

Der Zwetschgenwagen zum Dörren

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten**

Band (Jahr): **1 (1779)**

Heft 45

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-544002>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Der Sammler.

Eine gemeinnützige Wochenschrift,
für Bündten.

Fünf und vierzigtes Stück.

Der Zwetschgenwagen zum Dörren.

Die gütige Vorsehung hat die Thäler unsers Bündnerlandes mit mancherlei Arten des besten Stein und Kernobstes reichlich gesegnet, so daß, ohne demjenigen, was die Bewohner unserer Gebirge grün oder dürre verzehren, jährlich noch um eine ansehnliche Summe besonders gedörrtes Obst von den Glarnern aufgekauft und nach Petersburg versendet wird. Der daher für unser Land entstehende Vortheil ist gewis nicht geringe, und wie sehr würde derselbe nicht noch vermehret werden können, wenn die Bewohner unserer milderen Gegenden sich mehr auf die Anpflanzung des Obstes legen würden. Die Stelle, die jetzt eine zwar nützliche, aber doch immer minder einträglichere Esche einnimmt, könnte eben so wohl mit einem guten, oder doch wenigstens wilden Obstbaume besetzt werden, der zum Mosten dienlich wäre. Unsere zum Theil sehr trockene, oder auch die nassen Allmeinen, würden mit großem Vortheile mit Obstbäumen, ohne der Weide Abbruch zu thun, besetzt werden können. Allein wir sind gegen unsere eigne Vortheile mit sehenden Augen — gleichgültig. Es war bei der Einrichtung der Natur die weise Absicht unseres allmächtigen Schöpfers, auch unserer Vernunft und Erfindungskraft etwas übrig zu lassen und zu thun zu geben. Einige Früchte sind ohn' all unser Zuthun genießbar und dem menschlichen Körper zuträglich, andere



müssen es erst durch Hilfe des Menschen werden. Der natürliche Verstand des Menschen hat es in der Verbesserung vieler Dinge so weit gebracht, daß sie fast keiner Verbesserung mehr fähig scheinen, aber in keinem Stücke ist die Erfindungskraft und der Witz des Menschen so wirksam gewesen, als wenn es darauf ankam, den Gaumen zu fixeln, und noch täglich beschäftigt sich eine Menge Menschen damit, die Speisen und den Trank künstlicher und auf eine vielfachere Weise zu zubereiten, aber auch eben dadurch unserer Gesundheit, dem schätzbarsten irdischen Gute des Menschen, einen unsäglichen Schaden zu zufügen. Möchten wir doch mehr auf die Verbesserung derer jenigen Dinge sehen, die zur Erhaltung des menschlichen Lebens schlechterdings nothwendig, und dann erst auf diejenigen die zur Bequemlichkeit desselben am erforderlichsten sind und seinen Wohlstand vermehren. So wie sich unsere Bedürfnisse (gewiß weniger zu unserm Vor- als zu unserm Nachtheile) täglich vermehren, so müssen wir auch darauf denken, diese Bedürfnisse befriedigen zu können. Die Noth ist oft die beste Lehrmeisterin gewesen. Wer hat den Deutschen, Schweizern und Bündnern die Vortheile des Erdäpfelbaues anders gelehret, als die Noth. In dergleichen Erfindungen hat immer ein Land vor dem andern etwas besonderes; und es ist Klugheit, das was andere Vortheilhaftes und Gutes haben, nachzuahmen. —

So sehr vernachlässiget auch unsere Oekonomie denen Ausländern scheinen, und in vielen Stücken wirklich seyn mag, so sehr erfreuen wir uns gewisser Kunst und Handgriffe, die anderen unbekannt und uns vortheilhaft sind. —

Die Baumfrüchte sind ohne Zweifel eine der gesundensten und gedörret auch der nahrhaftesten Speisen. Da nur
einige

einige Arten derselben eine kurze Zeitlang im Jahre frisch erhalten werden können, so pflegt man dieselben zu dörren. Die Art wie dieses geschieht ist entweder durch ein künstliches Feuer in den Back und Dörrofen, oder durch die Sonnenhitze und die Luft. *) Das Dörren an der Luft ist ganz gewiß dem ersteren vorzuziehen, besonders wenn man die Birnen und Kirschen nicht brühen, das ist, so lange im Wasser über ein Feuer stehen ließe, bis ein Wall oder Sud darüber gegangen; Die wenige Arbeit und Mühe die man beim Dörren an der Sonne mehr hat, wird durch das zur Erwärmung des Dörrofens nöthige, und dadurch ersparte Holz reichlich ersetzt, das Obst verlihet seine besten Säfte nicht, es wird nicht verbrannt, und bekommt von Asche, Staub und Kohlen kein häßliches Ansehen und keinen unangenehmen Geschmack. Allein Wetter und Jahreszeit und ein zu großer Ueberfluß an Obst machen es doch oft zur Nothwendigkeit das Dörren in den Oefen vorzunehmen. Auch dieses könnte auf eine weit vortheilhaftere Weise zur Ersparrung des Holzes, zu minderer Beschädigung der Backöfen und zur Erhaltung eines bessern Geschmacks geschehen, wann man darauf denken würde, in einem jeden Dorfe wenigstens einen Dörrofen anzulegen, wozu fast ein jeder Maurmeister fattsame Geschicklichkeit hat, und wo von ich vielleicht ein anderes mal eine Beschreibung nach einem Modelle so ich im Hessischen gesehen, und noch ziemlich im Kopfe habe, liefern werde. Für dießmal will ich nur eine eben
so

*) Obstdarren wie sie hier zu Lande üblich, fast an jedem Bauernhause zu sehen sind, und zum Dörren an der Luft vorzüglich wohl dienen, sind nicht überall bekannt, oder gebräuchlich, und verdienen eine Beschreibung in diesen Blättern. S. . .



so einfache und nützliche, als wohlfeile Maschine beschreiben, es ist der Zwetschgenwagen.

Dieser Wagen besteht aus zweien 5, 1/2 Schuh langen; 2 Zoll breiten und 2 Zoll hohen Leisten. An den beiden Enden derselben befindet sich eine 1 Schuh lange, 1 Zoll breite und 1 Zoll hohe Quärleiste, welche in den beiden langen eingefügt ist und diese 4 Leisten stellen ein Oblongum vor. In den einwärtsgekehrten Seiten der langen Leisten ist eine Fuge von 1/3 Zoll eingeschnitten und in denselben sind lauter 1 Zoll breite Schindelchens oder Stäbchen eingefügt, jedoch also daß eine wenigstens um 1/3 Zoll von der andern entfernt stehet, damit die Hitze, welche immer von unten auf nach den kältern Gegenden sich zu ziehen pfleget, desto leichter hindurch dringen und auf die darauf befindlichen Zwetschgen dringen könne. Dieses siehet nun beinahe einem jedem Dörrbrette ähnlich *) und kann nach der Beschaffenheit des Ofens vergrößert oder verkleinert werden. In den beiden langen Leisten sind an den beiden Enden 5 Zoll von der Spitze, und gerade in der Mitte, folglich 3, 3 Zolle lange und 3/4 Zoll breite Löcher durchgeschnitten, in deren jedem sich ein 3 Zoll in der Peripherie habendes um eine hölzerne Achse bewegendes hölzernes **) gedrechseltes Rad befindet. Diese
Räder

*) Dörrbretter die auf solche Weise wie eine Art Gitter gemacht sind, und nicht aus ganzen Stücken bestehen, sind in alle wege vorzüglicher. Man nimmt am besten viereckichte Stäbgen dazu, und setzt sie so ein, daß die Schärfe aufwärts zu stehen kommt. S. . .

**) Von Eisen wär es besser. Ich habe solche Dörrwagen gesehen, die ganz aus eisernen Stäbgen oder Stänglein

Räder dienen wie bei unsern übrigen Obstdarren zum
 leichtern herein und Herausschieben dieses Wagens in den
 Ofen. Auf den 4 Ecken dieser Leisten, 10 Zoll vom En-
 de derselben und 2 Zoll von denen äussern Rädern gegen
 dem mittelften Rade zu, stehen vier 1 Schuh hohe, 1
 Zoll lange und 2 Zoll breite Pfähle oder Stützen, die
 in den Leisten fest gemacht sind. Diese 4 Stützen haben
 3 Zoll von der Leiste einen Absatz, wo sie nun nur 1, 1/2
 Zoll breit sind, und darauf wird ein eben solches Dörr-
 brett, wie das obbeschriebene gesetzt, nur daß die Leisten
 etwas schmaler seyn können und keine Einschnitte zu Rä-
 dern daran zu seyn brauchen. Dieses zweite Brett kommt
 also 3, 1/2 Zoll von dem untersten zu stehen. Fünf Zoll
 von diesem ersten Absatze wird an den Stützen oder Pfäh-
 len wider ein anderer etwas schmalerer Absatz gemacht,
 und auf demselben wieder ein mit schmälern Leisten ver-
 sehenes Dörrbrett, und so bleibt zwischen dem 2ten und
 3ten Dörrbrett wieder ein Raum von 4 Zoll, das also
 die Hitze von allen Seiten her dazu schlagen kann. Sollte
 es die Beschaffenheit des Ofens erlauben, so könnte man
 diese Stützen verlängern und 4 bis 5 Bretter über einan-
 der stellen. Gesezt aber ich kann auch nur 3 über einan-
 der setzen, so habe ich 2376 Zoll Oberfläche, und kann
 also wenigstens eben so viel Zwetschgen auf einmal dör-
 ren, und sie, wenn ich sie aus einander nehme auch zum
 Dörren an der Luft gebrauchen. Ist das Brod aus dem
 Ofen so schiebt man diesen oder mehrere Wagen hinein,

die

Stanglein bestunden, und ein dreifaches Gestell bil-
 deten, auf welche man 3 Dörrbretter übereinander
 legen, und solche nach Belieben wieder abheben
 konnte. Die Höhe und Breite des Wagens muß
 nach der Größe des Ofenloches eingerichtet seyn. S. . .



die Zwetschgen dörren ganz unvergleichlich, und man brauch sie nur einmal umzukehren. Zu Kirschen und anderer Steinobste ist dieser Wagen eben so gut zu gebrauchen, als zum Kernobst. Doch Pfirsichen und Apricosen oder Marillen gerathen besser an der Luft.

L nn.



Neue Beobachtung von Entstehung des sogenannten Mutterkorns,

Das Mutterkorn ist ein bekanntes Mißgewächs im Getreide, besonders im Roggen wo die Körner zu einer ungewöhnlichen und ungestalten Größe anwachsen; das innere Wesen dieser Zapfen ist weißbläulich, mehlicht, schwammicht, und wird äußerlich von einer Schwärze umgeben. Viele Bauern sehen diese Körner nicht ungerne, weil sie so sehr mehltreich sind; hingegen hat man, wo sich viele dergleichen unter dem Korne befunden, bedenkliche Nervenzufälle und wunderbare Krankheiten von dem Genuß eines solchen Mehls, oder des daraus gebackenen Brodtes entstehen gesehen, die, was man immer dagegen sagen mag, diese Zapfen höchst verdächtig machen. Es wäre also zu wünschen, daß man diesen Zufall im Korn verhüten, oder durch Mittel abwenden könnte.

Man ist auf verschiedene Muthmaßungen in Ansehung der Ursache dieses Mißgewächses verfallen. Einige haben starke Dürre zur Blüthzeit, und darauf folgende anhaltende Nässe, als Gelegenheitsursache angegeben, andere haben die Insekten mit zu Hilfe genommen, und gemuthmaßet, daß durch ihren Stich ein so widernatürlicher Zufall

Aus