

Schnitztrog

Die modernen Konservierungsmethoden, wie Sterilisieren, Tiefkühlen, kannte man früher nicht. Die einzige Möglichkeit, Obst für längere Zeit aufzubewahren, war das Dörren. Das Dürrobst wurde im sog. "Schnitztrog" (siehe Bild vom "Brüggli") aufbewahrt.

Der "Schnitztrog" ist aus Holz angefertigt, rund zwei Meter lang, halbmeterbreit und ist ungefähr tischhoch. Oben kann ein Deckel abgehoben werden. Oeffnen wir diesen Deckel, so fällt uns eine Dreiteilung des Troges ("drü Ghalt") auf.

Im "Schnitztrog" wurden im allgemeinen gedörrte Birnen ("dürr Bira, Spitzala und Längala") und Apfelschnitze ("dürr Oepfelschnitz") zur Aufbewahrung eingefüllt. Somit hatten die Bauern Vorräte für den Winter.

Später, noch vor zwanzig Jahren, benützten die Berger den "Schnitztrog" nicht mehr zum Aufbewahren von Obst, sondern für Mehl, vorallem für das "Färlimäl". Heute finden wir noch alte, verstaubte "Schnitztröge" auf dem Estrich alter Bergerhäuser.