

Auch der im Wald wachsende rote *Holder* wurde gern zum Einkochen verwendet, und seltener wurde aus den frischen Tannentrieben ein Tannenhonig — er galt als Heilmittel gegen Tuberkulose — bereitet.

Daneben waren Nussbäume sehr verbreitet.

Für den Obstbau wurden nur Hochstämme angepflanzt. Am Karfreitag war in Feldkirch Obstbaummarkt; denn am Karfreitag ging man nicht zur Feldarbeit, sondern man machte Ordnung um Haus und Stall und setzte und schnitt Bäume. Besondere Pflege wurde ihnen nicht zuteil, und Spritzen der Bäume gegen Schädlinge war unbekannt. Speziell die Läuseerbäume waren mächtige Bäume mit Stammdurchmesser bis zu einem Meter und weitausladender Krone, und Birnbäume mit 15 m Höhe waren keine Seltenheit. Äpfel wurden, soweit sie beim *Obschtahalesa* oder *Öpfelgwinna* (= Obstpflücken) erreicht werden konnten, für Lagerobst geerntet, sonst wurden die Baumäste, wie immer bei Birnbäumen mit Haken an langen Stangen geschüttelt und das Obst als Mostobst verwendet. Bis Ende Oktober musste die Obsternte beendet sein. Was dann noch auf den Bäumen hing, gehörte den Buben — *ma goht ge Öpfel spiagla* — und am 3. November wurden alle Bäume auf restliche Äpfel genau untersucht. Wir Buben wussten natürlich genau, wo die frühesten Äpfel und Birnen in der Gemeinde reiften und versuchten unsern Teil, auch ohne dazu eingeladen zu sein, zu ernten.

Obstverwertung

Was nicht für den Haushalt als Lagerobst, Mostobst oder zum Dörren gebraucht wurde, brachte man jeweils am Dienstag nach Feldkirch auf den Markt, nach dem Ersten Weltkrieg ins Toggenburg, zusammen mit Kartoffeln, Butter, Käse und Eiern. Eingelagert wurden Äpfel im Keller. Birneneinlagerung als Lagerobst war unbekannt.

Mosten

Es waren zwei Arten zu unterscheiden, einerseits die seltenere Gewinnung von Saft und andererseits von Most. Beim Saft wurde das in der *Moschte* (= Mosterei) in der Mühle gemahlene Obst auf der *Moschtpressa* ausgepresst und ohne Wasserzusatz im Keller zum *Yesa* (= Vergären) in Fässern eingelagert. Wurde nur eine Obstsorte verwendet, so bekam der Saft den Beinamen der Obstsorte, z. B. *Läusersaft*, *Gelmöschtlersaft* etc., bei gemischtem Obst wurde nur der Ausdruck *Saft* verwendet. Der nach dem Pressen verbleibende Trester wurde zum