Zeitschrift: Werdenberger Jahrbuch : Beiträge zu Geschichte und Kultur der Gemeinden Wartau, Sevelen, Buchs, Grabs, Gams und Sennwald

Herausgeber: Historischer Verein der Region Werdenberg

Band: 23 (2010)

Artikel: "... wird sehr viel Obst und mehr oder minder von den meisten Arten gedörrt" : Dörren : eine Obstkonservierungsmethode mit langer Tradition

Autor: Stricker, Barbara

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-893377

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

«…wird sehr viel Obst und mehr oder minder von den meisten Arten gedörrt»

Dörren – eine Obstkonservierungsmethode mit langer Tradition

Barbara Stricker

An der Bäckereistrasse 19 in Räfis steht eine der letzten grösseren Dörranlagen der Schweiz. Ältere Leute erinnern sich noch gut an den süssen Duft, der früher im Herbst das ganze Quartier erfüllte, wenn der Dörrprozess in vollem Gange war, und an die unzähligen Harasse mit vorgedörrten Birnen, die sich jeweils rings um den Betrieb stapelten, ehe sie zur weiteren Verarbeitung zurück in die Ofenhitze gelangten.

Hans Schwendener, Eigentümer des Unternehmens, trocknet in seinen neun ölbeheizten Öfen Birnen, in kleineren Mengen auch Äpfel und Steinobst. Seine Kunden kommen von nah und fern. Manche reisen eigens aus Graubünden, aus dem Aargau und dem Bernbiet hierher, um einige Kilos der begehrten halbweichen Birnen zu erstehen, die der Räfiser Betrieb landesweit noch als einziger herstellt. Zur Kundschaft in der näheren Umgebung zählen auch verschiedene Bäckereien sowie die Bäuerinnen, die das Direktvermarktungsprojekt «Grabser Gschengg-Trüggli» betreuen.

Ein althergebrachtes Verfahren

Das Dörren beziehungsweise Trocknen zählt zu den ältesten Obstkonservierungsmethoden überhaupt.[1] Dabei wird den Früchten Wasser entzogen, und ihr Zuckergehalt steigt an, was sie für längere Zeit haltbar macht.[2] Seine Blütezeit erlebte es hierzulande gegen Ende des 19. Jahrhunderts und in den beiden Weltkriegen. Noch bis in die Mitte des 20. Jahrhunderts bildete Dörrobst in vielen Teilen der Schweiz während des ganzen Jahres ein Hauptnahrungsmittel auf dem bäuerlichen Tisch und war neben Lagerobst eine der wichtigsten Vitaminquellen.[3]

Johann Rudolf Steinmüller, der dem Bezirk Werdenberg vor gut zweihundert Jahren eine umfassende landeskundliche Beschreibung[4] widmete, schildert detailliert, auf welche Weise das Dörren bei uns damals vonstatten ging, welche Obstsorten dafür verwendet wurden und wie die allgemein gebräuchlichen Öfen in den bäuerlichen Haushalten beschaffen waren: *«In diesen Gegenden* [im Werdenberg] *wird sehr viel Obst und mehr oder minder von den meisten Arten gedörrt, jedoch unter den Birnen am meisten von denjenigen Arten, welche man am häufigsten hat; z. E.* [zum Exempel] *von den frühen: die Rosenbirnen, Rothhäfeln, Bisembirnen; – von den mittlerfrühen: die Lengeln, Röslen, Stadelbirnen, Schmiedtbirnen, Ragazer, Aeugstlen und am meisten Kriesibirnen, die zum Dörren trefflich taugen, und von welcher Art die Bäume sehr tragbar sind; von den späten: Rauchbirnen, groß Kugelbirnen, Streuholzbirnen, theils ganz, theils verstückt, Späthödler ganz. – Spalierbirnen werden theils gekocht, theils roh verspiesen.* […][5]

Die Stubenöfen in den Baurenhäusern sind zum Obstdörren ziemlich vortheilhaft eingerichtet. Sie sind sehr weit, viereckigt und nieder und aus Lehm und Steinen aufgebaut, und oben auf demselben ruht eine röthliche Thonschieferplatte, die

Auffüllen der Dörrhurden: In der Räfiser Dörrerei von Hans Schwendener türmen sich die Harasse, die einesteils mit Birnen aus der Region, zum grösseren Teil jedoch aus dem Wallis gefüllt sind. Foto Hansjakob Gabathuler, Buchs

«Gute Luise», «Herbstlängelen», «Landschnechtlen»: Mit Hilfe eines Mitarbeiters beschickt Hans Schwendener (links) einen seiner neun doppelten Dörröfen mit frischem Dörrgut. Foto Hansjakob Gabathuler, Buchs

nahe bey dem Dorf Mels anstehend sind, und in grosser Menge in entfernte Gegenden ausgeführt werden. – Diese Oefen sind viel dauerhafter und zum Obstdörren viel bequemer als die Kachelöfen.

Bey dem Dörren der Birnen verfährt man in diesen Gegenden auf folgende Weise. Man heizt den Ofen zu dem Ende äusserst und reinigt nachher denselben best möglichst von der Gluth und der Asche. Ist dieses geschehen, so bringt man in denselben auf einmal 2 bis 4 Viertel[6] *[…] reife nicht mehr zu rohe, sondern einige Tage gelegene Birnen. Hier müssen sie nun von der Hitze recht durchgebraten werden, damit sie inwendig schön roth, lind und fleischig werden; es kommt also auf die erste gehörige Hitze sehr viel an, und man muß daher nicht nur einen hohen Grad von Wärme in dem Ofen hervorbringen, sondern auch das Ofenthürli überall genau anliegen und vest zuschliessen lassen, damit keine Wärme herausdringen kann. Ist die Ofenhitze im Anfange zu geringe, und das Holz gesparet worden, so bleiben die Birnen inwendig allezeit weiß und zähe, und können in der Folge auf keinerley Weise mehr verbessert werden. Des andern Tags werden die Birnen theils von kleinen Kindern, theils auf Schaufeln, wie die Becker haben (mit denen man sie aber verstößt; die erstere Methode ist daher die bessere), aus dem Ofen gebracht*[7] *und verlesen […], die am meisten durchgebratenen und gedörrten, welche man Brathelm* [gemeint sind Brätelen] *nennt – bringt man auf den Ofen, wo sie mit Tüchern gut bedekt werden, die andern aber müssen noch einmal in denselben. – Man heizt nämlich aufs neue ein, und verfährt dabey wie oben, ausgenommen daß man nicht mehr eine so grosse Menge grüne Birnen einlegt, sondern auf dieselben auch die zurükbehaltenen das vorige Mal nur halb durchbratenen aufhäuft. – An einigen dieser Oefen sind ringsherum kleine Gesimser, die man wie einen Wandtisch auf- und ablassen kann; auf diese legt man die zuerst auf dem Ofen gelegenen Birnen, welche man halbdürre nennt, und am vierten Tag sind sie dann gewöhnlich ganz dürr. – Eine gutgedörrte Birne darf weder angebrannt noch von der Hize blatrig oder aufgetrieben seyn, sondern muß runzligt,*

1 Bereits die Römer konservierten Früchte, indem sie diese zwischen Strohlagen ausbreiteten und beschwerten, um die Entwässerung zu beschleunigen (vgl. Lüscher 2007). Beliebt war in der Antike auch das Verfahren, das Obst – ganz oder in Stücke geschnitten – an der Sonne trocknen zu lassen.

2 Im täglichen Sprachgebrauch lassen sich die Begriffe «dörren» und «trocknen» nicht klar gegeneinander abgrenzen. Genaugenommen besteht jedoch ein Unterschied zwischen den beiden Bezeichnungen: Beim Dörren wird eine künstliche Wärmequelle eingesetzt, um den Wasserentzug zu erreichen, während beim Trocknen Sonne und Luft als Trocknungsmittel wirken.

3 Weitere ehemals bedeutsame Konservierungsverfahren waren das Sterilisieren und das Heisseinfüllen. Die erste Methode dürfte schweizweit gegen Ende des 19. Jahrhunderts Fuss gefasst haben, die zweite wenig später. Die für diesen Artikel befragten Leute sagten freilich übereinstimmend aus, dass beide Verfahren in unserer Gegend erst in den 1920er bis 1930er Jahren aufgekommen seien.

4 Steinmüller 1804, S. 361–484.

5 Heutzutage fällt die Aufzählung der zum Dörren verwendbaren Birnensorten weit weniger reichhaltig aus: Erwähnt werden von Fachleuten wie Hans Schwendener hauptsächlich *Gute Luise, Längelen, Kammerbirnen* und *Wasserbirnen*, wobei diese Sorten wegen des generellen Schwundes an Hochstammbäumen vielerorts nur in beschränkten Mengen geerntet werden können und daher für die wenigen verbliebenen Dörrereien oft nicht in ausreichender Menge zur Verfügung stehen.

6 *Viertel*: Altes Hohlmass von örtlich und zeitlich wechselnder Grösse für schüttbare feste Körper. Nach Schw. Id. 12, 1488, entspricht 1 Viertel zirka 20–25 Liter; im Bundesgesetz von 1851 wurde der Viertel als gleichbedeutend mit *Mëss, Sëster* auf 15 Liter festgesetzt. Seit der Einführung des metrischen Systems 1875 sind die alten Masseinheiten ausser Gebrauch gekommen.

7 Diese Sitte hat sich noch geraume Zeit erhalten: Auch der Grossvater der Autorin erinnert sich noch daran, wie er als kleiner Schulbub jeweils in den noch heissen Stubenofen kriechen musste, um die gedörrten Birnen herauszuklauben, was er begreiflicherweise nur sehr ungern tat. Mit dem Aufkommen der Dörrhurden verschwand dann diese bei den Kindern nicht eben geliebte Pflicht.

Die fertigen Dörrbirnen werden aus den Hurden in Harasse gekippt und später von Hand verlesen. Foto Hansjakob Gabathuler, Buchs

krause und gerade wie eine gedörrte Zwetschge aussehen und inwendig fleischroth seyn. Frischgedörrte Birnen müssen übrigens nicht sogleich in einen Kasten verschlossen werden, sonst schimmeln sie. Verstossene oder angebrannte Birnen werden abgesöndert und den Mastschweinen unter ihr Futter gemischt.

Einige haben auch sogenannte Sonnendörrenen, welche den in Bündten allgemein üblichen ganz ähnlich sind. Sie bestehen aus 2 oder 3 zusammengefügten langen und breiten Brettern, die auf allen 4 Seiten mit einem niederen Brettchen eingefaßt sind, damit die Birnen nicht darüber herabfallen können. Diese Dörre ist nun so eingerichtet, daß man sie eben unter dem Dache gegen der Mittagssonne durch eine Oeffnung vermittelst angebrachter Räderchen aus- und einschieben kann. Halbgedörrte Birnen oder anderes Obst wird auf dieselbe gelegt, und von der Sonne vollends gedörrt.

Bisweilen legt man Birnen, die zum Dörren bestimmt sind, nur auf den Boden von trocknen dem Durchzug ausgesezten Kammern, und läßt sie völlig auströcknen.

Einige späte grosse Birnen werden auch in 4 Theile verstükt, und auf und in dem Ofen gedörrt; im leztern Falle bringt man sie auf hölzernen Dörrtrucken, die aus Brettern bestehen, welche man auf Räderchen oder Füssen aus- und einschieben kann, oder aber auf einer ähnlichen Maschin, die aus Weiden geflochten und noch zweckmässiger ist, in denselben. – Späte Birnenarten werden daher vorzüglich auch deswegen sehr geschäzt, weil man sie nur nach und nach dörren und sich der Stubenhitze, die man im Winter gegen die Kälte machen muß, bedienen kann, da man hingegen den frühern Arten ausserordentlich einheizen und eine Menge Holz dabey verbrennen muß, das in warmen Herbsttagen den Aufenthalt in der Stube und im Hause beynahe unerträglich macht.

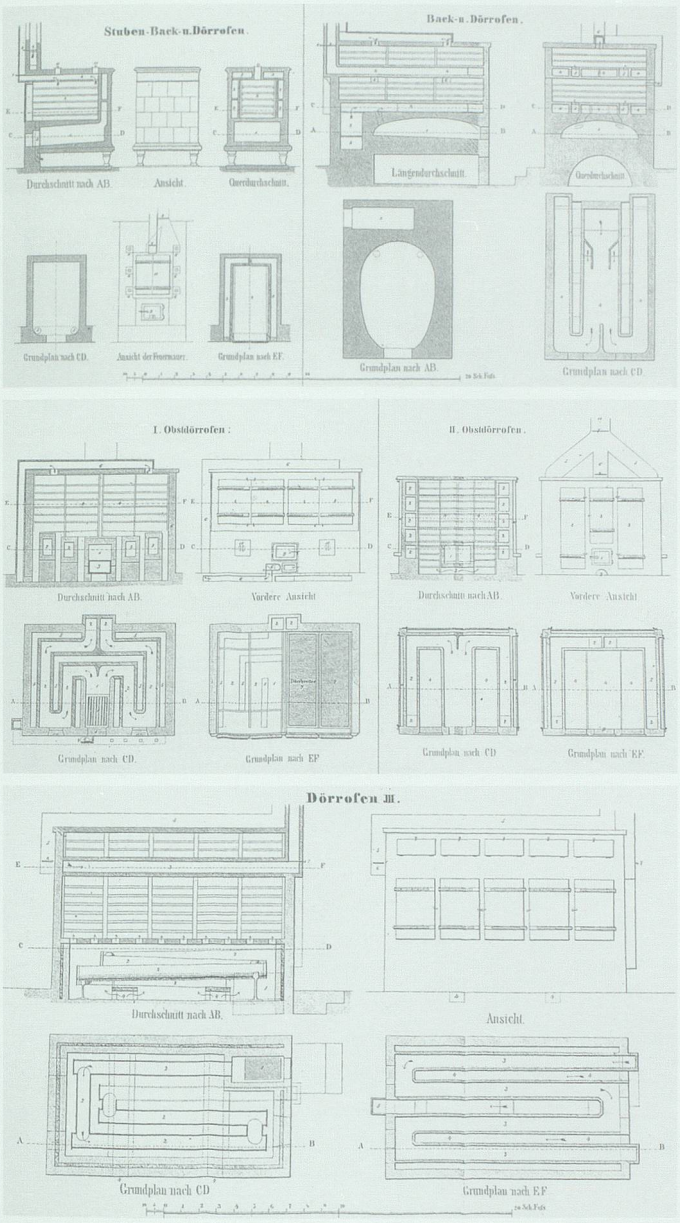
Die Aepfel werden meistens beschnitten und wie die Birnenschnitze gedörrt.»[8]

Gedörrt wurde vor allem für den eigenen Gebrauch; allfällige Überschüsse gelangten in den Handel und bildeten für so manchen Haushalt eine willkommene zusätzliche Einnahmequelle.[9]

Zunehmende Beachtung im Laufe des 19. Jahrhunderts

Im Staatsarchiv St.Gallen finden sich in einer Schachtel mit der Aufschrift «Obst- und Gartenbau» diverse Dokumente rund um das Dörren. Dem reichhaltigen Quellenmaterial lässt sich entnehmen, dass im Verlauf des 19. Jahrhunderts das Dörren vermehrt ins Blickfeld des öffentlichen Interesses

Diese Schnitztruhe aus dem Jahr 1782 diente bis vor wenigen Jahrzehnten in Fontnas der Aufbewahrung von Dörrbirnen, getrockneten Apfelschnitzen, Kirschen und Heidelbeeren für die Veterinärmedizin. Foto Hansjakob Gabathuler, Buchs



Dörrofenmodelle, die in einem Wettbewerb der landwirtschaftlichen Gesellschaft des Kantons Thurgau um das Jahr 1847 mit einem Preis bedacht wurden.
Anleitung 1847, Anhang

rückte. Die Menschen sollten gezielt dazu angehalten werden, Obstüberschüsse sinnvoll zu verwerten und Dörrfrüchte als Vorräte für Notzeiten anzulegen. Vielerorts in der Schweiz, auch im Kanton St.Gallen, wurden deshalb ab Mitte der 1840er Jahre Prämien für den Bau von Dörröfen ausgesetzt. In einer «Bekanntmachung» des Kleinen Rats[10] vom 6. August 1847 wird die Bevölkerung eingeladen, *«mit möglichster Beförderung»* von seiten des Kantons *«zweckmässige Obstdörröfen»*[11] zu erstellen. Zwei Jahre zuvor war bereits ein ähnlicher Aufruf ans Volk ergangen, der jedoch offenbar nur wenig Widerhall gefunden hatte. Mit leicht tadelndem Unterton heisst es in der Bekanntmachung von 1847: *«Im Oktober 1845 hat sich der Kleine Rath veranlasst gesehen, Gemeinden, Korporationen und Privaten zu zweckmässiger Erstellung von Dörröfen mittelst Aussetzung von Prämien zu ermuntern; allein die damals erlassene Bekanntmachung erreichte den beabsichtigten Zweck nur sehr unvollkommen. Seither sind zwei harte Prüfungsjahre an uns vorübergegangen, die bei dem Fehlschlagen der Kartoffelernte und bei den außerordentlich gesteigerten Fruchtpreisen den Abgang des gedörrten Obstes schwer empfinden ließen. Hoffentlich wird die nun bald überstandene Noth auch das Gute erzeugt haben, daß sie die Bewohner unseres Kantones in gesegneten Jahren an die Zukunft denken lehrt, und sie erinnert, einen Vorrath zurückzulegen für Tage und Zeiten, die mit ihrer drückenden Last wiederkehren können* [...].»[12]

Dass bei diesen Prämienaussetzungen neben ernährungspolitischen und volkswirtschaftlichen Motiven auch die Bekämpfung des Alkoholismus eine gewisse Rolle spielte, ist in der Bekanntmachung von 1847 zumindest zwischen den Zeilen zu lesen: *«Das Jahr 1847 verspricht reichen Obstsegen. Es liegt darin eine ernste Mahnung, das viele Obst nicht bloß in Getränke zu verwandeln, sondern davon soviel zu dörren, als das Bedürfnis von mehr als einem Jahre erheischt.»*[13] Unverblümter wird das Problem in anderen Quellen beim Namen genannt, so in einem Schreiben des Werdenberger Bezirksammanns Christian Rohrer an das Departement des Vormundschafts- und Armenwesens des Kantons, wo es heisst: *«In unserem Bezirk, wo in mittlern Jahren ein Quantum von etwa 60,000 Cter* [Zentner] *gutes Dörrobst wächst, wären größere Dörröfen am Plaze; damit würde dem zu vielen Mostauspressen und dem Brantweinbrennen am Ehesten Einhalt gethan.»*[14]

Wer sich für den Erhalt einer Prämie interessierte, hatte selbständig eine Dörreinrichtung zu erbauen, das Er-

8 Steinmüller 1804, S. 459–463. Gelegentlich wurden die Äpfel auch in Stücke geschnitten und, an langen Fäden aufgereiht, zum Trocknen an die Hausfassade gehängt (siehe Hugger 1964, S. 126).

9 Vgl. dazu im vorliegenden Buch Hans Jakob Reich, «'Zimlich vil obs an Kirschen, äpfeln und biren'».

10 *Kleiner Rat* war die damalige Bezeichnung für den Regierungsrat, im Unterschied zum *Grossen Rat*, dem heutigen Kantonsrat.

11 Bekanntmachung 1847, S. 2.

12 Bekanntmachung 1847, S. 1.

13 Bekanntmachung 1847, S. 1.

14 Bezirksammannamt 1847, S. 2.

In diesen Reklamen, die 1917 in einer Informationsschrift über das korrekte Dörren von Obst erschienen, wurden bereits elektrische Dörrapparate beworben. Obstdörren 1917, S. 34ff.

gebnis wurde daraufhin von einem Experten in Augenschein genommen und beurteilt. Die beiden höchstbewerteten Öfen im jeweiligen Bezirk wurden mit Prämien zwischen 37½ und 75 Gulden belohnt,[15] wodurch bestenfalls immerhin etwa die Hälfte der Herstellungskosten gedeckt werden konnte. Laut dem Sitzungsprotokoll des Kleinen Rates vom 22. Februar 1848 zeigten die in Aussicht gestellten finanziellen Anreize beim zweiten Aufruf die gewünschte Wirkung: Auf einer langen Liste sind ausgewählte Prämienempfänger aus dem ganzen Kanton verzeichnet, unter anderem Gemeindeammann Schwendener aus Buchs und Bezirkskommandant Hagmann aus Sevelen, die für ihre Öfen je 75 Gulden zugesprochen erhielten.[16] In einer mutmasslich von Expertenhand verfassten Bewertung ist über Hagmanns Ofen zu lesen:

«a) Construction; von Maurer Saxer in Sevelen in einer untern Küche erstellt, befindet sich ein gemauerter Kasten von 2 Seiten freistehend. Heizung auf der Seite, mit liegenden und 2 steigenden jedoch getrennten Circulations-Zügen. Die innere Einrichtung besteht aus Leisten zum einschieben der Dörrbretter, der äussere Verschluß mit Schubladen und noch einer Thüre von Holz. An diesem Ofen ist auch ein Brat- oder Schwellofen angebracht, zugleich dienlich zum Brotbacken. Züge und Deckel des Ofens sind von Sandsteinplatten. Der Dampfabzug dürfte etwas besser sein.

b) Feuersicherheit, gut.

c) Größe, 18 Hurden von 6 Fuß lang, 2 Fuß breit, von Holz geben einen Gesammtinhalt von 216 Quadratfuß und fassen 54 Viertel Obst.

d) Dörrzeit von Birnen 24 bis 36 Stund.

e) Allgemeiner Gebrauch.

f) Kosten f 140.–

Dieser Ofen ist in allen Theilen sehr sorgfältig ausgeführt worden.»[17]

Auch in den Nachbarkantonen waren um 1847 die Bemühungen um verbesserte Dörreinrichtungen in vollem Gang: Im Kanton Thurgau veranstaltete die landwirtschaftliche Gesellschaft einen Wettbewerb, in welchem die besten Dörrofenpläne und -modelle gekürt wurden. Der Regierungsrat von Zürich strebte nach St.Galler Vorbild die Aussetzung von Fördermitteln für die Erstellung neuer Dörröfen an, wie aus einem vom Regierungsrat des Standes Zürich unterzeichneten Schreiben *«an Landamann und Kleiner Rath des Standes St. Gallen»* hervorgeht:

«Die Aussicht, daß die Kartoffelkrankheit auch dieses Jahr die Fluren nicht ganz verschonen werde, daß aber der dadurch in den Lebensmitteln entstehende Ausfall durch den Ertrag der ungewöhnlich rei-

chen Obsternte gedeckt werden könnte, hat die landwirthschaftliche Sektion unseres Departements des Innern veranlasst, die Frage zu erörtern, ob nicht von Staats wegen durch Errichtung von Dörrofen die Aufbewahrung der Baumfrüchte befördert werden solle. Da wir nun vernommen haben, daß Ihr durch Aussetzung von Prämien für Errichtung von zweckmäßigen Dörrofen bereits ausgezeichnete Resultate in dieser Beziehung hervorgerufen habt, so stellen wir an Euch das Ansuchen, Ihr möchtet uns über den Erfolg, die damit verbundenen Kosten u. dgl. gefällige Mittheilung zukommen lassen, damit es uns möglich werde, noch rechtzeitig die geeigneten Maßregeln zur Einführung dieser gemeinnützigen Einrichtung zu treffen. In Gewärtigung Euerer gefälligen Entsprechung benutzen wir übrigens diesen Anlass, Euch Getreue, liebe Eidgenossen, sammt uns dem Machtschutze des Höchsten getreulich zu empfehlen.»[18]

Ein altes Gewerbe neu entdecken

Nicht nur im 19. Jahrhundert, auch in der Zeit der beiden Weltkriege, als unser Land auf möglichst weitgehende Selbstversorgung angewiesen war, wurde dem Dörren hohe Bedeutung beigemessen. Inzwischen aber ist die grosse Zeit dieser alten Konservierungsmethode vorbei. Hans Schwendener, der Inhaber der Dörrerei in Räfis, erinnert sich daran, dass es einst in unserer Gegend überall Dörrereien gab – er erwähnt Einrichtungen in Grabs, Gams, Sargans und Bad Ragaz – inzwischen ist landesweit nur noch eine Handvoll grösserer Anlagen geblieben. Die Gründe für diesen Rückgang sind vielfältig: Einerseits gewannen in den vergangenen Jahrzehnten zunehmend andere Konservierungsverfahren – vor allem das Tiefgefrieren – die Gunst des Konsumenten. Anderseits verschwanden als Folge der Fällaktionen des Bundes sowie der Mechanisierung in der Landwirtschaft grosse Obstbaumbestände, so dass sich das Angebot an einheimischem Obst stetig verringerte. Diesen Mangel bekommt auch Hans Schwendener zu spüren, der sich in den letzten Jahren vermehrt genötigt sah, Birnen aus dem Wallis zuzukaufen, da das Obstangebot in der hiesigen Gegend für seine Bedürfnisse – er verarbeitet in der Hauptsaison bis zu drei Tonnen Birnen pro Tag – nicht mehr ausreichend ist. Überdies gerieten die Schweizer Dörrobstproduzenten in jüngerer Zeit zunehmend unter den Druck billigerer Importware. Hans Schwendener, dessen Tätigkeit viel Handarbeit erfordert, der seine Birnen vor dem Dörrvorgang teilweise entstielen, dann zwei- bis dreimal in den Ofen schieben, sie zwischenlagern, verlesen und schliesslich lagern und verpacken muss, kann mit den Preisen der ausländischen Konkurrenz nicht mithalten.

Beim schweizerischen Obstproduzentenverband bemüht man sich, mit Marketingmassnahmen den Marktanteil des Schweizer Dörrobstes zu vergrössern. Dabei stehen die Erfolgsaussichten nicht schlecht, denn die Konsumentinnen und Konsumenten fragen zunehmend wieder nach Produkten, die in ihrer Nähe hergestellt werden und kurze Transportwege haben. Wer den ganz besonderen Geschmack des Dörrobstes kennt und schätzt, kann sich auch kaum vorstellen, dass dieses altbewährte, von unseren Vorfahren ererbte Konservierungsverfahren bald in Vergessenheit geraten könnte. Dies lässt sich aber nur verhindern, wenn die Konsumenten dem wertvollen Nahrungsmittel Dörrobst die Treue halten und über stete Nachfrage die einheimischen Obstproduzenten und Dörrereien unterstützen.

Dörrbirnen in Rotwein

Zum Schluss sei hier ein ganz einfaches Rezept weitergegeben, das Hans Schwendener der Autorin ans Herz gelegt hat: Man nehme gedörrte Birnen und lege sie in ein wenig Rotwein in einem Einmachglas ein. Auf diese Weise eingelegte Birnen seien hervorragend für die Blutbildung – schon mancher Patient habe auf diese Weise schlechte Blutwerte erheblich verbessern können und damit seinen Arzt verblüfft …

15 Eine Ausnahme bildeten Neu- und Obertoggenburg, wo es nur je eine Prämie gab.

16 Auszug 1848, S. 2.

17 Ofenbewertung [o. J.], S. 2.

18 Landammann 1847, S. 1f.

Quellen und Literatur

Anleitung 1847: *Anleitung zum Dörren von Lebensmitteln und zur Konstruktion von zweckmässigen Dörreinrichtungen*, Zürich 1847.

Anleitung 1941: *Praktische Anleitung für das Dörren von Obst und Gemüse*, Zürich 1941.

Auszug 1848: Auszug aus dem Protokoll des Kleinen Rathes des Kantons St.Gallen vom 22. 2. 1848, StASG, KA R. 176-9.

Bekanntmachung 1847: *Bekanntmachung betreffend Aussetzung von Prämien für Erstellung von Obstdörröfen* vom 6. August 1847, StASG, Misc. N 32 (M).

Bezirksammannamt 1847: *Das Bezirksammannamt Werdenberg an das Departement des Vormundschafts- und Armenwesens des Cantons St.Gallen*, 22. 7. 1847, StASG, KA R. 176 F 9.

Hugger 1964: HUGGER, PAUL, *Werdenberg. Land im Umbruch*, Basel 1964.

Landammann 1847: *An Landammann und Kleiner Rath des h*[ohen] *Standes St.Gallen*, 5./6. August 1847, StASG KA R. 176-9.

Lüscher 2007: LÜSCHER, GENEVIÈVE, *Antibiotikum in Dörrfrüchten der Römerzeit. In Vesuv-Asche konservierte Funde aus Herculaneum.* In: *NZZ*, 28. 11. 2007.

Obstdörren 1917: *Das Obstdörren. Kurze Anleitung zum Dörren des Obstes mit besonderer Berücksichtigung der schweizerischen Verhältnisse im Kriegsjahr 1917*, Aarau 1917.

Ofenbewertung [o. J.]: [Bewertung von Dörröfen durch kantonale Experten], *Bezirk Werdenberg* [o. J.], StASG, KA R. 176-9.

Schw. Id.: *Schweizerisches Idiotikon. Wörterbuch der schweizerdeutschen Sprache*, Frauenfeld 1881ff.

Steinmüller 1804: STEINMÜLLER, JOHANN RUDOLF, *Beschreibung der schweizerischen Alpen- und Landwirthschaft* […]. *Zweytes Bändchen, welches die Alpen- und Landwirthschaft des Kantons Appenzell und der St.Galler Bezirke Rheinthal, Sax und Werdenberg enthält*, Winterthur 1804, Reprint Buchs 1987.

Foto Hans Jakob Reich, Salez

Heranreifende Rote Gravensteiner in einer Salezer Baumhoschtet (15. Juli 2009).