeichnet. Die angegebene Rangordnung der einzelnen Sorten bezieht sich, wie auf ungeschwefelte, so auch auf ungedämpfte Ware. — Die vorzügliche Wirkung eines (jeder Sorte angepaßten) „Dämpfens“ kann jedoch nur als außerordentlich wichtig hervorgehoben werden. Dem hier konstruierten Dämpfapparat habe ich die Einrichtung gegeben, daß direkt drei fertig mit Früchten belegte Hurden eingeschoben und nach dem Dämpfen sofort heiß in den Ryderschen Apparat Nr. 3 gebracht werden, wodurch weitere Bedienungskosten nicht entstehen. Rohr-äpfel ertragen durchweg nur ein mäßiges Dämpfen von wenig Minuten, die Birnen dagegen oft 15 und mehr Minuten, wobei aber der Dampf etwa $\frac{1}{3}$ Atmosphärendruck nicht erreichen darf. Der erleichterte Dörrprozeß und das schöne transparente Ansehen, welches die Birnen dabei gewinnen, sowie ein gewisser glänzender Hauch auf der Oberfläche der Frucht gereicht der Ware sehr zum Vorteil. Das transparente Ansehen dürfte auf ein baldiges Töten und gänzliches Zerreißen der Fruchtzellen, mit Erguß des Zellinhaltes in die Interzellularräume, zurückzuführen sein, wodurch die ganze Frucht den Charakter einer homogenen, durchscheinenden Masse annimmt. Mittels Kochen, in schon siedendem Wasser, erhielt ich nicht gleich schöne Resultate; auch extrahiert das Wasser mehr oder weniger Fruchtjaft.

(Schluß folgt.)

Die Verhandlungen der XI. Versammlung Deutscher Pomologen und Obstzüchter in Meissen.

(Fortsetzung.)

Ingenieur Bollrath-Wesel (Fortsetzung): Auch ich habe beim Dörren von Äpfeln die amerikanische Konkurrenz besonders im Auge. Um diese zu verdrängen, gilt es zunächst, gleichmäßig zu dörren! Dann aber handelt es sich um den Preis! Es werden vielleicht in unserer Versammlung Herren sein, die diesen Punkt besser zu beurteilen vermögen, als ich. Ich habe, um in der Frage der Rentabilität der Herstellung von Dörrobst der Wahrheit möglichst nahe zu

kommen, mich mit einem Großhändler in Verbindung gesetzt, und nach dem, was ich von diesem erfahren habe, glaube ich nicht, daß wir imstande sein werden, die amerikanische Konkurrenz in Äpfeln zu verdrängen! Wenn Sie die Preise vergleichen, zu welchen die Großhändler uns Dörrobst anbieten, so werden Sie finden, daß dieselben so niedrig sind, daß wir die Äpfel viel besser zu anderen Zwecken verwerten können. Sie finden Schmeißäpfel in dies-