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

Herausgeber: Bernhard Otto

**Band:** 1 (1779)

**Heft:** 45

**Artikel:** Der Zwetschgenwagen zum Dörren

Autor: [s.n.]

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-544002

### 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:** 19.11.2025

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

## Der Sammler.

# Eine gemeinnützige Wochenschrift, für Bundten.

Funf und vierzigtes Stud.

Der Zwetschgenwagen zum Dörren.

ie gutige Vorsehung hat die Thaler unsers Bundners landes mit mancherlei Arten des besten Stein und Kernobstes reichlich gesegnet, so daß, ohne demjenigen, was Die Bewöhner unserer Gebirge grun oder durre verzehren, jährlich noch unt eine ansehnliche Gumme besonders ges Dorrtes Obst von den Glarnern aufgekauft und nach Peters burg versendet wird. Der daher für unfer Land entstehende Northeil ift gewis nicht geringe, und wie fehr wurde ders felbe nicht noch vermehret werden konnen, wenn die Bewohner unserer milberen Gegenden sich mehr auf die Anpftanzung des Obstes legen wurden. Die Stelle, Die jest eine zwar nüßliche, aber boch immer minder einträgs lichere Esche einnimmit, konnte eben so wohl mit einem auten, oder doch wenigstens wilden Obstbaume besetzt wers ben, ber zum Mosten dienlich ware. Unfere zum Theik febr trockene, oder auch die naffen Allmeinen, wurden mit großem Vortheile mit Obstbaumen, ohne der Weide Abbruch zu thun, besett werden konnen. Allein wir find gegen unfere eigne Bortheile mit febenden Angen — gleichs gultig. Es war bei der Einrichtung der Natur die weise Absicht unseres allmächtigen Schöpfers, auch unserer Ber nunft und Erfindungskraft etwas übrig zu laffen und zu thun zu geben. Einige Früchte find ohn' all' unfer Zinhun genießbar und dem menschlichen Körper zuträglich, andere

millen

muffen es erst durch Hilfe des Menschen werden. natürliche Verstand des Menschen hat es in der Berbef serung vieler Dinge so weit gebracht, daß sie fast keiner Verbefferung mehr fahig scheinen, aber in keinem Stucke ist die Erfindungskraft und der Wiß des Menschen so wirk. sam gewesen, als wenn es darauf ankam, den Gaumen zu kikeln, und noch täglich beschäftiget sich eine Menge Menschen damit, die Speisen und den Trank künstlicher und auf eine vielkachere Weise zu zubereiten, aber auch eben dadurch unserer Gesundheit, dem schätbarften irrdi schen Gute des Menschen, einen unfäglichen Schaden gu Möchten wir doch mehr auf die Verbesferung aufugen. derer jenigen Dinge sehen, die zur Erhaltung des mensche lichen Lebens schlechterdings nothwendig, und dann erst auf diejenigen die zur Bequemlichkeit desselben am erfors derlichsten find und seinen Wohlstand vermehren. wie sich unsere Bedürfnisse (gewiß weniger zu unserm Vorals zu unserm Rachtheile) täglich vermehren, so mussen wir auch darauf denken, diese Bedurfnisse befriedigen gu Die Noth ist oft die beste Lehrmeisterin gewesen. Wer hat den Deutschen, Schweitzern und Bundnern die Wortheile des Erdapfelbaues 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 Dekonomie denen Ausländern scheinen, und in vielen Stücken wirklich senn mag, so sehr erfreuen wir und gewisser Kunst und Handsgriffe, die anderen unbekannt und und vortheilhaft sind. —

Die Baumfrüchte sind ohne Zweifel eine der gesundessten und gedörrt auch der nahrhaftesten Speisen. Da nur einige

einige Arten derfelben eine kurze Zeitlang im Jahre frisch erhalten werden können, so pflegt man dieselben zu dorren. Die Art wie dieses geschiehet ist entweder durch ein funstliches Kener in den Back und Dorrofen, oder durch die Sonnenhiße und die Luft. \*) Das Dorren an der Luft ist gang gewis dem ersteren vorzuziehen, besonders wenn man die Birnen und Kirschen nicht brühen, das ift, so lange im Maffer über ein Feuer feben ließe, bis ein Wall oder Sud darüber gegangen; Die wenige Arbeit und Muhe die man beim Dorren an der Sonne mehr hat, wird durch das zur Erwarmung des Dorrofens nothige, und dadurch ersparte Holz reichlich ersetzet, das Obst verliehret seine besten Safte nicht, es wird nicht verbrannt, und bekommt von Asche, Staub und Kohlen kein häftliches Ansehen und keinen unangenehmen Geschmack. Allein Wetter und Jahreszeit und ein zu großer Ueberfluß an Obst machen es doch oft zur Nothwendigkeit das Dorren in den Defen vorzunehmen. Auch dieses konnte auf eine weit vortheilhaftere Weise zur Ersparung des Holzes, zu minderer Beschädigung der Backofen und zur Erhals tung eines bessern Geschmackes geschehen, wann man dars auf denken wurde, in einem ieden Dorfe wenigstens einen Dorrofen 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

<sup>\*)</sup> Obsidarren wie sie hier zu Lande üblich, fast an jedem Baurenhause zu sehen sind, und zum Dörren an der Luft vorzüglich wohl dienen, sind nicht überall bekannt, oder gebräuchlich, und verdienten eine Besschreibung in diesen Blättern. S...

so einfache und nützliche, als wohlfeile Maschiene beschreis ben, es ist der Zwetschgenwagen.

Diefer Wagen besteht aus zwoen 5, 1/2 Schuh langen; 2 3oll breiten und 2 Boll hoben Leisten. An den beiden Enden berfelben befindet fich eine i Schuh lange, 1 Boll brette und 1 Zoll hohe Quarleiste, welche in den beiden langen eingefüget ist und diese 4 Leisten stellen ein Oblongum vor. In den einwartsgekehrten Seiten der langen Leisten ist eine Finge von 1/3 Joll eingeschnitten und in derfelben sind lauter 1 Zoll breite Schindelchens oder Stabchen eingefüget, jedoch also daß eine wenigstens um 1/3 Zoll von der andern entfernet fiehet, damit die hiße, welche immer von unten auf nach den kaltern Gegenden sich zu ziehen pfleget, desto leichter hindurch dringen und auf die darauf befindlichen Zwetschgen dringen konne. Dieses siehet num beinahe einem jedem Dorrbrette ahnlich \*) und kann nach der Beschaffenheit des Ofens vergrössert oder verkleinert werden. In den beiden langen Leisten find an den beiden Enden 5 Zou von der Spite, und gerade in der Mitte, folglich 3, 3 Zolle lange und 3,64 Zoll breite Locher durchgeschnitten, in deren jedem sich ein 3 Zoll in der Peripherie habendes um eine hölzerne Achse bewegendes hölzernes \*\*) gedrechseltes Rad befindet. Diese Måder

Won Eisen war es besser. Ich habe solche Dörrwagen gesehen, die ganz aus eisernen Stäbgen oder Stänglein

<sup>\*)</sup> 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 kömmt. S. . .

Raber dienen wie bei unfern übrigen Obsidarren zum leichtern herein und herausschieben dieses Wagens in den Ofen. Auf den 4 Ecken Diefer Leisten, 10 Boll vom Ende derselben und 2 Zoll von denen aussern Radern gegen dem mittelften Rade zu, ftehen vier I Schuh hohe, T Boll lange und 2 Joll breite Pfahle oder Stugen, die in den Leisten fest gemacht find. Diese 4 Stuten haben 3 Boll von der Leiste einen Abfat, wo sie nun nur 1, 1/2 Boll breit find, und darauf wird ein eben folches Dortbrett, wie das obbeschriebene gefetzet, nur daß die Leisten etwas schmaler senn konnen und keine Einschnitte zu Radern daran zu senn brauchen. Dieses zweite Brett kommt also 3, 1/2 Zoll von dem untersten zu stehen. Fünf Zoll von diesem ersten Absate wird an den Stuten oder Pfah-Ien wider ein anderer etwas schmälerer Absatz gemacht, und auf demfelben wieder ein mit schmakern Leisten versehenes Dorrbrett, und so bleibt zwischen dem sten und 3ten Dörrbrett wieder ein Raum von 4 Zoll, das also die Site von allen Seiten her dazu schlagen kann. Sollte es die Beschaffenheit des Ofens erlauben, so konnte man Diese Stuken verlangern und 4 bis 5 Bretter über einander stellen. Gesetzt aber ich kann auch nur 3 über einander setzen, so habe ich 2376 Zoll Oberfläche, und kann also wenigstens eben so viel Zwetschgen auf emmal dors ren, und fie, wenn ich fie aus einander nehme auch zum Dorren an der Luft gebrauchen. Ift das Brod aus dem Ofen so schiebt man diesen oder mehrere Wagen hinein,

Stånglein bestunden, und ein dreifaches Gestell bildeten, auf welche man 3 Dörrbretter übereinander legen, und solche nach Belieben wieder abheben kounte. Die Höhe und Breite des Wagens muß nach der Sröße des Ofenloches eingerichtet seyn. S...

Millian Committee

die Zwetschien 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 Zeobachtung von Entstehung des sogenannten Mutterkorns,

Das Mutterkorn ist ein bekanntes Misgewächs im Gestreide, besonders im Roggen wo die Körner zu einer unsgewöhnlichen und ungestalten Größe anwachsen; das innere Wesch dieser Zapsen ist weißbläulicht, mehlicht, schwamsmicht, und wird äußerlich von einer Schwärze umgeben. Viele Bauren sehen diese Körner nicht ungerne, weil sie so sehr mehlreich sind; hingegen hat man, wo sich virle derzleichen unter dem Korne befunden, bedenktiche Nersvenzusälle und wunderbare Krankheiten von dem Genuß eines solchen Mehls, oder des daraus gebackenen Brodtes entstehen gesehen, die, was man immer dagegen sagen mag, diese Zapsen höchst verdächtig machen. Es wäre also zu wünschen, daß man diesen Zusall im Korn verzhüten, oder durch Mittel abwenden könnte.

Man ist auf perschiedene Muthmaßungen in Ansehung der Ursache dieses Mißgewächses verfallen. Einige haben starke Dürre zur Blüthezeit, und darauf folgende anhalztende Rässe, als Gelegenheitsursache angegeben, andere haben die Insekten mit zu hilfe genommen, und gemuthsmaßet, daß durch ihren Stich ein so widernatürlicher Zu-