

Zeitschrift: Jahrheft / Zürcher Unterländer Museumsverein
Herausgeber: Zürcher Unterländer Museumsverein
Band: 22 (1981-1982)

Artikel: Teerti Öpfelstückli
Autor: Huber, Fritz
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1095764>

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: 28.04.2026

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

Teerti Öpfelstückli

Vor fünfzig, sechzig Jahren wurden im Bauernhause während der Herbstmonate nach dem Nachessen noch einige «Zainen» Äpfel gerüstet. Die ganze Familie half bei dieser Arbeit. Die Erwachsenen schälten und «stückelten» die Äpfel, die Kinder schnitten mit dem «Öpfelbörerli» die Fliege und das Kerngehäuse aus. Es war eine vergnügliche Arbeit, während der Familien- und Dorfangelegenheiten sowie Zeitungsneuigkeiten der wöchentlich einmal erscheinenden Lokalblätter erörtert wurden. Im Backofen, im Ofenrohr und auf dem «Chöischtli» wurden die Apfelschnitze gedörret; besondere Dörrapparate gab es dazumal noch nicht. Während der Herbstwochen war das ganze Haus von dem süsslichen Duft der eintrocknenden Schnitze erfüllt. Mit den «teerte Stückli» schuf man Vorräte für die obstarme Zeit und obstarme Jahre. In guten Jahren wurden die Stückliträge bis zuoberst mit gedörrten Kirschen, Zwetschgen, Birnen und Apfelschnitzen gefüllt. Diese Stückliträge waren etwa 150 cm lange und etwa 80 cm hohe Truhen mit altertümlichen Beschlägen und Schlössern. Sie hatten schon vielen vorangegangenen Geschlechtern zu diesem Zwecke gedient. Man dörrte aber nicht nur für den Hausgebrauch, sondern auch für den Verkauf. Wenn im Frühling die Äpfel rar und teuer geworden waren und die Bäuerin auf den Wochenmarkt in Zürich ging, nahm sie auch einen «Stumpe Stückli» mit. Waren die «Stückli» gleichmässig gedörrt und von einer guten Sorte, konnten sie immer gut abgesetzt werden. In früheren Jahrzehnten waren die «Stückli» auch ein wichtiger Ausfuhrartikel. Schon H. Bullinger schreibt 1572: «Man füert nicht nur frucht hiny (nach Italien), sondern auch öpfelstückli getert.» In einem Briefe aus dem Jahre 1782 heisst es: «Aus dem Knonaueramt werden jährlich viel 1000 Viertel beschnittene Apfelstückli von den Glarnern aufgekauft.» Diese Glarner Handelsleute führten die «Stückli» nach Deutschland aus, ja bis nach St. Petersburg, dem heutigen Leningrad.

Heute, wo zu allen Jahreszeiten frische Früchte aller Zonen feilgeboten werden, sind die «teerte Öpfelstückli» nicht mehr so begehrt. Unsern Bergbauernfamilien bringen sie aber auch heute noch als billiges Gericht eine erwünschte Abwechslung in die einförmige Nahrung. Nach dem Kriege wurden in die Notgebiete und in die Flüchtlingslager unzählige Eisenbahnwagen «Stückli» geschickt.