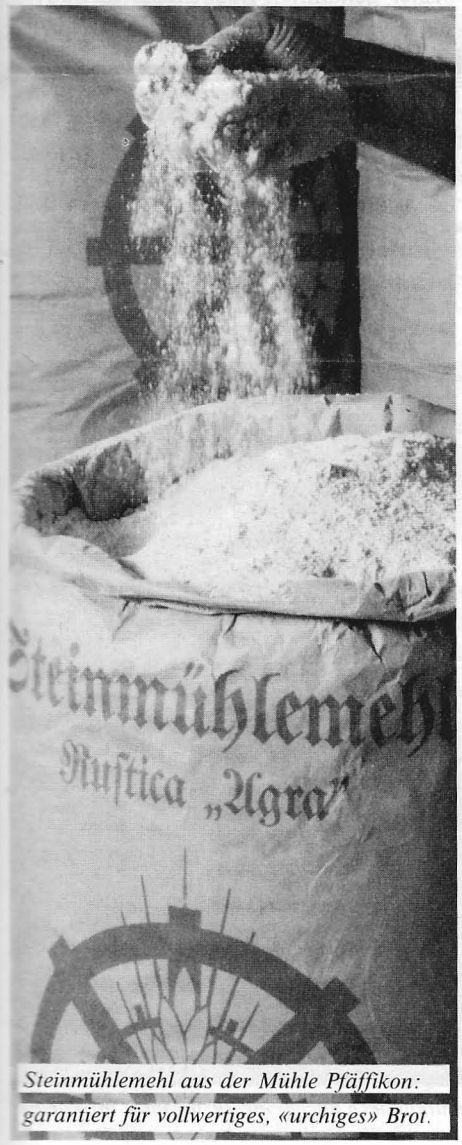
Heimatspiegel

Illustrierte Beilage zum «Zürcher Oberländer» Nr. 1/Januar 1990 Redaktion: Antonio Cortesi

So war es damals: die Mühle Pfäffikon 1894.



Steinmühlemehl aus der Mühle Pfäffikon: garantiert für vollwertiges, «urchiges» Brot.

Zürcher Oberländer Brotgeschichte(n)

Mahlen, backen, essen

Brot ist seit Jahrhunderten das alltäglichste Nahrungsmittel der Familie Schweizer. In schlechten Zeiten besonders begehrt, in guten Zeiten oft als Dickmacher verpönt, schwingen gegenwärtig die gesundheitsfördernden Aspekte obenauf. Es gibt Vollkorn-, Soja-, Graham-, Roggenbrote. Von Rusticobroten ist die Rede. Hauptsache, die Brote sind vollwertig und somit gesund. Dieser «Heimatspiegel» erzählt einige Brotgeschichten aus dem Zürcher Oberland. Wie wurden hier in früheren Zeiten Brote hergestellt und gegessen? Wie waren die Back- und Esssitten? Die Geschichte der Egli Mühle Pfäffikon AG liefert exemplarische Antworten. Dazwischen kommen auch Oberländer Persönlichkeiten vergangener Zeiten zu Wort.

Dokument aus der Mühle Egli in Pfäffikon aus dem Jahr 1478.

Was dem Chinesen die Schale Reis und dem Eskimo der Fisch, das ist dem Schweizer sein tägliches Brot. Der Ursprung des Brotes geht auf die *Ägypter* zurück, die bereits vor 6000 Jahren Brot herstellten. Als Grundnahrungsmittel spielte es damals schon eine wichtige Rolle: Da die Ägypter an ein Weiterleben nach dem Tod glaubten, gab man Brot als Beigabe in die Gräber mit. Auch in *biblischen Zeiten* erfreute sich das Brot allgemeiner Wertschätzung; «Bethlehem» heisst auf deutsch «Brothausen». Die Völker des Altertums zermahlten das Getreide mit primitivsten Hilfsmitteln, etwa mit einem Reibstein; die Ägypter und die Römer verfeinerten die Verarbeitung durch Mörser und Stössel.
Um etwa 900 bis 800 vor Christus wurde das Getreide mit *Handdrehmühlen* gemahlen, die aus zwei runden Mühlsteinen bestanden. Etwas später wurde die menschliche Kraft durch *Hydraulik* ersetzt; die Römer beispielsweise *operierten* mit Wasserrad- und Windmühlen. Im 17. Jahrhundert produzierten die Franzosen mit einer Methode namens «mouture rustique» Mehle verschiedener Feinheitsgrade zur Unterscheidung der Armen und Reichen.

Von der Automatisierung zur Computerisierung

Die *Automatisierung* begann in der Müllerei relativ früh: In der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts kamen erstmals Walzenstühle zum Einsatz, wonach die Technik laufend verbessert, verfeinert, modernisiert wurde. Mit der Verwendung der pneumatischen Förderung Mitte der vierziger Jahre unseres Jahrhunderts läutete die industrielle Müllerei eine neue Epoche ein. Auch die *Computerisierung* ist nicht an der heutigen Müllerei vorbeigegangen: Heutige Mühlen werden vollautomatisch überwacht. Auf den Fachmann, den Müller, kann allerdings auch heute *nicht* verzichtet werden.
Dass Getreide, Mehl und Brot in der Geschichte *eine grosse Rolle* gespielt haben, halten verschiedene literarische und historische Quellen fest. In Kriegen beispielsweise wirkten Streitigkeiten um Getreide und Korn oft massgeblich mit, etwa im Alten Zürichkrieg von 1438. Im Mittelalter diente Korn überhaupt als eine der wichtigsten *Steuereinnahmen* der Obrigkeit. Damals schon schien es wegen der Gefahr von Missernten ratsam, Vorratshaltungen anzulegen. Den Umgang mit Getreide regelten zunehmend staatliche Gesetze.

Die ältesten Mühlen im Zürcher Oberland

Inwiefern spiegelt das *Zürcher Oberland* diese mannigfaltigen technischen, politischen und sozialen Entwicklungen bezüglich des Brotes? Wie wurde im Zürcher Oberland Mehl hergestellt? Wie bekannt war den Zürcher Oberländern das Brot? Welchen Platz nahm es zu verschiedenen Zeiten auf einem typischen Oberländer Speisezettel ein?

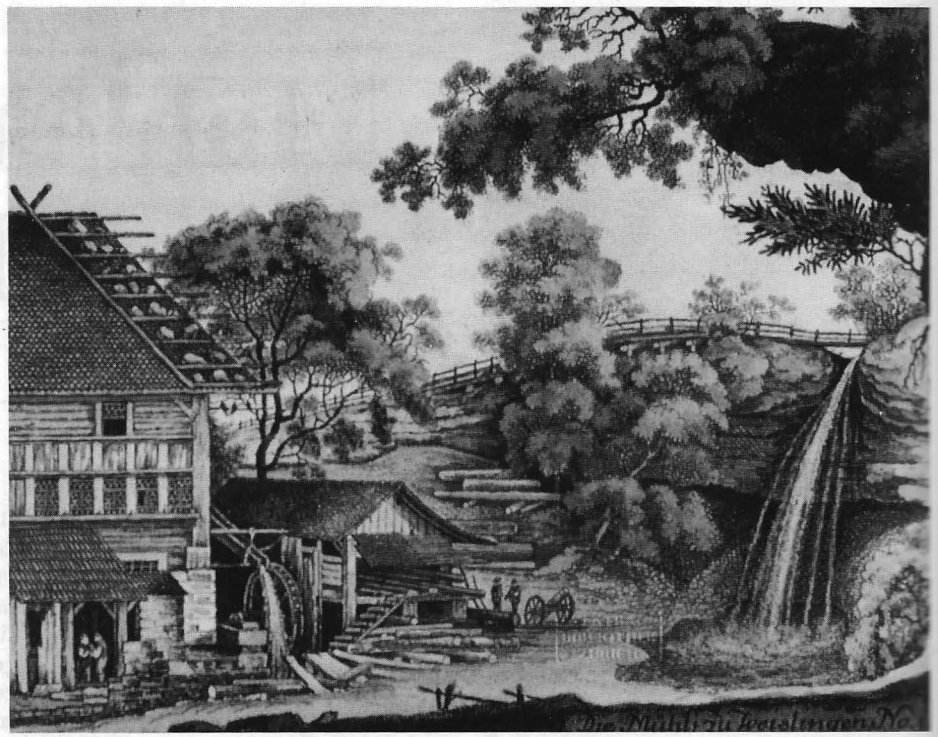
Zur *Herstellung:* Im Zürcher Oberland gab es offenbar verschiedene Mühlen, von denen im folgenden kurz auf einige wenige hingewiesen sei. Die älteste urkundlich nachgewiesene Mühle im Zürcher Oberland ist die *Weisslinger* Mühle. Eine ebenfalls alte Mühle befand sich etwas ausserhalb des Dorfes Madetswil in der Gemeinde Russikon: Die Bläsimühle, heute ein Pfadfinderheim, wurde vor rund 300 Jahren erstmals in einer Gemeindechronik erwähnt. Sie war bis über die Kantonsgrenzen hinaus für die Verarbeitung von Hafer zu Mehl bekannt. Die Bauern aus dem ganzen Zürcher Oberland und aus dem Tösstal brachten ihre Korn- und Getreideernte in diese sogenannte Kundenmühle. Der damalige Besitzer führte neben der Müllerei noch einen Gasthof. Da dieser an einer wichtigen Strassenachse lag – sie verbindet das Oberland mit dem Tösstal –, bot er eine beliebte Absteige für durchreisende Kaufleute. Die Bläsimühle stellte 1933 ihren Betrieb ein.
Bedeutend für die *industrielle Revolution* im Zürcher Oberland waren beispielsweise die Mühle Oberkempten und die Staldenmühle bei Bäretswil aus dem 18. Jahrhundert, die beide einen Ausgangspunkt industrieller Gründungen bildeten, namentlich von *Spinnereien*.

Pfäffiker Mühle: hochmodern und «steinalt»

Eine «steinalte» Mühle mit bewegter Vergangenheit, die im Gegensatz zu den bisher genannten noch heute in Betrieb ist und dabei über die neusten techni-

Die Autorin dieser Ausgabe

Madeleine Roduner wohnt in Rüti und studiert an der Universität Zürich Geschichte und Germanistik. Daneben arbeitet sie als freie Journalistin, vorwiegend für das Feuilleton des «Zürcher Oberländers».



Zeichnung der «Mühli zu Weislingen», der ältesten urkundlich nachgewiesenen Mühle im Zürcher Oberland.

schen Errungenschaften verfügt, steht in der Gemeinde Pfäffikon. Unter dem Namen *«Mühle Bussenhausen»*, des heutigen Ortsteils nördlich der Bahnlinie in Richtung Russikon, wurde sie im Jahr 1450 erstmals in der Ortschronik erwähnt. Anhand des Beispiels der Mühle Bussenhausen-Pfäffikon seien in eiligen Schritten die letzten drei Jahrhunderte durchlaufen und ein Blick auf den jeweiligen Umgang der Bevölkerung mit dem Brot geworfen. Die Entwicklung der Pfäffiker Mühle scheint charakteristisch zu sein für diese älteste technische Einrichtung der Menschheit in der Schweiz. Die Mühle Bussenhausen findet in einer Pergamenturkunde aus dem Jahr 1478 Erwähnung, was auf ihre *lange Ortsverbundenheit* hinweist. Sie wechselte ihren Besitzer übrigens *unzählige Male*. Im Jahr 1450 verkauften sie die Schwestern Verena und Anna Niggli an einen Hans Egli, Vertreter des gleichen Namens wie der Inhaber, der die Mühle während vieler Jahre unseres Jahrhunderts führte. Kurze Zeit nach diesem Verkauf ging die Mühle in den Besitz eines gewissen Jakob Müller von Bussenhausen und darauf an Laurentz Müller in Altorff (Fehraltorf) über. Sie umfasste damals «hus, hof, bomgartn, die sägen ob der müli mit mülistetten, ketten, redern, steinen, mit steg, mit weg, mit wasser, wasserhussen; item: ein acker in obermatt (...), alles und jegliches besunders mit allen sinen zugehörden, mit grund, mit grät, mit holtz, mit wald (...).»

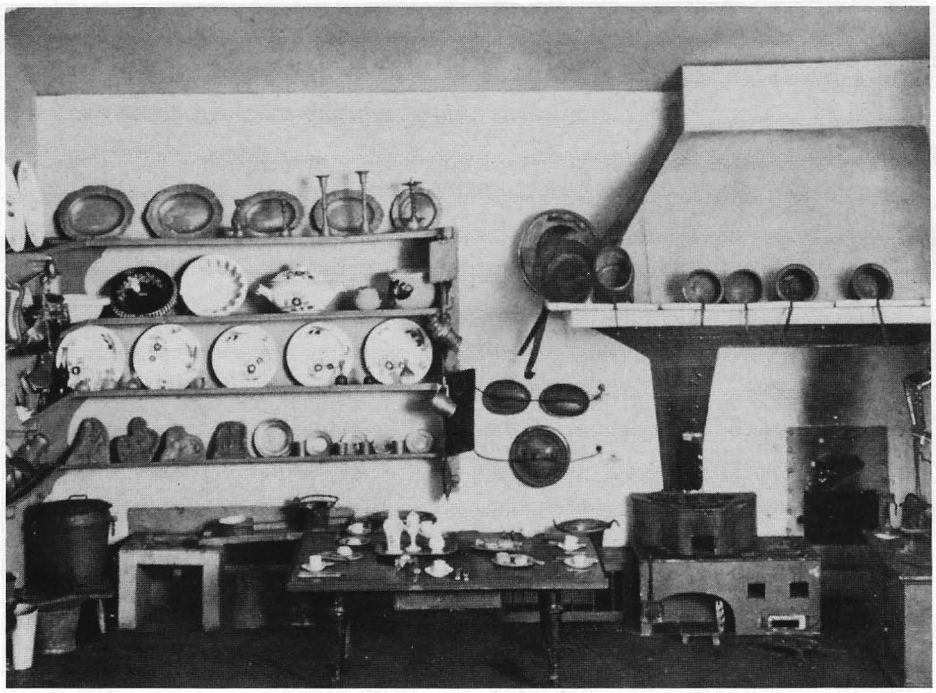
Recht auf das Wasser, «...so absy chombt»

Im Jahr 1516 brannte sie dem damaligen Inhaber, Jakob Fry aus Neschwil, bis auf den Grund ab, erlebte aber nach dem Wiederaufbau einen *raschen Aufschwung*. Unter den späteren Besitzern ragt die Familie Diggelmann aus Pfäffikon hervor, die die Mühle von 1622 bis gegen Ende des Jahrhunderts betrieb. Hans Heinrich Diggelmann, ein Spiesenhauptmann aus der Grafschaft Kyburg, hatte offenbar laufend Streitigkeiten bezüglich seines Müllereibetriebs *gerichtlich* zu klären. Im Jahr 1665 verkaufte er die Mühle an seinen Verwandten, Jakob Diggelmann, Richter und Metzger in Pfäffikon.

Der *Kaufbrief* aus dem Jahr 1678 enthält neben der genauen Definition der zur Mühle gehörigen Gebäude, Wiesen und Weiher die Bestimmung, dass der jeweilige Besitzer *befugt* sei, das Wasser «so von Balchenstau durch den grossen Müllibach absy chombt (...) in synen obgeschriebenen Weiher und von demselbigen nachher uf die Mülli und Sägen abhin zu füeren, zu leiten und zu gebruchen, so viel und lang er dessen notwendig».

Jährliche Abgaben an Kirche und Spital

Ein späterer Kaufbrief aus dem 18. Jahrhundert, der den ganzen Komplex der Mühle miteinbezieht, erwähnt die jährlich zu entrichtenden *Abgaben* an die Kirche Pfäffikon und an das «Standamt zu Rapperswil». Vom Ertrag der Heuernte auf der Schürli- und der Juckerenwiese musste zudem ein bestimmter Betrag, das Heugeld, dem *Spital in Winterthur* überwiesen werden. Zur Mühle gehörten damals Wälder im Bergholz und im Landsberg, zahlreiche Äcker und Wiesen.



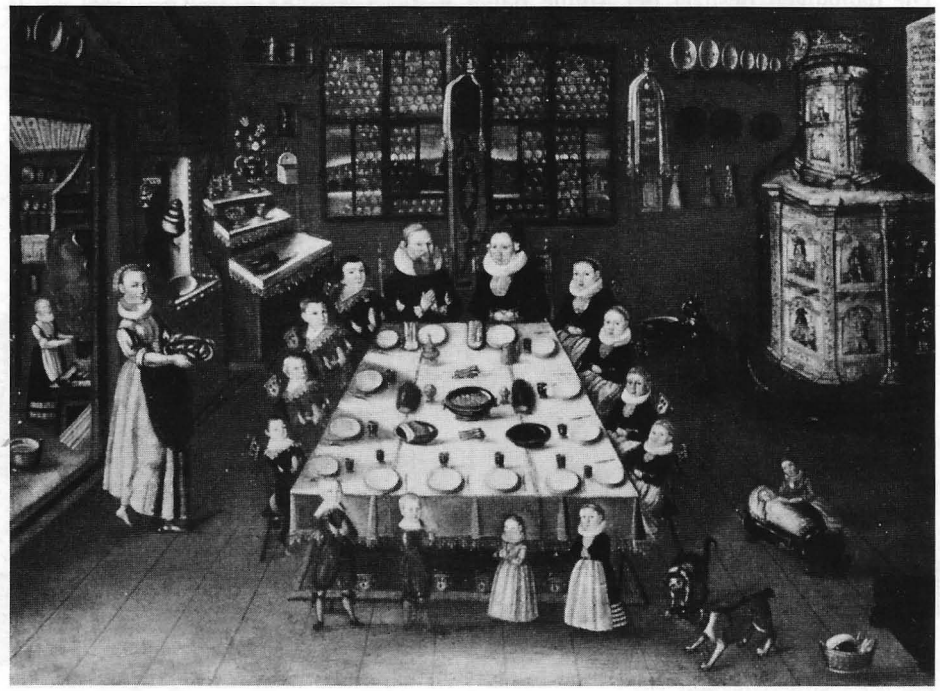
Modell einer Zürcher Küche Anfang des 19. Jahrhunderts.

Auch im 19. Jahrhundert wechselte die Mühle verschiedentlich ihren Besitzer. Sie lieferte der Bevölkerung das Mehl, das um so begehrter war, je weniger die Konsumenten davon erhielten. Insbesondere Teuerungen und Hungersnöte, aber auch *Kriegswirren*, wie etwa zur Zeit der französischen Präsenz, verschonten das Oberland nicht. Wie sehr die Mühle als Symbol des Lebensunterhaltes galt, wenn die ärmeren Schichten der Bevölkerung an Esswaren knapp versorgt waren, thematisiert die Lebensgeschichte des aus Isikon in der Gemeinde Hittnau stammenden Zürcher Oberländer Volksdichters *Jakob Stutz* (1801–1877).

Bevorzugte Situation der Müller in Notzeiten

In seinem Lebensbild «Sieben mal sieben Jahre aus meinem Leben», das 1853 erstmals erschien, führt er den Lesern die *bevorzugte Situation* der Müller in Notzeiten exemplarisch vor Augen: «Die Hungersnot (1816/17) nahm zusehends überhand, und die schrecklichsten Gerüchte von Raub, Mord und Diebstahl wurden in Umlauf gesetzt, von Banden, welche hie und da in Mühlen und Wirtshäusern eingebrochen seien und alles geraubt und die Leute ermordet hatten.»

Der junge Stutz pflegte eine besondere Beziehung zu Mühlen; er arbeitete als *Mühlebub* bei der ebenso wohlhabenden wie freigebigen Müllersfamilie in der *Balchenstahler* (oder Balchenstaller) Mühle bei Hittnau, die in der Nähe der Mühle Bussenhausen lag. Seinen ersten Arbeitstag im Haus seiner Gotte beschreibt er folgendermassen: «Schüchtern und zagend ging ich der Mühle zu. Wie oft schon hatte ich das Brausen der Wasserräder, das Klappern der Mahlgänge und das Lärmen und Läuten der Glocken mit Vergnügen gehört, und jetzt



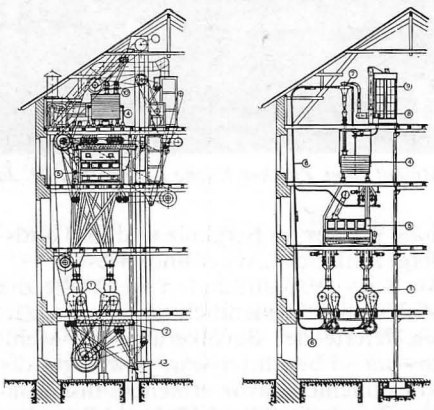
Familienmahlzeit des Landvogtes von Greifensee, 1643.

Die alte und neue Mühleneinrichtung

Der Hauptunterschied zwischen einer alten und einer neuen Mühle liegt in der *Beförderung des Mahlguts*. In der alten Mühleneinrichtung werden das in Walzenstühlen im Erdgeschoss der Mühle zerkleinerte Korn respektive seine Zwischenprodukte durch horizontale Schneckenspiralen und Fallrohre in den Fuss der vertikalen Becherwerke (Elevatoren) gefördert. Dort kreist ein endloses Band, das ringsum dicht mit beweglichen Bechern besetzt ist, die das einlaufende Mahlprodukt schöpfen, heben und in ihrer obersten Stellung auswerfen. Vom Dachboden aus fällt das aus dem Elevator austretende Mahlprodukt, durch Fallrohre geleitet, in die Plansichter (Siebe) und Griessputzmaschinen, um nach zahlreichen analogen Bearbeitungsphasen die gewünschten Eigenschaften zu erhalten.

In der neuen Mühle dagegen wird das Fördergut in Rohrleitungen durch *Luftströme* transportiert, indem die Luft dem Fördergut ihre Strömungsenergie mitteilt und es dadurch mitreisst. Daher der Name «pneumatische Förderung»: «pneuma» ist griechisch und heisst «Luft». Dabei fällt das Mahlgut aus den Walzenstühlen direkt in die Luftleitung und fliesst im Keller zuerst horizontal und dann vertikal durch sämtliche Stockwerke hindurch in den Dachboden. Dort wird das Gemisch aus Luft und Fördergut zentrifugiert, und beide werden voneinander getrennt. Das ausgeschiedene Produkt gelangt anschliessend in den Plansichter und erfährt darauf die Weiterverarbeitung.

An die Stelle der viel Platz beanspruchenden Förderorgane samt ihren Antrieben treten Rohrleitungen von einfacher Linienführung. Mehlmotten und andere tierische Schädlinge können sich in den von Luft durchspülten, glatten Rohrleitungen nicht mehr entwickeln. Die innige Durchdringung der Mahlprodukte mit dem Sauerstoff der Förderluft bewirkt zudem eine Verbesserung der Backfähigkeit der ermahlenen Mehle, die sich bei der Brotbereitung in festeren Teigen und in einer rascheren Teiggärung äussert. Das Mischverhältnis der Getreidesorten bleibt konstant.



Querschnitt durch die «alte» (links) und «neue» (rechts) Mühle: Die Vereinfachungen durch das pneumatische Förderungssystem sind offensichtlich.

tönte mir dies alles nur klagend und melancholisch entgegen (...). Endlich fasste ich mir ein Herz (...) und trat dann schüchtern durch die hohe Flügeltüre in die grosse Werkstatt der Mühle hinein. Der Geselle bewillkommte mich freundlich und übergab mir sogleich eine Arbeit, ich musste Kornsäcke zusammenlegen.»

Mühlenbesitzer als Almosenspender

Die damaligen Besitzer der Mühle Balchenstahl liessen offenbar auch in der Hungersnot von 1816/17 an *Freigebigkeit* nicht nach. Stutz schreibt dazu: «Von jeher war man in der Mühle mitleidig und wohltätig gegen die Armen, und jetzt zeigten sich diese göttlichen Eigenschaften im herrlichsten Licht. Die reichen Almosen an die Armen wären nicht zu zählen gewesen.» Diese materielle Grosszügigkeit kam auch Jakob Stutz zugute: «Wie sonst zu solcher Zeit an gar manchem Ort den Dienstboten und Taglöhnern an Speise und Lohn abgebrochen wurde, liess man es hier in der Mühle beim alten verbleiben. Unser Tisch war *derselbe* wie in der bessern Zeit.»

Der Zürcher Oberländer Volksdichter Jakob Stutz im Alter von 47 Jahren.

Doch auch in der Mühle schwanden in dieser Notzeit die Vorräte. Man konnte schliesslich nur verarbeiten, was an Korn überhaupt gekauft werden konnte; in der Hungersnot war dies oft wenig: «Oft brachte der Müller vom Wochenmarkt in Winterthur statt eines Fuders Kornes nur ein paar Malter (1 Malter sind 333 Liter) nach Hause und erzählte mit Entrüstung, wie da viele der Bauern ihre Säcke nicht einmal aufgelöst hätten, als man ihnen auf den Mütt Kernen (1 Mütt Kernen oder Weizen sind 115 Pfund) bloss 46 Gulden geboten habe.»

«Die Speisung der Siebenhundert»

Endlich fand diese Hungerszeit ein Ende: «Viele ertrugen bei dem herrlichen Anblick der reifenden Kornfelder ihre Leiden mit grosser Geduld (...). Endlich kam die so heiss ersehnte Zeit der Ernte, und die fröhlichen Schnitter kehrten wieder in voller Zahl in die Mühle ein (...). In Wahrheit kann ich bezeugen, dass in jenen Tagen, oftmals an einem einzigen, an *sechs- bis siebenhundert* Ährenleser Brot ausgeteilt wurde – und die Stücke waren nicht klein, nein, sie waren gross und gut. Die Preise der Nahrungsmittel sanken von Woche zu Woche; (...) man konnte sich wieder sattessen (...).» Die Mühle Bussenhausen und die benachbarten Mühlen im Zürcher Oberland stellten im 19. Jahrhundert wahrlich ein begehrtes Nahrungsmittel her...

Wer aber verarbeitete das gemahlene Getreide zu welchen Brot- und Gebäcksorten? Welche *Bedeutung* massen die Konsumenten im Laufe der Jahrhunderte dem Brot bei?

Landbäcker hatten das Nachsehen

Zur *Verarbeitung:* Im ländlichen Haushalt wurde das Brot im Mittelalter fast durchwegs selber hergestellt. Nach einer Untersuchung von Albert Hauser bezüglich der kulinarischen Gepflogenheiten und Zustände im alten Zürich ging im Laufe des 16. Jahrhunderts die Selbstversorgung mit Brot auf dem Land stark zurück. Im Gegensatz zur Stadt Zürich setzten Brot- und Bäckerverordnungen mit Bestimmungen über den Brotverkauf und die Brotqualität auf der Landschaft erst nach dem 14. Jahrhundert ein. Es gab Bäcker, die das Brot direkt auf den Markt brachten, andere, die für den Kunden im Lohn buken. Da das Gewerbe der Bäcker gegen Ende des 17. Jahrhunderts offenbar *übersetzt* war, wurden in einer Ratserkenntnis von 1692 die Obervögte aufgefordert, «alle überflüssigen Bäcker auf der Landschaft abzuschaffen». Den Landbäckern wurde überdies die Herstellung feinerer Brotarten verboten; diese hatten ein Privileg der Stadt zu bleiben.

Einzelne Brotformen und Gebäcktypen reichen ins *Mittelalter* zurück, etwa der sogenannte Wecken oder Weck (Weggen, Keil), die Bretzel, die Ringel oder Kringel – letztere ursprünglich in Klöstern hergestellt und an Fastentagen aufgetischt. Das Feingebäck, etwa der Zopf, dessen Ursprung auf religiöse Feste germanischer Zeiten zurückreicht, war beim ländlichen Bäcker selten zu beziehen; man musste es sich *in der Stadt* besorgen.

Brotteig mit Kartoffelmehl

Die Landbäcker mischten dem Brot verschiedene Zutaten bei. Im Zürcher Ober-

Tankwagen vor der Mühle (1964): der Rationalisierung entgegen.

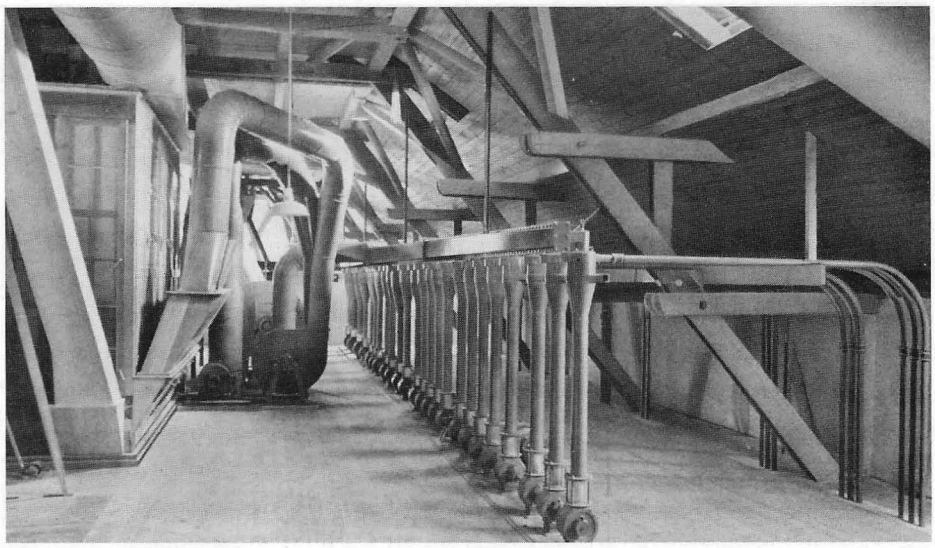
land existierten vom 18. Jahrhundert an Brote verschiedensten Charakters: *Lürebrot* mit Rückständen vom Buttereinsieden, *Nussbrot* mit Nusskernen und *Mohn-* (oder Mägi-)Brot mit Rückständen von Mohntrester. Nach der Einführung der Kartoffel im Zürcher Oberland Anfang des 18. Jahrhunderts wurde dem Brotteig auch *Kartoffelmehl* beigefügt.
In *schlechten* Zeiten kamen oft neue, billigere und schlechtere Brotsorten zum Verkauf. Stadt- und Landbrot wurde dann vor allem streng unterschieden: alle Bäkker mussten ihr Brot mit einem Stempel kennzeichnen. Wenn Landbäcker ihr Brot in die Stadt schmuggelten, was verschiedentlich vorkam, wurden sie *gebüsst*.
Neben den Bäckern wussten auch die *Hausfrauen* seit jeher verschiedene Brot- und Gebäcksorten herzustellen, etwa Kuchen und Fladen (schon im Mittelalter), Gugelhupf (seit dem 18. Jahrhundert) und Wähen, die man *an Fasttagen* ass. Diese schon im 16. und 17. Jahrhundert als Dünne oder Tünne bekannte Speise blieb eine Fasten- und Freitagsspeise.

Brei und Kartoffeln – Brot als Rarität

Was lässt sich über das Konsum- und Essverhalten der Zürcher Oberländer bezüglich des Brots in verschiedenen Epochen sagen?
Neben Brot und Milch scheint der Hirse- oder Haferbrei bis zur Einführung der Kartoffel zu den Hauptspeisen gehört zu haben. Die Kartoffel verwies das Brot anfangs auf einen bescheideneren Platz: es kam längere Zeit erst dann auf den Tisch, wenn der grösste Hunger mit Kartoffeln gestillt war. In Teuerungszeiten wurde es auch im 19. Jahrhundert noch zur begehrten Kostbarkeit, zu einer *Rarität* zeitweilen, wie auch Jakob Stutz schildert.
Vom 18. Jahrhundert an nahm auch in ländlichen Gebieten der Konsum von *Weissbrot* zu; die Verteilung von Weiss- und Schwarzmehl wurde daher neu und genauer definiert. Neben dem Sauerteigbrot setzte sich allmählich das *Hefebrot* durch.

Industrialisierung: Revolution auch auf dem Speisezettel

Eine von vielen Auswirkungen der *Industrialisierung* im Zürcher Oberland Ende des 18. und Anfang des 19. Jahrhunderts war eine nicht unwesentliche *Veränderung* der Ernährungsgewohnheiten. Innerhalb der Artikelsammlung zur industriellen Revolution im Zürcher Oberland thematisiert *Peter Wiher* im Kapitel «Leben und Arbeiten ‹am Millionenbach›» den Alltag zur Zeit der Heimindustrie. Darin unterscheidet er die Ernährung der selbständigen Bauern von jener der angestellten Heimarbeiter. Während erstere im 19. Jahrhundert noch Milch- und Mehlsuppen, Habermus, Dörrobst und wenig Gemüse assen und also dem Mittelalter vergleichbare Ernährungsgewohnheiten pflegten, wo Brot *nicht alltäglich* und Fleisch gar eine Rarität war, so ersetzten dagegen die Heimarbeiter ihren herkömmlichen Speisezettel durch *«fremdländische»* Speisen. In guten Zeiten vor allem kamen bei ihnen Fleisch, Weissbrot und Gebäck, Kaffee, Zucker, Wein und Branntwein auf den Tisch.



Die moderne Einrichtung der Pfäffiker Mühle: im Bild ein Förderungssystem.

Eierwegglein zum Jahresende

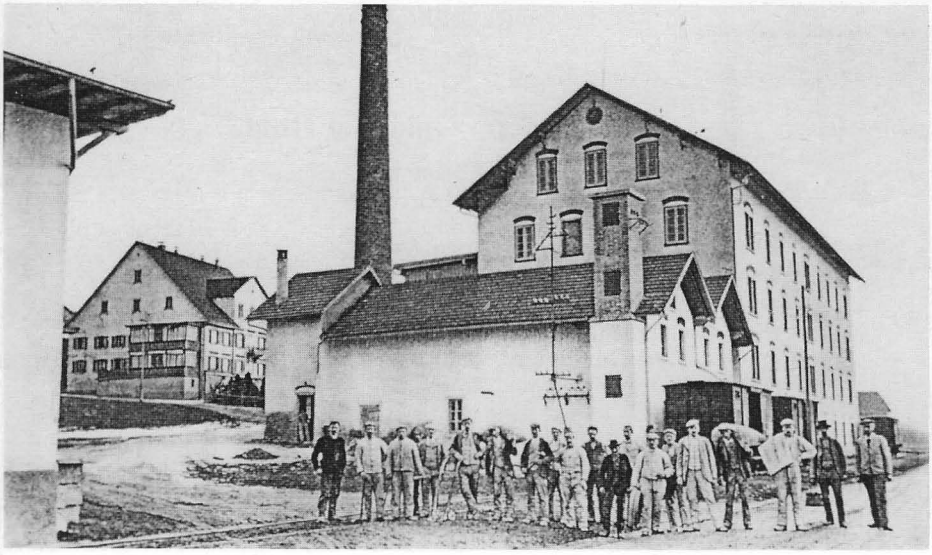
Lassen wir zu den Essgewohnheiten der Zürcher Oberländer im 19. Jahrhundert nochmals den Dichter Jakob Stutz zu Wort kommen. Er erzählt beispielsweise, wie eine Zürcher Oberländer Familie einem verirrten Fremden «vom besten Wein, Käs und Brot und Fleisch» anbot. Zum Jahresabschluss habe der Schulmeister jedes Kind seiner Klasse mit einem *Eierwegglein* «als Gabe zum neuen Jahr» beschenkt, was als Hinweis auf den festlichen Ruf betrachtet werden kann, den das Feingebäck genoss: «(...) bis der Schulmeister mit einem grossen Suppendeckel voll der schönsten, goldgelben und wohlriechenden Eierwegglein hereintrat. Dann, wie auf einen Zauberschlag, wurde es plötzlich still, denn beim Anblick dieser herrlichen Gaben machten wir vor Glusten und Staunen Augen wie ‹Bölle› und sperrten das Maul so weit auf, dass einer den ganzen Deckel auf einmal hätte verschlingen können.»
Stutz berichtet von den *Schnittermädchen*, die, als Korn und Weizen reif waren, ins Unterland zur Ernte gezogen seien. Dort hätten sie es lustig gehabt, hätten genug zu essen und zu trinken gehabt, jeden Tag Knöpfli, am Donnerstag Suppe und Fleisch, weiter Speck und Küechli, Hammen und Würst gegessen, wie sie es sich ein Leben lang wünschten.
Offenbar trat das Brot auf dem Menüplan der Wohlhabenderen seinen Platz an Fleisch und andere «gediegenere» Speisen ab. Allerdings kauft sich der junge Stutz mit einem Teil seines sauer verdienten Taschengelds ein neugebackenes zweipfündiges Weissbrot; dieses war nicht (mehr) besonders festtäglich.

... und zum Zmorge ein Pfund Brot

Stutz scheint eine Vorliebe für Brot gehabt zu haben: «In der Mühle trank ich morgens vier bis fünf Tassen Kaffee und schnitt Brot dazu ab, soviel ich bedurfte, vielleicht wohl ein Pfund schwer Gewicht.» Sein enormer Appetit verführte ihn während seiner Ausbildungszeit beim Pfarrer dazu, aus dessen Vorratskammer *«Stückliweggen»* zu naschen. Im Pfarrhaus fehlte es wohl nicht an «Besserem» Brot und Feingebäck, nach Jakobs Geschmack jedoch an der nötigen Quantität gewöhnlichen Brotes.
Was Jakob Stutz vom Alltagsleben des 19. Jahrhunderts rund um die Mühle Balchenstahl zu berichten wusste, mag auch für die benachbarte *Pfäffiker Mühle* und ihre Mehlbezüger gelten. Wie veränderte sich der Betrieb an der Schwelle zum 20. Jahrhundert und bis in die heutige Zeit?

Pfäffiker Mühle: Wohltäter und Reformer

Die Mühle Bussenhausen war bis 1864 in der Hand des Kirchenpflegers Heinrich



Der Neubau: 1876/77 wurde das noch heute bestehende Mühlengebäude erstellt.

Ruedi Chägi: «ghabermueset, g'öpfelstücklet und gchnöllemilchet»

Der Zürcher Oberländer Mundartdichter *Rudolf Chägi* (1882 bis 1959) weiss einige Müsterchen zum Thema Brot anzubieten. In seinem Dialektbändchen «De Flarzbueb» berichtet der als Primarlehrer im Unterland tätige Baumer, der nach 1938 in Tann-Dürnten wohnte, von seinen Erlebnissen mit dem Grundnahrungsmittel, die vor allem für das ausgehende 19. Jahrhundert beispielhaft anmuten.

Dass das Brot damals nicht selbstverständlich dazugehörte, verdeutlichen Chägis Anekdoten mehrfach: «Höröpfel, Hörōpfel hät me müese ha! Bi eus häts gstimmt; D Höröpfel, s'Brot vun arme Lüte.» (S.12) Übliche Beilage war offenbar nicht wie heute das Brot, dann schon eher die Kartoffel: «Und bim z Morgenässe? Dei isch de gross, gringlet Hafe mit Wägluegerebrüe und Milch durenand (...) uf em Tisch gstande, und de Vatter hät iedwäderem Chind sis Schnifeli Brot abgsablet und zum brune Schällebecki anegleit. Hät men öppe welle muttere (...), se häts no gly gheisse: ‹Säb wär mer iez no, ge Brot heusche! E Choschtligi isch es efängs (...) Trucked Höröpfel abe, säb ischt eisig no s wölfnescht (das billigste) und fueret ebigguet!›» (S. 89)

Weiss einige Müsterchen zum Thema Brot zu erzählen, die sehr altertümlich anmuten: der Zürcher Oberländer Mundartdichter Ruedi Chägi (1882–1952).

Brot: unter Verschluss gehalten

Brot war zuweilen eine Rarität, die unter Verschluss gehalten wurde: «Aber Brot, das hät me tänkwoll bis z vollig chönne schnabeliere? Chasch tänke! Ischt d'Schwöschter mit em brune Eizugsbrot vum Beck hineföre chor, se hät de Vatter di hinder Chaschtetör ufto, hät de Chro uf der ober Lade gleit, hät d Tör bschlosse und de Schlüssel is Lyblitäschli iegschoppet. Häscht nochane chönne näppere und niggele am Schloss mit hohle Schlüssle und umebogne Umhangstänglene se lang d häscht welle – die wueschts Tör hät eifach kä Wänkli to.» (S. 89)

Auch auf frühe Zeiten lässt folgende Reminiszenz zurückblicken, die anschaulich schildert, womit man sich vor allem wohl im bäuerlichen Milieu die Mägen füllte: «S sind halt äbe no disäbe Zite gsy, wo men ebig notli gläbt hät. Kaba und Owemaltine, Schüelermilch und Elfiöpfel, Bananezügs und Bettmümpfeli – disäbe Schnöögli hät me nunig gchännt i de Chelleländersproch. Dozmol hät me no ghabermueset und g'öpfelstücklet und biregschnitzlet und gchnöllemilchet und gchoschtsuppet. Es Ankebrut amene Sunndig mit ebig tünn verstrichnem Hagebuttehung druff hät me währli Bissli för Bissli verchäfelet, und hät eim d Schwöschter ase höimli e Nidelstössli tünklet, was hät me nöd schläckt und gschläckt.» (S. 88)

Gediegene «Silväschterbachete»

Grosse Ausnahme, ein kulinarisches Fest, eine wahre Gaumen- und im speziellen Brotfreude bildeten die daher heissersehnten Feste, allen voran der Jahreswechsel, wo üppig gebacken wurde. Liebevoll schildert Chägi die «Silväschterbachete»: «So, iez gömer zum Beck. Mit Bauelewatte chascht nöd bache. Mähl bruchts, Mähl! Gly ränkeds bim Beck hine um s Egg und de Vatter nimmt de zämegrugelet Mählsack under der Arm: ‹Jo äbe, was will i säge – de weischt jo, morn ischt Silväschter. Do hett i gern wider emol e Bachete in Ofe to. En halbe Zäntner Mittelmähl hän i gmeint, chient lange.› ‹En halbe Zäntner Mittelmähl. E Franke vierzg werts öppe mache.›» (S. 90) (Der Mühlensack trägt übrigens die Aufschrift «Mühle Balchenstall, 1877».)

Darauf beschreibt Chägi in vielen Details die ganze Backerei. Nach dem Brot geht es mit Wähen, «Öpfelwegge» und anderem Gebäck weiter, bis ein herrlicher Duft nach frischen Backwaren das ganze Haus durchzieht. Chägi schliesst die Silvesterbackerei mit einem Gebet, das die damalige Bedeutung des Brots verdeutlicht:

«Bäted nöd um Gold und Gulde...!»

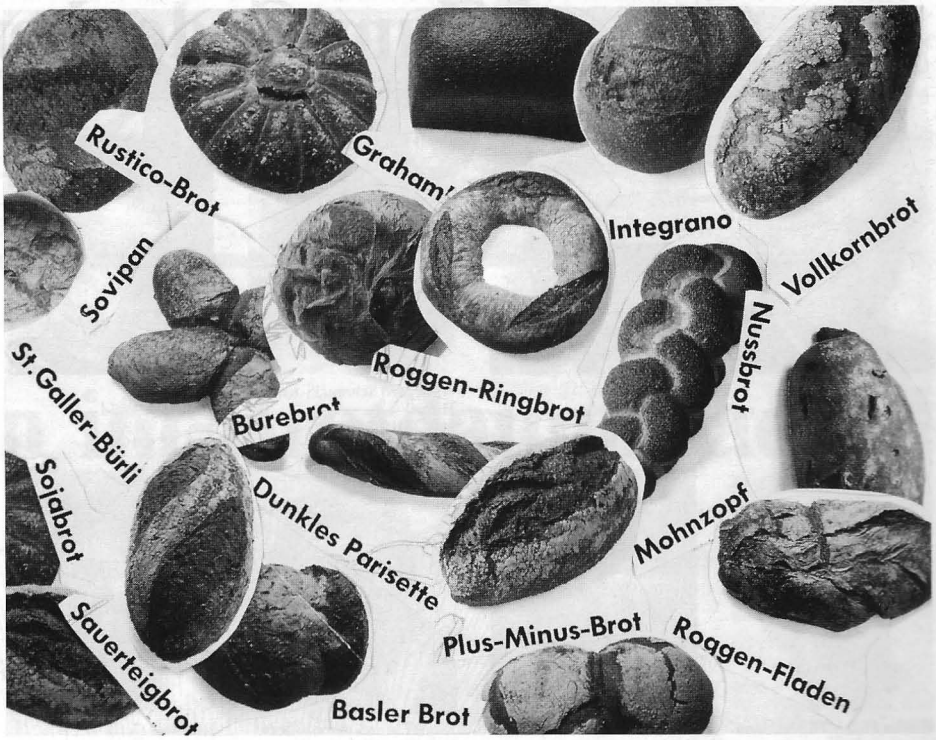
S ligged d Händ uf Tisch und Schooss –
S bätet trüli Chly und Gross.
Bätet nöd um Gold und Gulde,
Nöd um Gült und bösi Schulde.
Bäted nöd um Fisch in Täller,
Nöd um Wy i Glas und Chäller –
Bäted still i harber Not:
Herr, gib du eus s tägli Brot... (S. 105f)

Auch an der Fasnacht wird an feinem Brot und Gebäck nicht gespart. Die durchs Dorf ziehenden Kinder erhalten reichlich süsse Kostbarkeiten: «Milchweggli gits und Süesszopf, Öpfelchüechli und Baumnusse, Bäredräckzältli und Gugelhupfstucki.» (S. 21)

Bosshard aus Pfäffikon, der fürsorglich und wohlgesinnt gewesen sein soll. Er war der Ur-Ur-Grossvater der *Egli-Generation*, die nach der Heirat von Bosshards Tochter Anna-Louise mit Carl Egli (1866) die Mühle bis 1982 besass. Die Eglis waren eine bekannte alte Grüninger Familie. Unter dem initiativen Carl Egli wurde 1876/77 das noch heute bestehende Mühlengebäude an der alten Russikerstrasse erstellt. Zusammen mit seiner zweiten Frau – die erste verstarb früh – beherbergte Carl Egli in seinem Haus «zur Mühle» Arbeiter und offerierte Kost und Logis. Ein Chronist urteilt nach seinem Tod 1911: «Schlicht und einfach (...) wirkte er allezeit, jedoch in der Stille, für das Wohl seiner Arbeiter und deren Familien. Wo die Not am grössten, war er am nächsten, immer unterstützt von seiner Gattin.» Sein Sohn Carl (aus erster Ehe) leitete ebenfalls neben dem Mühlebetrieb die Sägerei und den Landwirtschaftsbetrieb.
Unter seiner Führung wurde im Jahr 1912 die Mühle *voll automatisiert*. Zusammen mit seinen Söhnen Carl und Hans erbaute er 1931 ein Getreidesilo mit einem Gesamtfassungsvermögen von 2500 Tonnen Getreide, was einen Markstein in der technischen Entwicklung bedeutete. Diese nahm nun grosse Schritte: Durch die Initiative Hans Eglis, des jüngeren der beiden Brüder, erlangte die Mühle im Jahr 1945 internationale Geltung: Er stellte den Betrieb als erste grössere Handelsmühle der Welt auf *pneumatische Förderung* um. Diese bahnbrechende Neuerung – sie lockte Besucher aus aller Welt nach Pfäffikon – gilt als bedeutendste Erfindung in der Mühlentechnologie; nicht zuletzt der pneumatischen Mahlgutförderung wegen geniesst die Schweiz den Ruf eines klassischen Lands des Mühlenbaus.

Endgültig vorbei mit mehlbestäubten Mühlenarbeitern

In neuster Zeit erfolgten nicht nur bei der Anlieferung des Getreides, sondern auch beim Transport des Mühlenprodukts Mehl grosse Rationalisierungen. Das daher notwendige, im Jahr 1982 erbaute *Mehlsilo* fasst 600 Tonnen. Heute werden in der Pfäffiker Mühle täglich rund 60 Tonnen Getreide zu Mehl und Mühlennachprodukten verarbeitet.
Wer also heute zahlreiche Mühlenarbeiter in mehlbestäubten Überkleidern und mit Mehlsäcken auf dem Buckel – wie es sie zu den Zeiten eines Jakob Stutz gab – in der Mühle Bussenhausen erwartet, ist gründlich auf dem Holzweg. Im Betrieb beweist einzig der Lärm der Maschinen, die Getreidekörner schälen, teilen, waschen, abschleudern, reinigen und mahlen, dass auf Hochtouren gearbeitet wird. Wegen der Vollautomatisierung ist nirgends ein herumliegendes Körnchen zu entdecken. Dagegen wird noch wie anno dazumal das Mehl im Silo in 50-Kilogramm-Säcken abgewogen, jedoch auf so raffinierte und mechanisierte Weise, dass ein Arbeiter sitzend in einer Stunde über 220 Säcke abzufüllen vermag.
Mehl ist nicht gleich Mehl. In Pfäffikon sind vom inländischen, kanadischen und amerikanischen Weizen über die *Zwischenprodukte* Griess, Schrot und Dunst bis zu den Nachprodukten wie Weiss-, Halbweiss- und Ruchmehl oder Graham- und Biscuitmehl verschiedenste Getreidesorten und *Endprodukte* anzutreffen.



Die «alternativen» Brote von heute: zu den Zeiten eines Jakob Stutz und Ruedi Chägi liefen ihnen die Zöpfe und hellen Brote wohl den Rang ab.

«Neues altes» Steinmühleverfahren

Seit gut zwei Jahren wird in der Egli Mühle Pfäffikon AG neben der modernen Verarbeitungsweise wieder nach altem *Steinmühle*-Verfahren gemahlen. Diese «neue alte Methode» ermöglicht die Produktion von qualitativ hochstehenden Vollkornbackmehlen. Damit liegt die Mühle Bussenhausen im Trend. Der Konsument des ausgehenden 20. Jahrhunderts wendet sich zunehmend wieder den «urchigen», natürlichen und vollwertigen Broten zu, denen die zu den Zeiten eines Jakob Stutz und Ruedi Chägi begehrteren und angeseheneren Weissbrote und Zöpfe wohl oft den Rang abliefen.

Madeleine Roduner

Die Egli Mühle Pfäffikon AG, wie sie sich den Besuchern heute präsentiert.

Quellen: Eine Mühle feiert, Fünfhundert Jahre Mühle Bussenhausen, Pfäffikon ZH, firmeneigene Festschrift; Rustica-Steinmühle-Mehle, Vortrag von Karlheinz Thumm, 25.1.1988; Die Entstehung und Entwicklung der Müllerei bis heute. Vortrag von K. Thumm, November 1988; Brot – der wichtige Vitamin- und Ballaststoffspender, Vortrag von K. Thumm, Januar 1989; Hauser Albert, Vom Essen und Trinken im alten Zürich, Zürich 1962; Hauser Jürg (Hg.), Die industrielle Revolution im Zürcher Oberland, Wetzikon 1985; Meili David, Zürcher Oberländer Volkskunst, Wetzikon 1980; Meili David, Weber Cécile, Choche und Ässe im Zürcher Oberland, Wetzikon 1978; Schaufelberger Otto, Endlich geht die Sonne auf, Die Jugendzeit des Volksdichters Jakob Stutz, Zürich 1962; Stutz Jakob, Sieben mal sieben Jahre aus meinem Leben, Winterthur 1960; diverse Zeitungsartikel aus dem «Neuen Winterthurer Tagblatt», der «Neuen Zürcher Zeitung» und dem «Zürcher Oberländer».