

---

# EGGER NACHRICHTEN

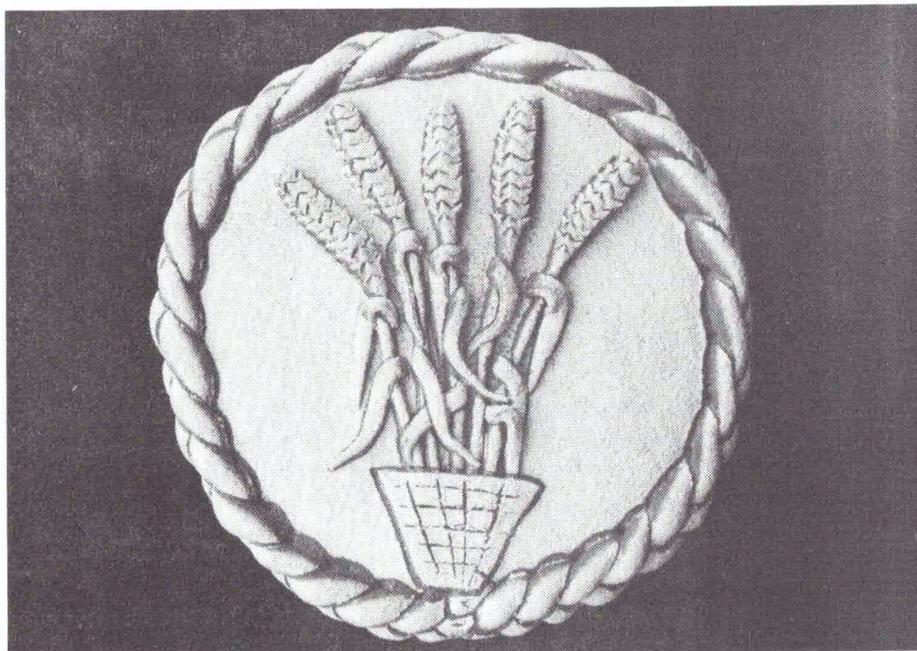
---

Nr. 20

März 1991

Ortsgemeinde Wiezikon - Ortsgemeinde Horben - Schulgemeinde Egg

---



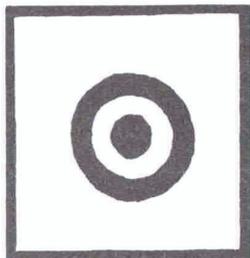
Ein Brot aus der Dorfbäckerei Wiezikon, speziell für die EGGER  
NACHRICHTEN angefertigt. (Foto Ruedi Wendel)

## INHALT

Geleitwort	3
Schulgemeinde Egg:	
Rückblick 1990	5
Ferienkalender	10
Räbeliechli-Umzug 1990	11
Feuerwehr Horben-Wiezikon: Termine	13
Ortsgemeinde Wiezikon:	
Rückblick	14
Gemeindeversammlung	16
Ortsgemeinde Horben:	
Bericht aus der Ortskommission	17
Vom Korn zum Brot	
1. Von den Anfängen	20
2. Von der Suppe zum Brei	21
3. Vom Brei zum Fladen	21
4. Vom Fladen zum Brot	23
5. Vom Backen	25
Vom Bäckereigewerbe	
1. In geschichtlicher Zeit	27
2. Foggenzer - Feiler - Kaltbäcker	28
Der Wieziker "Hirschen" und die Familie Senn	33
Die Bäckerei Sprenger	36
CH 91 : Voranzeige	40
Frauenturnverein Wiezikon-Horben:	
Turnfahrt 1990	41
Männerchor Egg: Unterhaltung 1990	43
Egger Hobbychor: Probenplan	45
Gratulationen	46
Fasnächtliches aus Wiezikon	47
In eigener Sache	48

---

**Impressum:** Redaktion und Abschrift: Ruedi Isler, Egg, 8372 Wiezikon, Tel.073 26 18 80  
Vertreter Horben: Otto Müller, Hurnen - Vertreter Wiezikon: Martin Müller  
Abonnemente: Rosmarie Müller-Grubenmann, Hurnen, 8360 Eschlikon, Tel.073 43 21 34  
Herstellung: Druckerei Sirnach AG. Die Fotografen werden soweit möglich in den Bildlegenden genannt. Redaktionsschluss für Nr.21: Ende April 1991



Liebe Leserin,  
lieber Leser,

irgendwann wird auch lange Geplantes Realität: Nach ausgedehntem Herumhören und Abwägen hat sich der Redaktor der EGGER NACHRICHTEN einen Computer "gepostet". Das Zögern hat sich gelohnt; mit dem nunmehr im Betrieb stehenden

Gerät (für die Computer-Fans und -Fachleute in der Leserschaft: ein Macintosh II cx mit Desk-Writer-Tintenstrahldrucker) ist meine Tipp- und Gestaltungsarbeit einfacher und attraktiver geworden, besonders in den Bereichen Titelsatz, Seitenumbruch und Korrektur. Auch Sie profitieren, indem die Schrift lesbarer und die Seitengestaltung einheitlicher geworden sind. Natürlich ist es wohl möglich, dass sich das Erscheinungsbild der EGGER NACHRICHTEN entsprechend dem Ausbildungsfortschritt des frischgebackenen Computer-Besitzers in nächster Zeit noch ändert.

Vielleicht haben Sie sich schon gefragt, wie die jeweilige Abfolge der Artikel in den EGGER NACHRICHTEN zustandekomme. Im allgemeinen stehen an erster Stelle die Berichte der Gemeinden, gefolgt vom heimatkundlichen Aufsatz. Im hinteren Teil sind Vereinsbeiträge, Leserbriefe und Gratulationen zu finden. Bei den letzteren erfolgt die Einreihung eher zufällig gemäss Eingang der Informationen, also nicht unbedingt nach Alter.

Zu den Jubilaren zählen übrigens auch die EGGER NACHRICHTEN selber: Tatsächlich halten Sie schon die Nummer 20 in den Händen! Auch im siebenten Lebensjahr zeigt unsere kleine Zeitschrift nicht die geringsten Anzeichen von Altersschwäche; heimatkundliches Material verschiedenster Art liegt gleich für mehrere Nummern schon bereit - ein beruhigendes Gefühl für mich! An dieser Stelle möchte ich den Behörden für ihre grosszügige Haltung bezüglich der EGGER NACHRICHTEN herzlich danken; sie haben mir in

meiner redaktionellen Arbeit noch nie Einschränkungen irgendwelcher Art auferlegt, und dies, obwohl die Herstellungskosten in der Druckerei massiv gestiegen sind. Auch Ihnen habe ich zu danken - einerseits für das Lob, das ich hie und da hören darf und das der grösste Ansporn zum Weitermachen ist - andererseits für Ihre Bereitschaft, das Blatt als Stimmbürger und Steuerzahler zu tragen.

Eine personelle Änderung ist aus der Druckerei Sirnach, wo unsere Zeitschrift hergestellt wird, zu melden. Leider hat Hans-Joachim Güttler die Firma verlassen. Er war verantwortlich für das "Outfit" der EGGER NACHRICHTEN, und diese Arbeit nahm er wahrhaftig sehr ernst. Er hatte immer ein offenes Ohr für meine Sonderwünsche und stand persönlich für eine saubere Arbeit ein - einem Berufsethos verpflichtet, das heute nicht mehr selbstverständlich ist. Dafür sei ihm hier herzlich gedankt.

Das Titelbild hat es Ihnen schon verraten: Diese Nummer gilt dem Bäckereiwesen, dem Brot schlechthin. Regula Wendel hat eine ausführliche, übersichtliche und leicht lesbare Geschichte unseres wichtigsten Nahrungsmittels verfasst. Wie schon bei früheren Gelegenheiten bespricht sie zuerst Allgemeines, kommt zur Situation im Hinterthurgau und schliesst mit der Wieziker Bäckerei im alten "Hirschen".

"Mani" Sprenger zeichnet den Werdegang der heutigen Dorfbäckerei. Wir wissen alle, dass sie für uns alle in doppelter Hinsicht ein Glücksfall ist: Wo gibt es noch ein Dorf von der Grösse Wiezikons mit einer eigenen Bäckerei? Und wo sonst gibt es so feines Brot? Dass nun zwei Confiseure die Bäckerei übernommen haben, ist nur von Vorteil - oder haben Sie etwa die feinen Truffes noch nie probiert?

Dieses Heft entstand in einer Zeit, in der die Weltpolitik nach den Lichtblicken in Osteuropa besonders bedrückend auf den Alltag wirkte; der Golfkrieg und die Ereignisse im Baltikum überschatteten jegliche Berichterstattung. Da fühle ich mich privilegiert, weil ich Berichte aus unseren heißen Gemeinwesen zusammentragen darf. Ich hoffe, Sie haben Freude an dieser Lektüre. Herzlich, Ihr

Ruedi Isler



# SCHULGEMEINDE EGG

RÜCKBLICK 1990

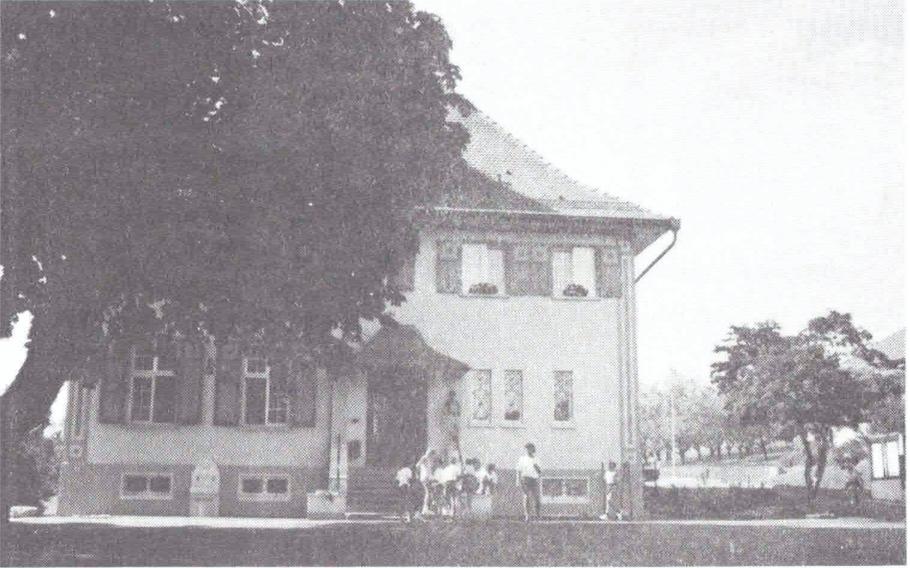
Kurt Müller, Schulpräsident

## UMBAU UND RENOVATION

Der Umbau und die Renovation des Schulhauses waren zu Beginn des letzten Jahres weitgehend abgeschlossen. Nur noch Kleinigkeiten fehlten. Es scheint auch für die Bauleitung und einzelne Handwerker einfacher zu sein, während der Sommerferien die Hauptarbeiten des Umbaus zu koordinieren und termingerecht auszuführen, als innerhalb mehrerer Wochen alle Teile einzelner Lampen in der gewünschten richtigen Farbe zu erhalten. Nun - Ende gut, alles gut - der Umbau ist abgeschlossen. Die Bauabrechnung wurde im Juni 1990 an das Erziehungsdepartement eingereicht und ist in der Zwischenzeit genehmigt worden. An der Gemeindeversammlung vom März 1991 wird sie auch dem Stimmbürger zur Genehmigung vorgelegt werden. Die schon bei Baubeginn prognostizierten Mehrkosten werden nun aufgrund der eingereichten Unterlagen als staatsbeitragsberechtigten Kosten anerkannt.

## LANDKAUF, LANDTAUSCH

Ein für die Zukunft ebenfalls wichtiges Geschäft, das einige Zeit in Anspruch nahm, waren die Verhandlungen betreffend Landkauf von der Erbgemeinschaft Koller und anschliessendem Abtausch mit Land von Ernst Müller, Egg, in unmittelbarer Umgebung des Schulhauses resp. Mehrzweckgebäudes, das von der Schulgemeinde schon jetzt teilweise



Oben: Vorderseite des trefflich renovierten Schulhauses  
Unten: Rückseite mit Arbeitsschulzimmer (Fotos R. Isler)



benötigt wird. Diesem Landkauf und -tausch stimmten die Schulbürger an einer ausserordentlichen Gemeindeversammlung am 21.Juni 1990 einstimmig zu.

Für das angelaufene Jahr ergeben sich daraus aber auch schon wieder neue Aufgaben, die gelöst werden wollen. So soll auf dem von Ernst Müller, Egg, erstandenen Land unterhalb des Schulhauses ein Spielplatz für den Kindergarten und ein kleiner Sitzplatz für den Abwart errichtet werden.

## ZUSÄTZLICHE LEHRSTELLE

Aufgrund der für das nächste Schuljahr zu erwartenden Schülerzahlen beschloss die Schulpflichterschaft, eine vierte Lehrstelle zu eröffnen. Dies wurde vom Erziehungsdepartement genehmigt. Mit der Suche nach einer geeigneten Lehrkraft haben wir bereits begonnen. Wir hoffen - obwohl wir natürlich nicht die einzige Schulgemeinde sind, die eine offene Lehrstelle zu besetzen hat - dass wir eine geeignete Lehrkraft auf Beginn des nächsten Schuljahres finden werden. Beachten Sie bitte die nachstehenden aktuellen Schülerzahlen zu Beginn des Schuljahres 1990/91:

6.Klasse	9
5.Klasse	16
4.Klasse	12
3.Klasse	16
2.Klasse	11
1.Klasse	15
Kindergarten "Riesen"	17
Kindergarten "Zwerge"	13
Eintritt Kindergarten 1991	10
Eintritt Kindergarten 1992	12
Eintritt Kindergarten 1993	5
Eintritt Kindergarten 1994	14

Leider müssen wir nun das "Egger Stübli", wie beim Bau des Mehrzweckgebäudes ursprünglich geplant, in ein Schulzimmer umfunktionieren. Aufgrund der momentan vorhandenen Kinderzahlen wird dieser Verwendungszweck für mindestens sechs Jahre bestehen bleiben. Das

heisst, es müssen zusätzliche Schränke, Büchergestelle und eine Wandtafel eingebaut werden. Ebenfalls muss die Beleuchtung für die Verwendung als Schulzimmer ersetzt werden. Alle Einbauten erlauben aber später - falls die Schülerzahlen wieder zurückgehen sollten - diesen Raum wieder in der bisherigen Art durch die Vereine und Gruppen verwenden zu können.

## PERSONELLE ÄNDERUNGEN

Im schulischen Bereich war der Beginn des laufenden Schuljahres durch zwei personelle Änderungen gekennzeichnet. So war aufgrund der Kündigung von Susi Stübi, unserer langjährigen Kindergärtnerin, diese Stelle neu zu besetzen, was nach längerer Suche auch gelang. In der Person von Edith Böhmüller haben wir eine sehr engagierte, selbstsichere junge Kindergärtnerin gefunden, die sich schnell in die hier übliche Art der Kindergartenführung eingelebt hat, dies nicht zuletzt dank der Unterstützung durch die ehemaligen Kindergärtnerinnen Elsbeth Meili und Angela Christen wie auch durch die Kindergartenpräsidentin Eveline Müller. Ich möchte an dieser Stelle der bisherigen Kindergärtnerin Susi Stübi für ihren Einsatz zugunsten unserer Kleinsten herzlich danken.

Eine weitere personelle Veränderung war in der Arbeitsschule notwendig, da Marta Burkhart, unsere bisherige langjährige Arbeitsschullehrerin, ihr Pensum reduzieren wollte. In Elisabeth Volkart fanden wir auch wieder eine sehr initiative Arbeitsschullehrerin, die nun mit den Zweitklässlern am laufenden kantonalen Versuch betreffend Werken teilnimmt und nun für die Mädchen und die Knaben den Werkunterricht zusammen mit der Lehrerin durchführt. Die bis jetzt gemachten Erfahrungen sind sehr positiv und werden auch in den kommenden Schuljahren entsprechend weitergeführt werden.

## DANK AN DIE LEHRKRÄFTE

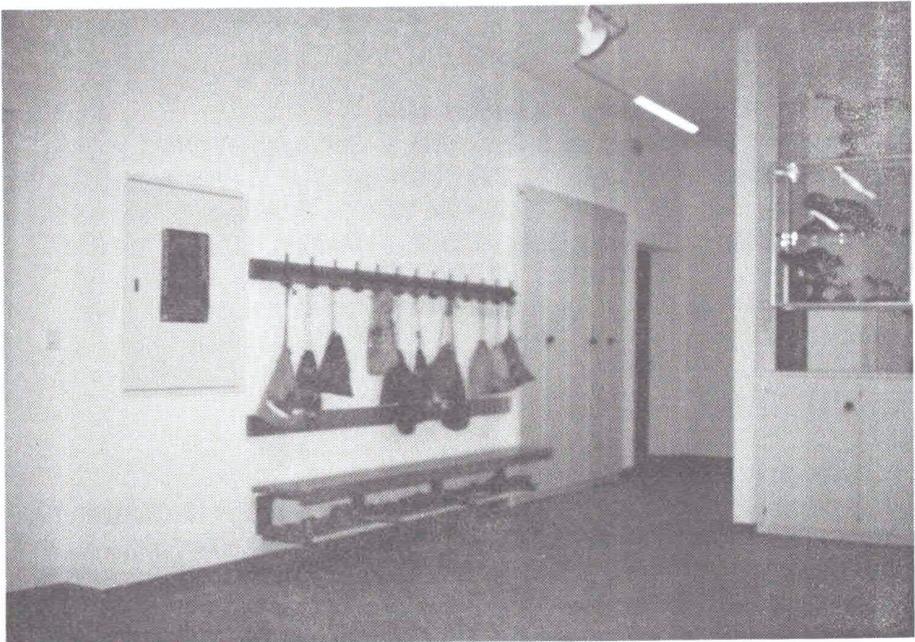
Im August letzten Jahres hat nun wieder ein neues Schuljahr begonnen. Ich möchte es nicht unterlassen, allen unseren Lehrkräften für ihren sehr grossen Einsatz für unsere Kindergärtler und Schüler den besten Dank auszusprechen. Sie alle haben es sicher nicht einfach, müssen sie sich doch mit Schülerzahlen abfinden, die maximal gerade noch erlaubt sind (oder nur knapp darunter).

Die fürs nächste Jahr notwendige Aufteilung gewisser Klassen wird für die Lehrkräfte grosse zusätzliche Koordinations-Aufgaben bringen, was einige Flexibilität und eine intensive Zusammenarbeit untereinander bedingen wird. Ich wünsche den Lehrkräften für die Lösung dieser neuen Herausforderung jetzt schon viel Erfolg und Befriedigung.

## DANK AN BEHÖRDEMITGLIEDER UND ABWART

Für die gute Zusammenarbeit möchte ich allen Kolleginnen und Kollegen der Schulvorsteherschaft und der Kommissionen wie auch dem immer einsatzbereiten Abwartehepaar herzlich danken.

Ich bin zuversichtlich, dass wir auch weiterhin mit Unterstützung aller die anstehenden Probleme werden lösen können.



Der neugestaltete, helle Schulhauskorridor mit Unterstufen-Garderobe und Präparate-Vitrine (Foto R. Isler)

## FERIENKALENDER

Angegeben sind jeweils der erste und der letzte Ferientag.

### LAUFENDES SCHULJAHR 1990/91

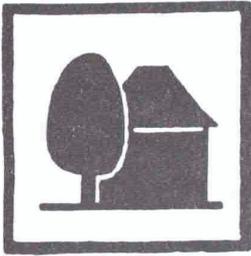
Frühlingsferien: Freitag, 29.März 1991 - Sonntag, 14.April 1991  
 Auffahrtswoche: Sonntag, 5.Mai 1991 - Sonntag, 12.Mai 1991  
 Sommerferien: Samstag, 6.Juli 1991 - Sonntag, 11.August 1991

### SCHULJAHR 1991/92

Schulbeginn: Montag, 12.August 1991  
 Herbstferien: Samstag, 5.Okt. 1991 - Sonntag, 20.Oktober 1991  
 Weihnachtsferien: Dienstag, 24.Dez.1991 (12 Uhr) - Sonntag, 5.Jan. 92  
 Sportferien: Samstag, 25.Januar 1992 - Sonntag, 2.Febr. 1992  
 Frühlingsferien: Sonntag, 5.April 1992 - Montag, 20.April 1992  
 Pfingstferien: Donnerstag, 28.Mai 1992 - Montag, 8.Juni 1992  
 Sommerferien: Samstag, 4.Juli 1992 - Sonntag, 9.August 1992

### SCHULJAHR 1992/93

Schulbeginn: Montag, 10.August 1992  
 Herbstferien: Samstag, 3.Oktober 1992 - Sonntag, 18.Oktober 1992  
 Weihnachtsferien: Donnerstag, 24.Dez.1992 (12 Uhr) - Sonntag, 3.Jan.93  
 Sportferien: Samstag, 23.Januar 1992 - Sonntag, 31.Januar 1993  
 Frühlingsferien: Freitag, 9.April 1993 - Sonntag, 25.April 1993  
 Pfingstferien: Donnerstag, 20.Mai 1993 - Montag, 31.Mai 1993  
 Sommerferien: Samstag, 10.Juli 1993 - Sonntag, 15.August 1993



# RÄBELIECHTLI - UMZUG

Matthias Kreier

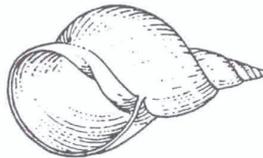
Am Mittwochabend, dem 7. November 1990 fand in Horben und Wiezikon zum achtenmal der traditionelle Räbeliechtl-Umzug statt.

Gegen 17.50 Uhr strömten von allen Seiten Kinder und Erwachsene mit ihren phantasievoll geschnitzten Räben zum Treffpunkt auf dem Dorfplatz in Wiezikon. Bald setzte sich der Lichterzug in Bewegung und zog auf dem Weg durch die Dorfstrasse immer mehr bewundernde Blicke auf sich. Manche Kinderaugen leuchteten fast ebenso wie die Lichter selbst. Einzig die helle Strassenbeleuchtung war der Stimmung abträglich. Vielleicht gelingt es den Organisatoren nächstes Jahr, die Strassen für eine Zeitlang dunkel bleiben zu lassen.

Der Zug, der sich gleichzeitig von Hurnen aus Richtung Schulhaus bewegte, war zwar kleiner, bezauberte aber nicht minder durch die reich geschmückten Laternenwagen.

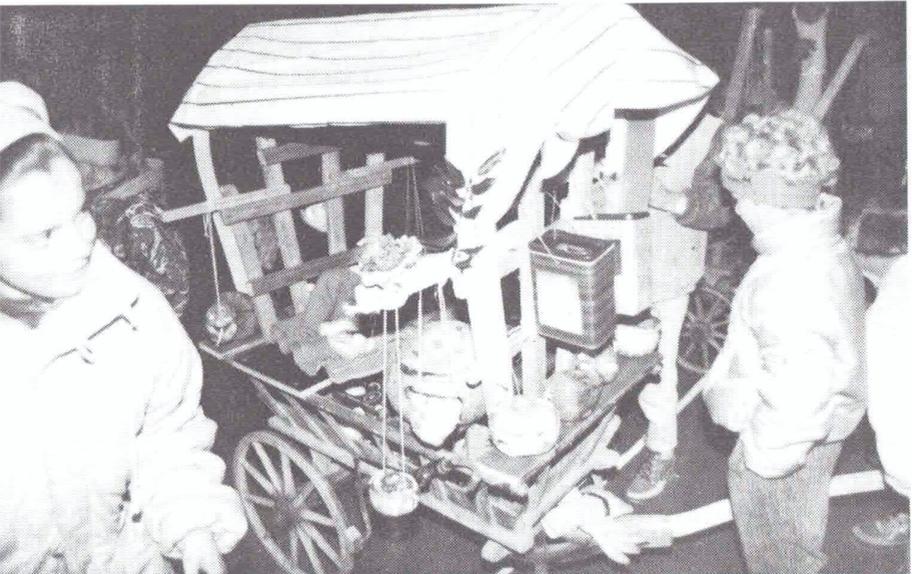
Auf dem Schulhausplatz angelangt, hatte sich mittlerweile herumgesprochen, dass vor dem verdienten Wienerli, Brot und Tee noch ein paar Lieder gesungen werden sollten.

Schliesslich konnten alle, gestärkt durch die vom Dorfverein Wiezikon gespendete warme Verpflegung, den mehr oder weniger direkten Heimweg antreten.





Oben: Auf dem Schulhausplatz  
Unten: Ein Laternenwagen (Fotos R.Scheiwiller)





# FEUERWEHR HORBEN-WIEZIKON

## TERMINE 1991

### OFFIZIERS-ÜBUNGEN (Munizipalgemeinde Sirnach)

Donnerstag,	7.März	19.30 - 21.30 Uhr
Samstag,	9.März	08.00 - 12.00 Uhr
Mittwoch,	14.August	19.30 - 21.30 Uhr

### KADER-ÜBUNGEN

Donnerstag,	4.April	19.30 - 21.30 Uhr
Freitag,	19.April	19.30 - 21.30 Uhr
Samstag,	26.Oktober	ganzer Tag

### MANNSCHAFTS-ÜBUNGEN

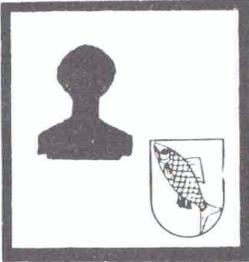
Montag,	13.Mai	19.30 - 22.00 Uhr
Dienstag,	4.Juni	19.30 - 22.00 Uhr
Mittwoch,	26.Juni	19.30 - 22.00 Uhr
Donnerstag,	29.August	19.30 - 22.00 Uhr

### FEUERWEHR-TAG FÜR DIE BEVÖLKERUNG

**Samstag, 15.Juni ca. ab 10.00 Uhr  
RESERVIEREN SIE SICH DIESEN TAG BITTE JETZT SCHON!**

Diese Angaben sollen Terminkollisionen mit Vereinen und anderen Institutionen vermeiden helfen. Kameradschaft und viel Erfolg im Vereinsleben wünscht

August Gehrig



# ORTSGEMEINDE WIEZIKON

## EIN RÜCKBLICK

Ueli Christen

Ein Blick zurück in das Geschehen in der Gemeinde gehört in den Märznummern der EGGER NACHRICHTEN schon fast zur Tradition. Rückblicke, die sich immer wieder ähneln, die genährt werden von ungezählten (nicht unzähligen!) Stunden für Sitzungen, Aktenstudium und Knochenarbeit, die in die Gemeinde investiert werden. Rückblicke, die immer von neuem feststellen, wie rasant und doch kaum bemerkt sich das Gesicht des Dorfes ändert. Auch im vergangenen Jahr hat die Ortskommission 19 Geschäfte behandelt, Neubauten, Umbauten, Umzonungsbegehren, verkehrsberuhigende Massnahmen und so fort. Sie lassen den stetigen Wandel augenfällig werden.

Aber, wie einleitend gesagt, Rückblicke gleichen sich - oder glichen sich bis anhin. Auch das wird wohl ändern, denn dies ist mein letzter Jahresrückblick in den EGGER NACHRICHTEN: Meine 16-jährige Amtszeit als Gemeindeschreiber und daher als Chronist von Amtes wegen geht zu Ende. Und doch kann es sein, dass die Katze das Mäusen nicht lassen wird, der Schreiberling wieder einmal in die Tasten seines PCs greift und Veränderungen kommentiert, glossiert und kreuz und quer Gedankenfäden spinnt.

Veränderungen - ob gut oder schlecht - das kann nicht die Frage sein. Leben bedeutet Veränderung. Ob Veränderungen aber immer auch Fortschritt bedeuten, da sind Zweifel wohl angebracht. Mit welchen administrativen und technischen Massnahmen müssen wir selbst in unserer kleinen Gemeinde versuchen, den Folgen des "Fortschritts" zu begegnen. Auf die Folgeschäden des "Fortschritts" werden immer mehr Ressourcen an Geld und Geist angesetzt werden müssen. Dramatische Kostensteigerungen in der Abfallbeseitigung, Geschwindigkeitsbeschränkung, Entkeimungsanlage im Wasser-Reservoir, Parkverbot - alles Traktanden, die von der Ortskommission im vergangenen Jahr behandelt werden mussten.

Folgen des Fortschritts. - Sind das wirklich Folgen des Fortschritts? Nein! Folgen des "zu viel", des "zu intensiv" - kurz, Folgen der Masslosigkeit. Individuelle Freiheit und Lebensqualität muss in dem Masse eingeschränkt werden, wie die Masslosigkeit der Ereignisse zunimmt.

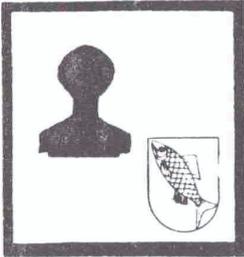
Aber was soll diese pessimistische Grundstimmung beim Blick zurück! Wie viel Erfreuliches, Aufgestelltes, Mutmachendes geschieht doch im Laufe eines Jahres! Auch bei uns, in unserem Dorf, auch wenn keine Nachrichten darüber in die guten Stuben flimmern. Aber das zu sehen fällt uns doch oft schwer, weil wir uns daran gewöhnt haben - an unser schönes Dorf, an unsere friedfertigen Nachbarn, an unseren Wohlstand, an eine funktionierende Verwaltung, an die problemlose Versorgung mit allem Notwendigen und Überflüssigen, an ein Leben, das uns zu den Privilegierten auf diesem Erdball macht.

Also haben wir doch allen Grund, zurückzuschauen in Freude und vorauszuschauen in Zuversicht. Ein Blick voraus muss aber zwangskäufig auch ein Blick sein über die Grenzen unseres Dorfes, unseres Landes hinaus. In einer Zeit, wo wir dank Satellit und CNN Live-Zaungäste des gewaltigen Krieges am Persischen Golf geworden sind, wo die Privilegien (siehe oben) zu Magneten für Unterprivilegierte werden, wo eine millionenfache Völkerbewegung von Osten nach Westen und von Süden nach Norden das Gesicht der Welt verändern wird - weit mehr als ein Neubau oder eine Fassadenrenovation in unserem Dorf - ist neben der Sorge und Pflege für unser Dorf auch das Verständnis für die Sorgen der Welt vonnöten. In diesem Sinne kann die 700-Jahr-Feier der Eidgenossenschaft ein Markstein sein. Wir Wieziker wissen nun ganz genau, wie weit wir vom Rütli entfernt sind. Der Markstein beim "Hirschen" sagt es: genau 68 Kilometer. Besinnen wir uns doch auch, wie weit wir vielleicht von der Welt entfernt sind!

Oha lätz! Die Zukunft hat mich schon eingeholt. Aus dem Rückblick ist schon fast eine Kolumne geworden. In diesem Falle - zum letzten und zum ersten Mal - Ihr

Ueli Christen

Nachsatz der Redaktion: Soeben haben Sie also nicht nur den letzten Jahresbericht von Ueli Christen, sondern zugleich seine erste *Kolumne* in unserem Blatt gelesen. Von nun an wird Ueli Christen regelmässig auf einer speziellen Seite für uns "laut nachdenken", d.h. er wird seine Gedanken zum Dorf- oder Weltgeschehen zu Papier bringen.



# ORTSGEMEINDE WIEZIKON

GEMEINDEVERSAMMLUNG  
VOM 27.FEBRUAR 1991

Ueli Christen

Wahlen gibt's nur alle vier Jahre. Darum und weil die Traktandenliste auch sonst reich befrachtet war, sei ein Rückblick auf diese Gemeindeversammlung erlaubt.

Drei von fünf Mitgliedern der Ortskommission haben auf Ende der Legislatur ihren Rücktritt bekanntgegeben: Vizevorsteher und EW-Verwalter Erwin Brühwiler nach 39 Jahren, Gemeindeschreiber Ueli Christen nach 16 Jahren und Wasserversorgungs-Rechnungsführer Jakob Berweger nach zwölf Jahren. Ortsvorsteher Martin Müller und Ernst Marti stellen sich für eine weitere Amtsdauer zur Verfügung.

Vier Personen bewarben sich um die drei frei werdenden Sitze. Bei 77 eingelegten Wahlzetteln und einem Absoluten Mehr von 39 wurden in die Ortskommission gewählt:

Bruno Blunsch (neu)	67	Stimmen
Heinrich Keller (neu)	66	"
Ernst Marti (bisher)	64	"
Kurt Thalmann (neu)	39	"

Regula Wendel blieb mit 37 Stimmen knapp auf der Strecke, womit wohl die Geschichte der Ortsgemeinde Wiezikon nie von einer Frau in der Behörde berichten wird. Ortsvorsteher Martin Müller darf sein Glanzresultat - 73 von 76 abgegebenen Stimmen - als Dank für die geleistete Arbeit verstehen. Zum Vize-Vorsteher wurde Heinrich Keller mit 63 Stimmen gewählt.

In der Rechnungsprüfungs-Kommission und bei den Urnenoffizianten lagen keine Demissionen vor. Als Ersatz für den verstorbenen Alfred Hugentobler wurde Trudi Ryser mit den Bisherigen in globo als Urnenoffiziantin gewählt. Pikantes Detail: Hier sind die Frauen mit 3:1 in der Mehrzahl.

Der Kredit von 46'000 Franken für die Errichtung eines neuen Dorfbrunnens wurde bewilligt. Das Modell des Brunnens, gestaltet von Bildhauer Ueli Steiger, Flawil, fand Anerkennung, wenn auch eine zweite, billigere Variante gerne gesehen worden wäre. Der neue Brunnen soll auch an die 700-Jahr-Feier der Eidgenossenschaft erinnern. So ist denn auch die Einweihung auf den 1. August geplant.

Das "Gemeindeschürli" soll nach dem Willen der Stimmbürger für 230'000 Franken umgebaut und saniert werden. Mehr zu reden gab der Antrag der Behörde, für die Ausarbeitung eines Überbauungsvorschlages einen Kredit von 10'000 Franken zu bewilligen. Die Ortskommission will mit einem bauwilligen Unternehmer und einem Architekten in enger Zusammenarbeit ein Projekt ausarbeiten, das den Bedürfnissen der Gemeinde und des Ortsbildes entspricht. Nach langer Diskussion um diese der Gemeinde gehörenden Parzelle 1101 in der Kernzone stimmte die Versammlung dem Kreditbegehren mit 33 Ja, 16 Nein und 28 Enthaltungen zu.

Die Erhöhung der Kehrrechtgebühren wurde, da unausweichlich, stillschweigend geschluckt. Auch über das Budget der Ortsgemeinde für 1991 wurde nicht mehr diskutiert, sei es wegen den schriftlich vorliegenden Erläuterungen oder wegen der vorgerückten Stunde. Der Vorschlag mit einem gleichbleibenden Steuerfuss von 40 Prozent wurde einstimmig gutgeheissen.

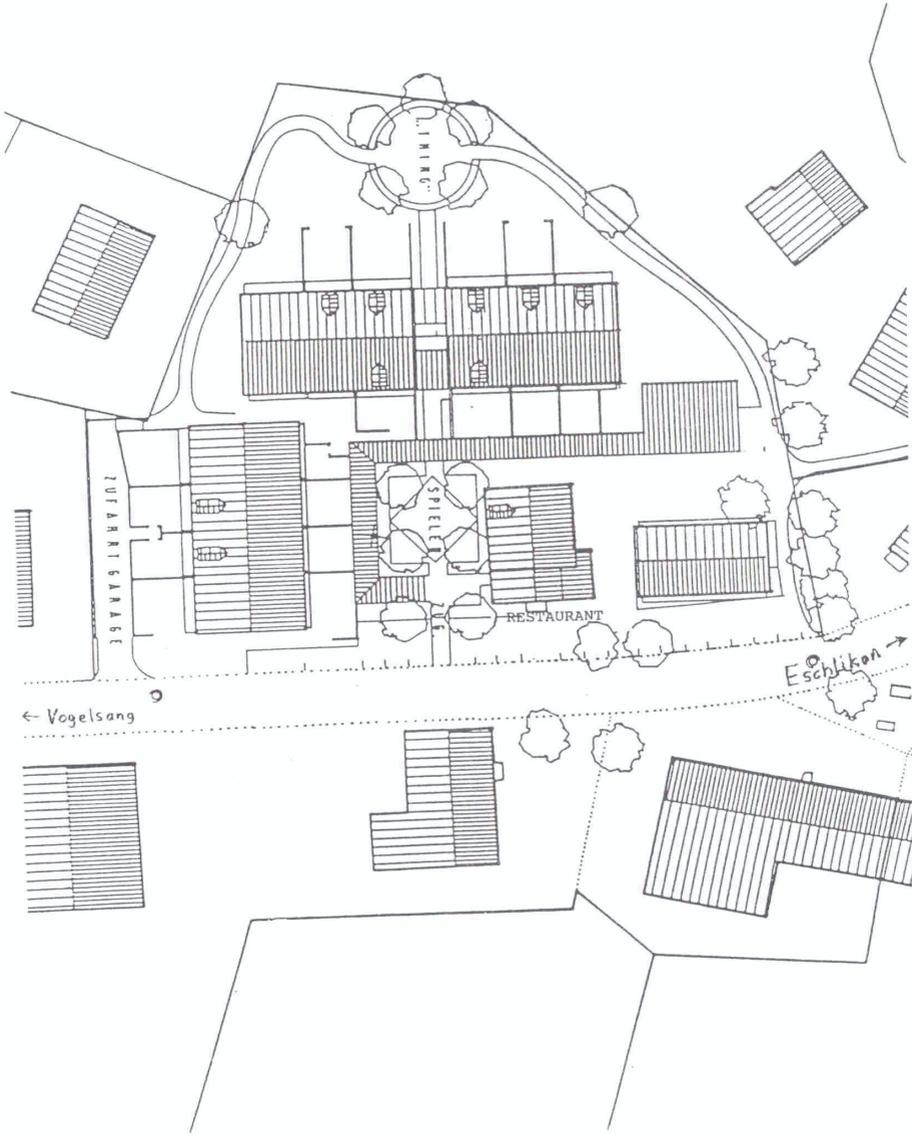


# ORTSGEMEINDE HORBEN

BERICHT AUS DER ORTS-  
KOMMISSION

Ernst Meili

Baugesuchs-Vorentscheide, Baugesuche, Baubewilligungen, Gestaltungsplan ... Viele Geschäfte, welche die Ortskommission in den ver-

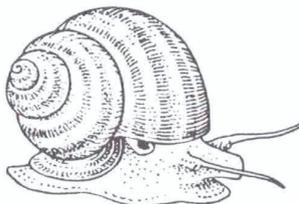


gangenen Monaten behandelte, drehen sich ums Planen und Bauen. Der seit 1988 gültige neue Zonenplan sowie einige Handänderungen von Bauland - unter anderem im Zusammenhang mit der Güterzusammenlegung - zeigen Auswirkungen auf das Wachstum unserer Landgemeinde. Wenn die zur Zeit im Planungsstadium stehenden Bauvorhaben "Busliweid" Egg und "Landhaus" Hurnen realisiert werden, wächst der Wohnungsbestand zusammen mit den bereits gebauten Häusern in der "Ergeten" um etwa 20 Einheiten. Das ist eine beträchtliche Zunahme, wenn sie mit den bestehenden 70 Haushaltungen verglichen wird!

Der Vorwurf der Baulandhortung trifft da sicher nicht zu. Aus dem Blickwinkel der öffentlichen Aufgaben (Schule usw.) betrachtet, wäre eine über einen längeren Zeitraum verteilte, gleichmässige Entwicklung zu begrüssen. Sie lässt sich jedoch kaum steuern. Die auf hohem Niveau stagnierenden Baulandpreise und hohe Zinssätze verlangen in der Regel eine baldige Überbauung.

In der Baukommission "Landhaus", die den Auftrag hat, einen Überbauungsvorschlag für die gemeindeeigene Parzelle zu unterbreiten, fiel am 8. Januar 1991 ein wichtiger Entscheid. Von den sechs eingereichten Wettbewerbsprojekten erkor die Fachjury gemeinsam mit der Kommission den Vorschlag der Frauenfelder Architekten Widmer und Davi zum Sieger und empfahl ihn zur Weiterbearbeitung. Ebenfalls prämiert wurden die Projekte der Architekten F. und M. Brühwiler, Wil, sowie P. Dammann, Wil/Wiezikon. Das preisgekrönte Projekt "Kleine Welten" umfasst zehn Reihenhäuser mit Tiefgarage und einem den Abschluss zum Dorfplatz bildenden Gebäude, wie der nebenstehende Plan zeigt.

Über das weitere Vorgehen wird die Gemeindeversammlung am 22. März 1991 beschliessen.





# VOM KORN ZUM BROT

Regula Wendel

Brot ist für die meisten von uns ein selbstverständliches Grundnahrungsmittel. Wir sind uns gewöhnt, aus vielerlei Sorten auslesen zu können. Bereits am frühen Morgen steht es frisch und duftend auf dem Frühstückstisch, wenn wir es wünschen. Dieses Brot ist nicht einfach eines Tages erfunden worden; es hat eine jahrtausendealte Entwicklung hinter sich.

Mit "Korn" bezeichnet man immer das Getreide, das in einer Gegend am meisten verwendet wird. Bei uns war es früher Dinkel, heute Weizen, in Berggegenden mit schwarzem Brot der Roggen, in Amerika der Mais.

## 1. VON DEN ANFÄNGEN

Gerste, Weizen und Hirse sind die ältesten Getreidepflanzen; sie werden seit ungefähr 6000 Jahren auf Aeckern angebaut. Die gesammelten Körner wurden einst mit Wasser zu einer Art Suppe gekocht. Funde von verkohlten Gersten- und Weizenkörnern zeigen, dass Getreide ohne Flüssigkeit direkt auf heissen Steinen geröstet und dann gegessen wurden. Das Rösten der Körner erhöhte nicht nur den Wohlgeschmack; es machte sie auch verdaulicher.

Geröstetes hat sich bis in unsere Zeit erhalten: Mehlschwitze als Grundlage für Mehlsuppen beispielsweise. Noch in den Zwanzigerjahren wurden im Bergell "Farinarza" (*farina arsa* heisst angebranntes Mehl) zur Arbeit aufs Feld mitgenommen - geröstetes Mehl mit Butter vermischt. Geröstete Getreide, Zichorien, Eicheln oder Rüben dienten in Kriegszeiten als Kaffee-Ersatz. Und schliesslich rösten nicht nur Engländer noch immer ihr Brot zum Frühstück.

## 2. VON DER SUPPE ZUM BREI

Die Getreidesuppen hatten einen grossen Nachteil: Sie waren zu wenig nahrhaft. Um sie dicker zu machen, stampfte man die Körner - eventuell nach vorherigem Rösten - und erhielt so einen Brei.

Der Brei war lange Zeit die Hauptnahrung aus Getreide, und er behielt seine Bedeutung neben dem Brot bis in unsere Zeit. Auf dem Schlaffenland-Gemälde des flämischen Malers Pieter Brueghel d.Ae. aus dem Jahre 1567 gibt es Berge von Brei, durch die man sich essen muss. Im Märchen der Gebrüder Grimm steigt der süsse Brei unaufhaltsam über den Topf hinaus. Jeremias Gotthelf beschreibt die Essgewohnheiten unserer Vorfahren um 1850 so: *„Ich mag mich erinnern, dass man Brot und Kaffee selten sah auf einem Tische. Man hatte Rüben, Kraut, Obst, Grünes, so lange es dauerte, dann Gedörktes, Hafermus, Haferbrei und Milch; das ass man und dabei war man wohl und mochte arbeiten wohl so gut wie jetzt. Fleisch hatte man an den meisten Orten bloss den dritten Sonntag...“* - *„Aber zu Tode ass sich keiner; grünes Fleisch war es selten, sondern dürres, gut gesalzenes, oft drei Jahre alt, und mit Einlegen ins Wasser gab man sich nicht grosse Mühe.“*

Mit der Industrialisierung begann sich die Ernährung für einen grossen Teil der Bevölkerung zu verändern. In der Beschreibung Gotthelfs heisst es: *„Brot darf auf dem Tisch nie fehlen; Kaffee wollen sie wenigstens zweimal am Tage, Kraut (Sauerkraut, d.V.) sehen sie kaum mehr an. Das Mues (Hafermus, d.V.) ist aber immer noch gleich wichtig wie das Brot.“*

Schliesslich isst man auch bei uns heute noch Hafermus, Griessbrei, Polenta und neuerdings wieder "Hirsotto". Viele Gerichte aus der Vollwertküche sind nichts anderes als alte Breirezepte.

## 3. VOM BREI ZUM FLADEN

Stücke von gebackenem oder geröstetem Brei waren die ersten gebackartigen Speisen, die warm gegessen wurden. Wenn sie erkalteten, waren sie steinhart und damit längere Zeit haltbar. Jäger in der Bronzezeit benutzten die Fladen als Reiseproviant, später ebenso die Wikinger. Das Getreide für die Fladen wurde anfangs weder gereinigt noch enthülst. Sie enthielten Halmteilchen, Spelzen und Sand und gingen nicht auf. Kein Wunder, dass man sie lieber warm ass, denn eingetrocknet schnitten sie

und rieben Gaumen und Zunge wund.

Die ältesten überlieferten Fladen stammen von den Schweizer Pfahlbauern um 3000 v.Chr. Sie enthielten vor allem Hirse, aber auch Weizen mit Gerste und manchmal auch Erbsen. Es scheint, dass vor allem die Arbeitenden Hirse assen, während die Höhergestellten, Herrschenden Gerste und Weizen genossen.



*3000 Jahre altes Pfahlbauerbrot, gefunden 1859 bei Corcellettes/Grandson (Neuenburgersee)*

Die Fladen wurden auf heissen Steinen gebacken und erhielten so eine schüsselartige Form. Später wurden sie mit Asche überdeckt, damit sie gleichmässiger buken.

Aus Aegypten sind zahlreiche Wandbilder erhalten, die die Herstellung von Brot und seine bereits damals vielfältigen Formen zeigen. Bereits um 3000 v.Chr. stellten die Aegypter mehr als dreissig Sorten Fladenbrot her. Auch hier war Brot keineswegs Volksnahrung. Der Pharao ass feine Weizenfladen. Je weiter man die hierarchische Leiter hinuntersteigt, desto grösser und härter werden die Fladen. Die Sklaven, die Erbauer der Tempel und Pyramiden, ernährten sich von Brei.

Brei und Fladen waren auch im Mittelalter noch Hauptnahrung der Armen. Unter den zehn Gebäcken, die das Kloster St.Gallen im 11.Jahrhundert einsegnete, befand sich auch das uralte Aschenbrot. Gabel und Löffel waren noch unbekannt; man benutzte ausser den Fingern gebrochene Fladenstücke zum Essen.

“*Tranchoirs*” waren eine besondere Art von Fladen, die man als “Teller” für Speisen benutzte. In einer Verfügung aus dem Jahre 1336 erteilte der Dauphin Humbert II. den Befehl, für seinen Tisch weisses Brot zum Essen bereitzuhalten und vier kleine als Unterlage.

An verschiedenen Orten wurden die Fladen ganz dünn ausgezogen, in Streifen geschnitten und zum Aufbewahren getrocknet. Diese dünnen Teigstreifen wurden dann befeuchtet eingeweicht oder in einer Art Suppe gekocht - Teigwaren sind also keine neue Erfindung der Italiener; sie waren die ersten, die sie gewerbsmässig herstellten!

In einzelnen Bergtälern werden immer noch dünne Fladen mit Loch hergestellt, durch die man eine Stange schiebt. Aufgehängt sind sie dann vor Mäusen sicher.

Unser Knäckebrot ist nichts anderes als ein Fladen, ebenso das sogenannte “Schüttelbrot” der Reformhäuser. In Italien und im Tessin isst man oft “*focaccia*” (“Aschenbrot”), heute ein flaches Hefebrot, mit Rosmarin oder Pinienkernen gewürzt.

#### 4. VOM FLADEN ZUM BROT

Manchmal blieben Breireste stehen, die dann zu gären anfangen und sauer wurden. Aus Babylonien sind Vorschriften zur Bierherstellung von ungefähr 2800 v.Chr. überliefert. Die Babylonier müssen sich diese Breigärung schon vorher zunutze gemacht haben. Malz, das zur Bierherstellung benötigt wird, ist nichts anderes als geröstete Gerste. Brot und Bier haben also gemeinsame Wurzeln.

Auch die Ägypter beobachteten, dass sich der Brei lockerte, wenn er länger gestanden hatte. Der Schluss, dass ein lockerer Teig auch ein weniger hartes Gebäck ergeben müsse, lag auf der Hand. Allerdings liessen sich diese aufgelockerten Teige nicht unter der Asche backen. Aus Lehm wurden meterhohe “Vasen” geformt, in denen man ein Feuer machte. Nach dem Ausräumen der Asche klebte man die Teigstücke an die heisse Backofenwand und buk sie so - im 5.Jahrhundert v.Chr.

Roggen kam erst ungefähr im 9.Jahrhundert v.Chr. als Kulturpflanze

in den Alpenraum. Offenbar entdeckte man schon früh beim Backen und Kochen mit geschrotetem Roggen die spontane Sauerteig-Gärung. Das beweisen Fladenfunde aus dem 8. Jahrhundert v. Chr. nördlich der Alpen.

Herodot berichtete 450 v. Chr.: *„Alle Menschen haben Furcht vor dem Faulen von Speisen. Die Aegypter aber stellen den Brotteig auf, dass er faulen muss!“* Die Griechen hatten dennoch das Wissen der Aegypter um das Säuern übernommen. Neben dem Sauerteig benutzten sie auch Soda oder Traubensaft als Treibmittel. Man unterschied zwei Hauptsorten Brot: ein dickes, schweres, das im Wasser sank und ein leichteres, das auf dem Wasser schwamm.

Das heisst, dass auch bei den Griechen das eigentliche Brot Festtagsspeise war, sogar gesetzlich geregelt nur an Feiertagen erlaubt. Alltagsnahrung blieben die schweren, harten Fladen aus Hirse, Gerste, Linsen, Erbsen und sogar Eicheln.

*„Panis“* war bei den Römern zunächst das Wort für *„Getreide“*, das aus Sizilien, Spanien und Aegypten eingeführt werden musste. Dieses Getreide wurde nicht in Form von Brot verteilt. Caesars Fusstruppen bekamen Weizen, die Reiter Weizen und Gerste. Das Getreide führten die Soldaten in einem Säcklein mit sich und bereiteten daraus den täglichen Brei oder Fladen oder auch nur geröstetes Korn.

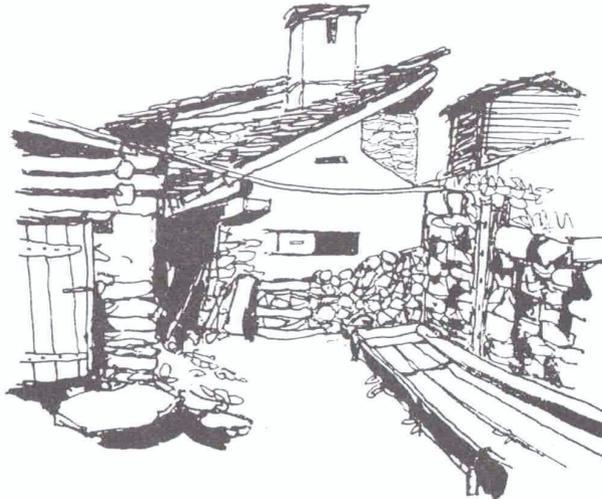
Auch die Römer assen vorwiegend Aschenbrot, obwohl sie die Sauerteig-Gärung von den Griechen übernommen hatten. Feinschmecker liessen den Teig von Sklaven mit Handschuhen und einer Art Maulkorb kneten, damit Schweiß und schlechter Atem dem Teig nicht schaden konnten. Wohl aus dem gleichen Grund waren bald auch mechanische Knetvorrichtungen in Betrieb.

Interessantes berichtet Plinius in seiner Naturgeschichte: *„In Spanien und Gallien macht man ein Getränk und wendet den dicken Schaum als Gärungsmittel für das Brot an. Das Brot ist deswegen leichter als anderswo...“* - *„Hirse wird mit jungem Weinmost zu einem dicken Teig aufgeknetet. Hieraus formt man Kuchen, trocknet diese an der Sonne und hat damit eine Hefe, welche das ganze Jahr über hält. Beim Gebrauch wird von dem Kuchen ein Stückchen losgelöst, im Wasser aufgeweicht und dann dem Teig beigemengt.“* Das bedeutete den Uebergang vom Fladen zum Brot. Die Kelten sind wahrscheinlich die *„Erfinder“* der Hefe.

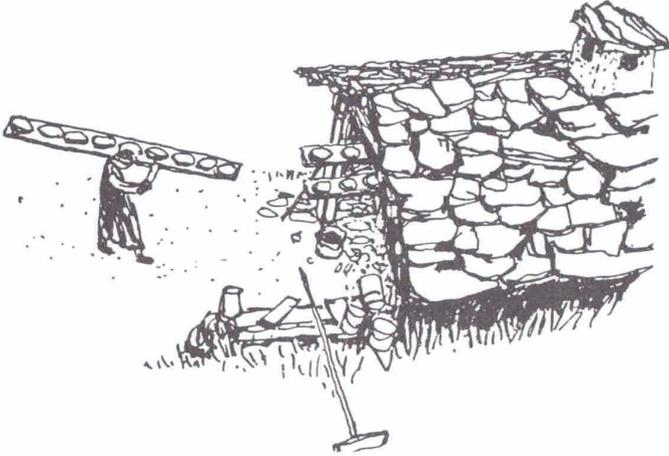
## 5. VOM BACKEN

Die ersten Fladen wurden auf heissen Steinen mehr getrocknet als gebacken. Das Ueberdecken mit Asche erzeugte eine gleichmässige Wärme. Ausserdem stand heisse Asche schneller zur Verfügung als heisse Steine. Im Museum in Baden sind Eisenroste aus römischer Zeit zu sehen, auf denen die Fladen in die Asche geschoben wurden. Die Füsse der Roste waren möglichst niedrig, damit es weniger Material zum Ueberdecken brauchte. Das Rhätische Museum zeigt Backroste aus dem 1. bis 7. Jahrhundert. Neben den Rosten wurden auch Eisenschüsseln und Körbe zum Backen verwendet.

Einen grossen Fortschritt bedeutete das Backen unter dem Backtopf, eine Art Haube aus Ton. Nun konnte sich die Feuchtigkeit des Teigs nicht mehr in der Asche verlieren; die Fladen gingen im eigenen Wasserdampf auf. Ausserdem blieben am Teig keine Kohlebrocken und Asche mehr kleben. Die Pfahlbauer bei uns scheinen den Backtopf noch nicht gekannt zu haben.



*Dorfbackofen in Ayer (VS). (Zeichnung Hans Egli)*



*In Vrin (GR) werden die Brotlaibe ins Dorfbackhaus gebracht. (Zeichnung Hans Egli)*

Aus Speckstein gedrehte Backglocken fand man noch anfangs des 20. Jahrhunderts im Tessin und im Puschlav.

Der Backtopf bildete eine Vorstufe zu unseren Backöfen. Bei den Griechen und Römern wurde der Topf grösser; er erhielt eine seitliche Oeffnung und einen festen Boden. Aus Pompeji sind freistehende Oefen in grosser Vollkommenheit überliefert.

Neben den festen Oefen besaßen die Römer noch fahrbare, sozusagen Backglocken auf Rädern. Solche Oefen, oft für Kleingebäck verwendet, waren bis ins 16. Jahrhundert gebräuchlich.

Mit der Zeit erreichten die Backöfen eine beachtliche Grösse. So wird vom Kloster St. Gallen berichtet, im dortigen Ofen hätten tausend Brote auf einmal Platz. Lange Zeit befanden sie sich ausserhalb der Häuser, denn bis ins Mittelalter kannte man keine Kamine. Der Rauch der offenen Feuerstelle im Herd zog durch das Dach ab und räucherte das ganze Haus.

Noch heute sind in vielen Bergdörfern des Tessins, Wallis oder

Bündnerlandes Backhäuschen zu sehen, die noch bis in unser Jahrhundert benutzt wurden. Man buk familienweise alle paar Wochen, in Binn im Oberwallis zweimal jährlich, in Bellwald viermal, am Lötschberg alle ein bis zwei Monate mit einem Sauerteig, der vom letztenmal oder vom Vorgänger aufbewahrt worden war.

Die Zeiten haben sich seit dem letzten Krieg gründlich geändert. Auch in den entlegensten Dörfern bekommt man beinahe täglich frisches Brot vom Bäcker.



## VOM BÄCKEREI- GEWERBE

Regula Wendel

### 1. BÄCKEREIWESEN IN GESCHICHTLICHER ZEIT

Die Pfahlbauer brauchten keine Bäcker. Solange die Steinzeit-Menschen in Familien, Sippen oder allenfalls Dörfern wohnten, lohnte sich eine Arbeitsteilung kaum. Das heisst, jede Familie stellte ihre eigenen Breie und Fladen her.

Hochentwickelte Kulturen, in denen Menschen in grösserer Zahl zusammenlebten, teilten sich die Arbeiten auf; es entstanden Berufe.

Bäcker gab es bereits in Babylonien und im alten Aegypten. Da Brote nicht nur zum Verzehr, sondern auch als Grabbeigaben gebraucht wurden, hatten sie genügend Arbeit.

Um 500 v.Chr. gab es in Griechenland bereits gewerbliche Bäckereien, in denen auch Frauen arbeiteten. Im von den Babyloniern zerstörten Jerusalem wurde 538 v.Chr. eine Brotfabrik wieder aufgebaut.

Die Bezeichnung "*pistor*" ("Stampfer") für die Römer Bäcker zeigt, dass sie gleichzeitig auch Müller waren. Bäckereien entstanden erst um

170 v.Chr. Angehörige der Bäckerzunft konnten es zu Reichtum und Ansehen bringen. Der zweite Bürgermeister von Pompeji (die 79 v.Chr. vom Vulkan Vesuv verschüttete römische Stadt) war Bäcker. Zahlreiche erhaltene Geräte, Pfannen und Schüsseln, die bei Ausgrabungen gefunden wurden, zeugen vom Luxus der Stadt vor ihrem Untergang. Bereits im 4. Jahrhundert n.Chr. gab es in Rom über 250 Bäckereien.

In Deutschland wurden Bäcker erstmals um 700 n.Chr. erwähnt. Im alemannischen Recht hiess es, dass jeder getötete Bäcker mit 40 Soldi zu bezahlen sei. Mit der Entwicklung der Städte zu Beginn des Mittelalters entstanden auch bei uns Bäckereien. Trotzdem blieb die Brotbereitung bis ins 20. Jahrhundert auch Aufgabe der Hausfrauen und Töchter, auf dem Land und in Berggegenden länger als in der Stadt.

In einer St.Galler Ratssatzung aus dem 15. Jahrhundert wurde unterschieden zwischen privaten Oefen *“darin man nicht bachen sol”* und solchen, *“darinne erlobt ist zebachenne”*, aber *“das nieman in hainen kachelöfen me (öfter) bachen sol, danne ainost an dem tag.”* Diese Vorschrift hatte ihren Sinn: Zweimaliges Backen musste den Ofen arg strapazieren, ihn gar überhitzen. Er hätte damit eine der damals häufigen und gefürchteten Feuersbrünste verursachen können. An vielen Orten wurde das Recht, im eigenen Ofen zu backen, vom Feudalherrn vergeben, in unserer Gegend ab dem 18. Jahrhundert vom Abt des Klosters St.Gallen.

## 2. FOGGENZER - FEILER - KLEINBRÖTLER - KALTPFISTER

Wer nicht im eigenen Ofen backen durfte, brachte sein Korn oder Mehl zum Bäcker und bezog dafür Brot. Weil die Bäcker Haus- oder *“Foggenzen”*-Brot herstellten, nannte man sie Foggenzer. *Foggenze* ist der verdeutschte Ausdruck von *focaccia* (=Aschenbrot). Der Handel zwischen Foggenzer und Kunde wurde mit einem Kerbholz geregelt. Auf der einen Seite machte man Einschnitte für das gelieferte Korn, auf der anderen für abgegebene Brote. Der Kunde besass ein identisches Gegenstück, denn zum Einkerbten wurden beide Hölzer zusammengelegt.

Als Lohn durften die Foggenzer einen Teil des Mehls behalten. Eine Zürcher Verordnung bestimmte: *“Das die Voggetzer von einem mütt kernnen Nüntzig pfund zegëben schuldig syn, und das überig so am mütt über die nüntzig pfund fürs chüsst, es sige vil oder wenig, dem Voggetzer für sin arbeit, holtz, saltz, fhür und belonung belyben, doch Inen Ir alter*

*Lohn, als von einem mütt ein schilling zusambt dem grüsch hiermit nit benommen syn."*

Manche Kunden riefen den Bäckerknecht zu sich ins Haus und liessen den Teig dort kneten. Diese Hilfsbäcker erhielten einen Lohn. Ausserdem durfte jeder von ihnen vier Schweine halten, die frei in den Gassen herumliefen. Offenbar versuchte manch einer seinen Lohn auf nicht ganz ehrliche Art und Weise aufzubessern. Eine Verordnung von 1417 bestimmte deshalb, dass Foggenzer gutes Brot von Kernen (Dinkel) backen und weder Roggen noch Gerste daruntermischen sollten. Einzig *"1 mütt bonen auf 15 mütt Kernen"* war erlaubt.

Umgekehrt versuchten auch die Kunden den Bäcker zu übervorteilen. Sie lieferten dann in Mengen Korn, wenn es billig war, und bezogen das Brot erst später.

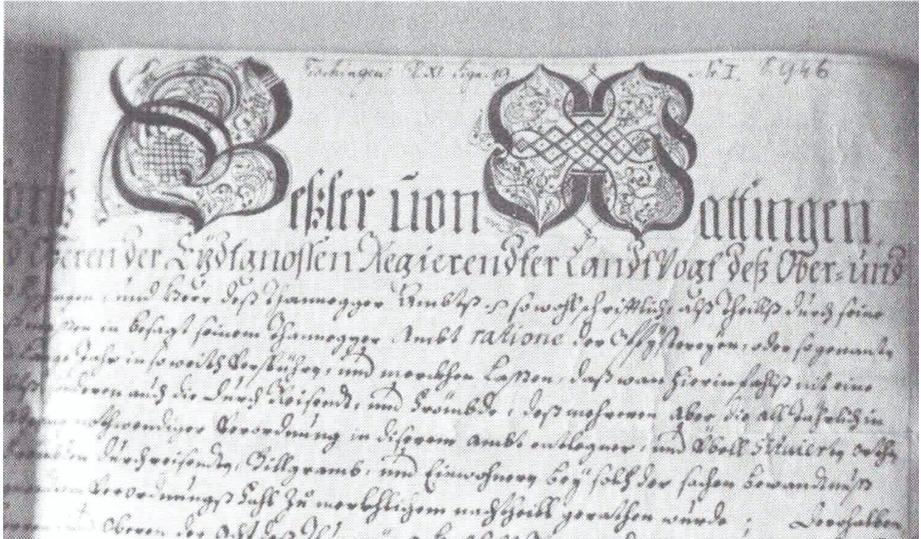
Foggenzer durften weder gekauftes Mehl verbacken noch Brot verkaufen. Das taten die "Feilbäcker", denen es dafür verboten war, für Private zu backen.

Ursprünglich stellten die Feiler feineres, weisseres Brot her als die Foggenzer. Sie belieferten die Wirte, die jederzeit für ihre Gäste Brot vorrätig haben mussten. Wer sich etwas Gutes leisten wollte, holte sich aus dem Wirtshaus "über die Gasse" ein Feilbrot. Vielleicht liegt hier die Erklärung für die Tatsache, dass später Bäckereien und Wirtshäuser unter demselben Dach anzutreffen waren.

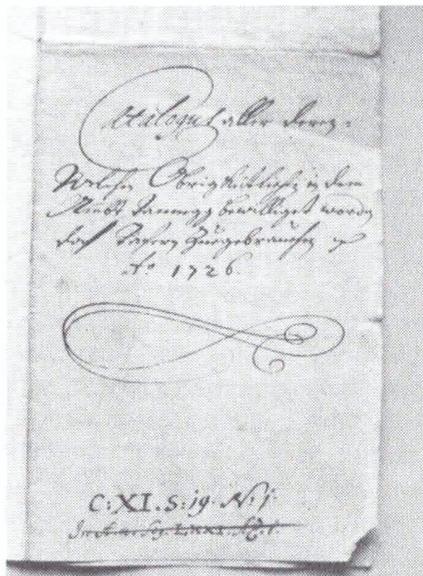
1275 gab es in Zürich so viele Bäcker, dass der Rat den Feilern ein gemeinsames Lokal, die sogenannte Brotlaube, zuwies. Diese Einrichtung sollte die Überwachung der gesetzlichen Vorschriften erleichtern. Brotschauer kontrollierten die Brote regelmässig. Wer bei einer Mogelei etwa mit falschen Gewichten oder schlecht gebackenem "tanggigem" Brot erappt wurde, musste mit harten Strafen rechnen. Sein Brot wurde zerschnitten und an die Armen verteilt; er konnte Stadtverweis erhalten oder das Verbot zur Ausübung des Handwerks.

Eine besondere Strafe war der "Bäckergalgen", ein hängender Korb, *"der stund hoch empor, und was ein unubre wüste Wasser-Pfützen darunter; in selben Korb setzt man die Lüt, so etwas verschuld habend, und gab man ihnen darin weder Essen noch Trinken, und wann er uss dem Korb wott, musst er in die wüst Pfützen fallen und sich verwüsten zu einem Zeichen, dass er mit Beschiss umgangen."*

Um ihre Interessen gegen Obrigkeit und Kunden wahren zu können, schlossen sich Müller und Bäcker zu Bruderschaften zusammen,



Oben: Erlaß des eidgenössischen Landvogtes von 1722  
 Unten: "Catalogus" von 1726 (Fotos Regula Wendel)



aus denen später Zünfte entstanden. Die Zunft legte fest, was sich "ziehmt", das heisst, sie engte ihre Mitglieder in manchen Bereichen ebenfalls mit Vorschriften ein. Andererseits unterstützte sie mittellose oder kranke Mitglieder und deren Angehörige, regelte Lehr- und Wanderzeit, bestimmte zwei Brotschauer neben den obrigkeitlichen.

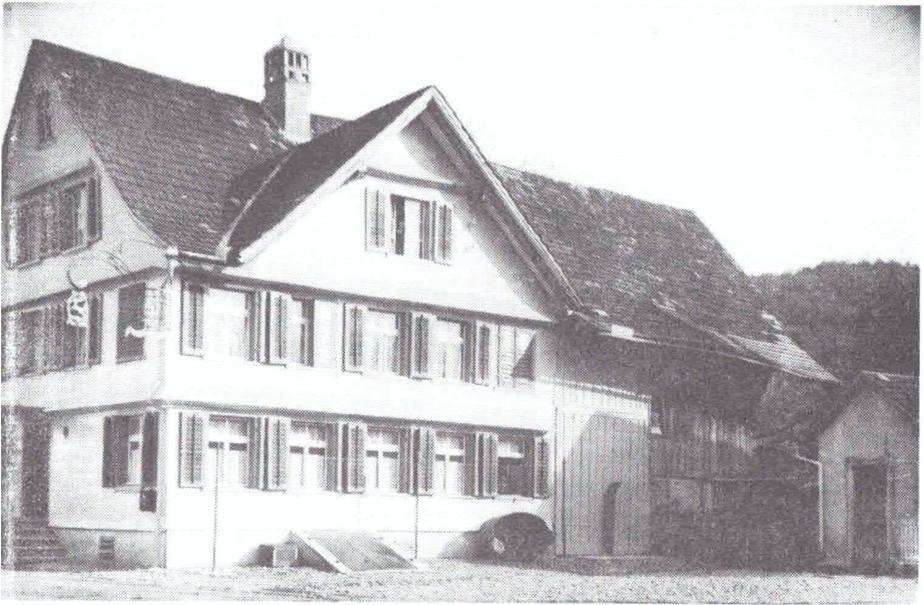
Kleinbrötler oder Simmler - da steckt unser späteres Wort "Semmel" drin - machten kleine weisse Brötchen oder Weggen. "Kaltpfister" waren Brothändler. Sie kauften bei den Feilern ein und verkauften das Brot weiter. Mancher Fergger (siehe EGGER NACHRICHTEN Nr.10/1987, Seite 8) betrieb so ein Nebengeschäft, was manchen Weber noch abhängiger machte.

Wir haben uns daran gewöhnt, dass unser tägliches Pfänderli zwar gleich bleibt, aber von Zeit zu Zeit teurer wird. Das war nicht immer so. Bis Ende des 17.Jahrhunderts setzte die Obrigkeit den Preis eines Brotes fest und bestimmte nachher sein Gewicht. War der Kornpreis niedrig, wurden die Brote grösser und umgekehrt. Müller und Bäcker versuchten den Kornpreis zu steuern, indem sie billiges Getreide kauften und horteten, bis die Preise stiegen. Zahlreiche Vorschriften und Verbote zeugen von den Versuchen der Obrigkeit, diesen Handel zu unterbinden und die grossen Schwankungen zu vermeiden. Mit Verordnungen mussten die Räte immer wieder Streitigkeiten zwischen den Bäckern schlichten. So wurde beispielsweise den Foggenzern untersagt, "die so genannten Viertzger Brödtlenen" zu backen, weil sie damit in den Bereich der Kleinbrötler übergriffen.

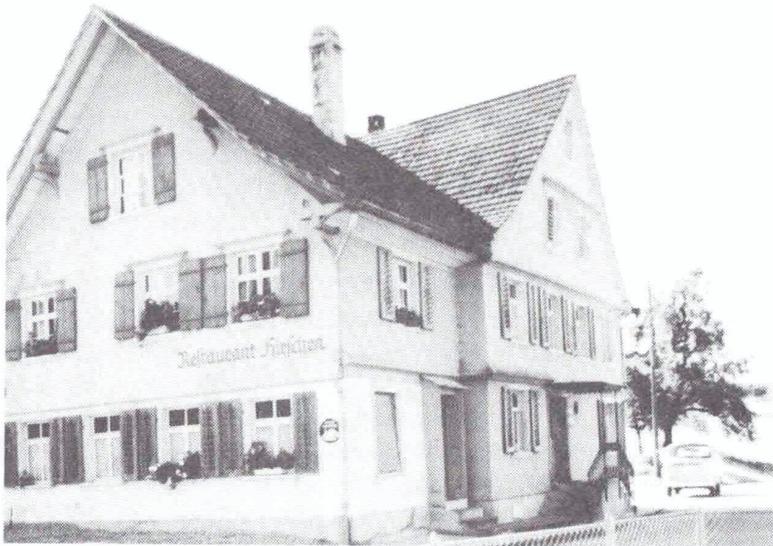
Die Trennung in einzelne Bereiche löste sich im 18.Jahrhundert auf, als den Pfistern eigene Verkaufsräume in ihren Häusern gestattet wurden. Die Brote legte man auf den heruntergeklappten Fensterläden aus. (Daher stammt auch das Wort "Laden" für Verkaufsgeschäfte.) Eine solche Bäckerei existiert heute noch in Zürich, wo der Kunde durch das Fenster auf der Gasse sein Brot kauft.

Ein Erlass von 1722 regelte das Bäckereigewerbe in unserer Gegend: der *"Erblehensbrief des Pfistereis Recht und Gerechtigkeit in dem Tannegger Amt"*. Das Wort "Pfister", durch Lautverschiebung aus dem lateinischen "pistor" entstanden, war die alte Bezeichnung für Bäcker und lebt heute noch als Familiennamen weiter.

Mit diesem Brief übertrug der Landvogt Carl Alfons, Gessler von Watingen, das Recht, "Bäckereipatente" zu vergeben, auf den Abt von Fischingen. Der Grund: Der Landvogt hatte offensichtlich Mühe, diesen



*Oben: Südseite des "Hirschen" mit Wirtshausschild und Annexbauten  
Unten: Nord- und Strassenseite des "Hirschen"*



äussersten Zipfel seines Untertanenlandes zu kontrollieren. Immer wieder wurde einfach ohne Bewilligung gebacken und verkauft. Der Vogt war auch der Meinung, der Abt könne besser abschätzen, wieviele Bäckereien gebraucht würden, da er eher wisse, wieviele Reisende (Pilger) sich in seiner Gegend aufhielten und wieviele Arme zu verpflegen seien.

Leider fehlt das Dokument, in dem solche Bewilligungen von 1723 bis 1734 aufgezeichnet waren. Wer wann das Recht zu backen in Wiezikon erhielt, bleibt somit vorläufig im dunkeln.



## DER WIEZIKER “HIRSCHEN” UND DIE FAMILIE SENN

Regula Wendel

### 1. WIRTSCHAFT UND BÄCKEREI

Ob die Bäckerei gleich zu Beginn beim Bau des “Hirschen” in Wiezikon mit einbezogen wurde, ist aus dem Stammbaum der Familie Senn nicht ersichtlich.

In einem “Catalogus”, einem Verzeichnis der Tavernen (siehe Foto) von 1726 wird ein Gregori Senn erwähnt. 1730 gab er das Wirterecht an seinen Sohn Peregrin weiter. Weil sein einziges Kind noch im Kindesalter starb, ging die Wirtschaft an seinen Bruder Franziskus (geb.1718) und dessen Nachkommen. Franziskus war zweimal verheiratet und hatte zehn Kinder. Seine Tochter Maria Cecilia (1744-1781) aus erster Ehe war unverheiratet und arbeitete als Amtsschreiberin, was damals für eine Frau sehr ungewöhnlich war. Der Sohn Franz Josef Nikolaus Augustin (geb.1780) wird im Gewerbeverzeichnis von 1801/02 als Wirt und als Bäcker aufgeführt, allerdings in zwei verschiedenen Einträgen. Zur glei-

chen Zeit verheiratete er sich mit Cecilia Specker. 1812 baute er eine neue Stube mit Kreuzfirst an. Ob dieser Anbau eine Vergrößerung der Bäckerei bedeutete, lässt sich nicht sagen.

Bäcker und Wirte entrichteten eine Patenttaxe; das belegt ein Dokument von 1825. Im Assekuranzbuch von 1826/27 wird der neue Anbau erwähnt: "... ein gemächt angebauen und vieles repariert." Der "Hirschen" schien zu florieren; der Wert der Liegenschaft hatte sich fast verdoppelt. Inzwischen gehörte Augustin auch zum Gemeinderat. Von den neun Kindern des Paares wurde Johannes Paptist (geb.1810) Besitzer des "Hirschen".

1874 ist Alois Senn als Besitzer aufgeführt. Er war Ortsvorsteher in Wiezikon und von 1856 bis 1871 Gemeindeammann von Sirnach.

## 2. PAUL SENN

Am 16.Mai 1890 wurde Paul als Sohn des Ferdinand Remigi geboren. Nach seiner Schulzeit in der Egg und in Eschlikon machte er zu



*Paul Senn auf seinem Kavallerie-Pferd*

Hause eine zweijährige Bäckerlehre und nachher noch eine anderthalbjährige Zusatzausbildung als Konditor. Weil er schon als Kind Pferde geliebt hatte, ging er 1910 in die Kavallerie-Rekrutenschule. Als Kavallerist wurde er auch während des Ersten Weltkrieges eingezogen. Nachher arbeitete er wieder in der Bäckerei. Sein Bruder Ferdinand besorgte die Landwirtschaft, bis er 1924 nach Sirnach zog.

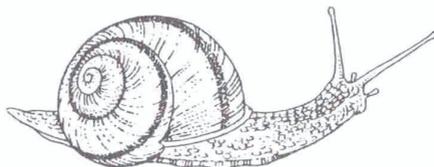
Paul liess sich in Deutschland zum Bäckerei-Fachlehrer ausbilden und übernahm nachher die neuerrichtete Bäckerei-Fachklasse in Frauenfeld. Mit Ross und Wagen fuhr er jeweils in die umliegenden Dörfer auf Brottour. Der Ausläufer tat dasselbe mit einem Veloanhänger im Dorf.

Erst 1943 verheiratete er sich mit Käthi Bischof von Eggersriet. Käthi Senn sei nicht gerade eine begeisterte Wirtin gewesen, wissen ältere Wieziker zu berichten. Wenn jeweils am Samstagabend Gemeindeversammlung gewesen war, bot sie schon um ein Viertel nach elf Uhr Polizeistunde und gab ihren Gästen einfach nichts mehr zu trinken. Nahm sie die Jasstafel zum Putzen in die Küche mit, brachte sie sie einfach nicht mehr zurück in der Hoffnung, die Gäste so schneller loszuwerden. Erschien die Wirtin gegen halb zwölf Uhr gar im Nachthemd und verkündete, sie gehe jetzt ins Bett, überhockten die Wieziker grad z'leid - wie konnte es anders sein!

### 3. DAS ENDE

Leider hatte Paul Senn keine eigenen Nachkommen. So wurde der "Hirschen" verkauft und abgerissen. Uebrig blieben nur das Wirtshaus-schild und die drei Kegel mit zwei Kugeln, mit denen an der "Chabischilbi" hinter dem Haus um ein Schaf gekegelt wurde.

In den Hochkonjunktur-Jahren vor der ersten Oelkrise 1973 geisterten Pläne von einer Grossüberbauung des Hirschen-Areals durch das damals noch kleine Dorf, die einen erschauern liessen und uns heute mit dem nunmehr realisierten Nachfolgebau versöhnen mögen.



## QUELLENANGABEN ZU ALLEN DREI AUFSÄTZEN

- A.Maurizio: Die Geschichte unserer Pflanzennahrung, Berlin 1928
- E.Vogt/J.Mattla: Die Schweizer Bäckerei
- H.J.Hansen: Die Kunstgeschichte des Backwerks, 1968
- W.Schäfer: Brot backen, Ravensburger Bd.48
- E.Hoffmann: Vier thurgauische Haushaltbudgets, Zeitschrift f. Schweiz.Statistik 29.Jhg.
- Richard Weiss: Häuser und Landschaften der Schweiz, Rentsch Zürich 1959
- F.Staub: Das Brot im Spiegel schweizerdeutscher Volkssprache und Sitte, aus den Papieren des Schweizerischen Idiotikons, Leipzig 1868
- H.Lehmann: Aus der Kulturgeschichte der Heimat, Trogen 1949
- Staatsarchiv des Kantons Thurgau



# DIE BÄCKEREI SPRENGER

EINE CHRONIK

Emanuel Sprenger

Am 1.Oktober 1953 kaufte ich zusammen mit meiner Gattin die Bäckerei und Kolonialwaren-Handlung von Paul Thalmann-Kunz (siehe EGGER NACHRICHTEN Nr.17) in Wiezikon an der Dorfstrasse. Im heutigen Laden war damals noch die Stube; die Backstube lag unmittelbar dahinter. Der Backofen ragte teilweise in die Stube hinein und heizte diese mit, oft mehr als uns lieb war!

Den alten Laden, der nach hinten hinausging, betrat man von der Dorfstrasse her durch den langen Hausgang. Wer sich auskannte, kam deshalb direkt zur Rückseite des Hauses. Noch früher hatte es im Haus ausser der Bäckerei auch noch ein Restaurant "Sonne".

Es war schon immer mein Wunsch gewesen, selbständig zu werden, nachdem ich an etlichen Arbeitsstellen in der Schweiz meine Berufskennntnisse erweitert hatte.

Sicher kam nach dem Kauf der Schock schon nach wenigen Tagen. Wiezikon war damals nur von etwa 160 Einwohnern bevölkert, hatte aber zwei Bäckereien - die meinige und jene von Paul Senn im "Hirschen" - und drei Restaurants. Dazu kam, dass noch sieben weitere Bäckermeister aus der Umgebung hier auf Kundschaft gingen!

Mit Fleiss, Ausdauer und gutem Brot konnte ich aber die Stammkundschaft meines Vorgängers halten und nach und nach erweitern. Der ehemalige Holzofen, nun mit Oel direkt beheizt, wurde zu klein, ebenso die Backstube im Parterre. Ein paar Worte noch zu diesem Ofen: Mit dem Oelbrenner konnte man ihn in etwa einer halben Stunde aufheizen. Er glühte jeweils rot und musste ungefähr eine Stunde abkühlen. Dann machte man die "Mehlprobe": Wurde ein Mehlhäufchen auf dem Ofenboden sofort schwarz, war er noch zu heiss. Die richtige Ofentemperatur



*Emanuel Sprenger 1971 am Backofen.*



*Familie Egli-Sprenger 1990, eingerahmt links von Kurt, rechts von "Mani" Sprenger.*

war dann erreicht, wenn das Mehlhäufchen am Rande langsam braun wurde. Nun konnte ich einschliessen: die Fünfpfünder in der Mitte, gegen den Rand schliesslich die Zweipfünder und fünf bis zehn Pürli, alle aus Ruch- oder Halbweissmehl. Zöpfe und Gipfeli wurden nur am Samstag gebacken. Begann ich morgens um vier Uhr mit dem Heizen, konnte ich bis elf Uhr zwei Schüsse backen, etwa 40 bis 50 Kilogramm.

1956 verlegte ich die Backstube ins Untergeschoss und kaufte einen Elektro-Backofen. Am 18. März 1957, als ich die ersten Brote aus dem neuen Ofen zog, wurde mein Sohn Kurt geboren. Ich war stolz, nun dank geringerem Aufwand schneller und flexibler arbeiten zu können.

Im "Expo"-Jahr 1964 entfernten wir den alten Holzofen, der noch in die alte Stube hineinragte, und bauten einen grösseren Laden an der Strassenfront. Im gleichen Jahr wählte mich die Gemeinde zum Ortsvorsteher. Als solcher war ich zuerst einmal um eine staubfreie Dorfstrasse bemüht, unter anderem wegen der beiden grossen Schaufenster und wegen der damals üblichen Staubbekämpfung mit Altöl.

1970 kaufte ich einen grösseren Backofen, der mir half, die durch das einsetzende Hinterthurgauer Bäckereisterben verursachte Mehrarbeit zu bewältigen. Aber trotz Maschinen und Geräten war ich froh, immer von den Lehrlingen unterstützt zu werden. Mit dem Bau der Autobahn N 1 lief auch die Güterzusammenlegung an, und das Dorf wuchs. 1972 wurden sämtliche Wohn- und Geschäftsräume ausgebaut, und für die Zulieferungen entstand eine Laderampe.

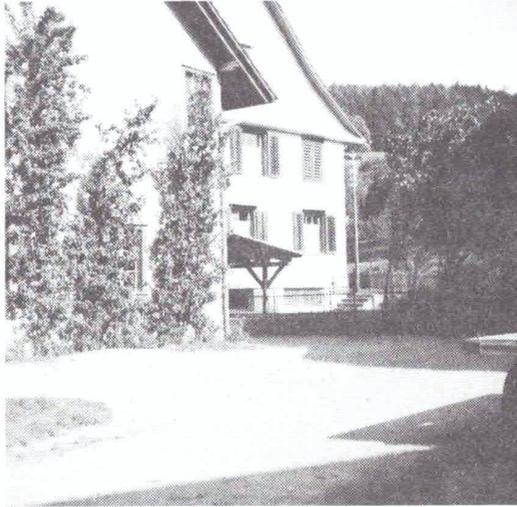
Platz für die Familie meiner Tochter Ursula gab es 1977/78, als wir die ehemalige Scheune bzw. den Holzschopf zu einer Vierzimmerwohnung mit Garagen für drei Autos umbauten. Im Jahre 1980 wurde der Laden vergrössert und nach neuesten Erkenntnissen modernisiert, da das Sortiment unserer Branche dank der kreativen Arbeit des Schwiegersohnes mehr Platz beanspruchte.

1985 übergab ich das Geschäft meinem Schwiegersohn Paul Egli und meiner Tochter Ursula in Pacht. 1987 wurde die Backstube im Untergeschoss vergrössert und erneuert, denn die Platzverhältnisse waren für ein Bäckerteam von vier bis fünf Personen ungenügend geworden. Eine gute Geschäftsführung erfordert immer mehr Arbeit und Zeit. So waren wir alle froh, dass sich mein Sohn Kurt entschloss, als diplomierter Konditor-Confiseurmeister im Geschäft mitzuarbeiten und mit seiner Berufserfahrung seinen Schwager zu unterstützen.

Nachdem ich im September mein Pensionsalter hatte erreichen dürfen, verkaufte ich am 1. Oktober 1990 die ganze Liegenschaft an Sohn, Tochter und Schwiegersohn. Sie werden mit einer neugegründeten Kollektiv-Gesellschaft das Geschäft im bisherigen Rahmen weiterführen.

Heute werden täglich über 200 Kilogramm Brote und Kleingebäcke gebacken. Die einzelnen Laibe sind allerdings viel kleiner geworden - es sind nur noch etwa Pfünder! Jeweils am Dienstag, Donnerstag und Samstag backen wir 17 Sorten Brot.

In Wiezikon wird man auch in Zukunft die Möglichkeit haben, im "Dorflade" Dinge des täglichen Bedarfs zu kaufen. Ich danke auch an dieser Stelle meiner Gattin Ruth für ihre stete Unterstützung und für ihre Mitarbeit als Geschäftsfrau während dieser vielen Jahre.



*So sah früher vom Dorfplatz her die Liegenschaft Sprenger aus.*



## VORANZEIGE

Aus Anlass des Jubiläums "700 Jahre Eidgenossenschaft" findet am **Sams- tag, 21. September 1991** nachmit - tags ein gemeinsamer Gemeinde-Um - gang durch Teile der Gemeinden Hor -

ben und Wiezikon statt. Am Abend führen die Ortsvereine in der Mehr- zweckhalle Egg ein Dorffest mit kurzem Unterhaltungsteil durch. Auch auswärtige Leser sind herzlich eingeladen!

Weitere Informationen folgen im nächsten Heft der EGGER NACHRICHTEN.



# FRAUENTURN- VEREIN WIEZIKON-HORBEN

## TURNFAHRT 1990

Trudi Ryser

Trotz Nebel und bedecktem Himmel  
besammelten sich 22 muntere  
Turnerinnen am Bettag beim Sirnacher  
Bahnhof, um die Turnfahrt in Angriff zu

nehmen. Noch vor dem "Jubeljahr" wollte man das Rütli besuchen. Ab Wil ging's mit dem "Rigi-Express" via Arth-Goldau nach Brunnen. Nebel wo man hinblickte; auch auf dem Rapperswiler Seedamm sah es trostlos aus.

Aber die erste angenehme Ueberraschung liess nicht lange auf sich warten. Hedy und Andrea schleppten verdächtig schwere Rucksäcke, öffneten nun dieselben, und bald erfüllte Kaffee- und Gipfelfluft das Abteil. Alles war spendiert, die Gipfeli von unserem Dorfbeck. Herzlichen Dank!

Nach einer längeren Bahnfahrt stiegen wir in Brunnen aus und wurden von unserer Präsidentin gleich zur Eile angetrieben, Richtung Schiffssteg. Auch wurden wir angehalten, die angeschriebenen Häuser (noch) nicht zu beachten. Tatsächlich wartete schon das Schiff und mit ihm noch viele Ausflügler. Die Fahrt nach Treib war kurz und windig. Nun hatten wir aber eine Stärkung verdient, bevor wir die schöne Wanderung zur Rütliwiese in Angriff nahmen. Bereits liess sich auch die Sonne hie und da blicken. Am Ziel angekommen, genossen wir das Mittagessen aus dem Rucksack, die herrliche Ruhe und den Blick auf See und Berge.

Am Nachmittag stand eine ausgiebige Schifffahrt auf dem Programm. Während sich einige von der inzwischen recht warmen Sonne bräunen liessen, versuchten andere drinnen im Schiffsrestaurant den Fahrgästen das Kartenspiel "Uno" beizubringen. Anscheinend kommt man bei diesem Spiel tüchtig in Fahrt! Oder war es der Wein?



Unterwegs, oben in Brunnen, unten auf dem Rütli in bester Stimmung  
(Fotos FTV)



Nach einem kurzen Aufenthalt in der Leuchtenstadt waren dann auf dem Bahnhof etliche Zählungen nötig, um festzustellen, dass alle Schäfchen im Zuge sassen. Via Zürich und Winterthur gab es noch eine lustige und lautstarke Heimkehr nach Sirmach. Die Hungrigen oder Nimmermüden beschlossen den Tag mit einem feinen Nachtessen in einem Restaurant.

Wir danken unserer Präsidentin Hedy Reutimann für die wiederum vorzüglich organisierte Turnfahrt.



## MÄNNERCHOR EGG

UNTERHALTUNG 1990

Xaver Stocker

Das diesjährige Programm stand unter dem Motto "Mir Soldate - mir Kamerade". Unter der Leitung des Dirigenten Max Seger wurden altbekannte Soldatenweisen vorgetragen. Das ganze Liederprogramm war als kleine Revue angelegt. Besonders zu gefallen wusste dabei Paul Thalmann mit einer Parodie des "HD Lämppli". Einmal mehr zeigte er, welch schauspielerisches Talent in ihm steckt. Die Theatergruppe weiss das zu schätzen!

Als Höhepunkt der Gesangs-Darbietungen kann sicher das allseits bekannte Lied "La petite Gilberte de Courgenay" gelten. Die Zuhörer verlangten es als Zugabe ein zweitesmal.

In der grossen Pause wurden viele hundert Lose an die Frau bzw. an den Mann gebracht, stand doch beim Halleneingang eine grosse, verlockende Tombola. Auf der Bühne hinter dem Vorhang wurde inzwischen durch fleissige Hände die Kulisse zum Dreiakter der Theaterleute aufgestellt.

Zum erstenmal hatten die Darsteller in vielen Stunden ein



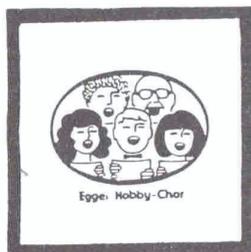
Oben: Der Chor in Aktion (Fotos R.Scheiwiller)  
Unten: Turbulente Szene auf der Theaterbühne



turbulentes, unterhaltsames Stück unter der Regie von Rösli Braun einstudiert. "E glatti Stürmoral" lautete der Titel. Ist es wohl Zufall, dass gerade dieses Jahr ein Stück über die Steuern gespielt wurde, wohnt doch seit einiger Zeit ein Beamte des Steueramtes Sirnach in Wiezikon? Auf jeden Fall erfreute das Gebotene die Zuschauer aufs herzlichste. Mancher Lacher war für die Akteure "Musik in den Ohren".

Später vergnügte man sich noch in der Kaffeestube oder im Egger Stübli, oder man schwang das Tanzbein zu den flotten Klängen der Musik. Grosser Andrang herrschte auch im Innengeräteraum, wo die Sängerbar untergebracht war. Bis in die frühen Morgenstunden waren nur fröhliche und zufriedene Gesichter zu sehen.

Der Männerchor Egg dankt Ihnen und allen anderen Besuchern für Ihr Kommen und möchte Sie schon heute zur nächsten Abendunterhaltung einladen. Auf Wiedersehen also am 19. oder 26. Oktober 1991 !



# EGGER HOBBY-CHOR

## PROBENPLAN

### ERSTES HALBJAHR 1991

Proben an den nachfolgenden Donnerstagen um 20.15 Uhr im "Egger Stübli":

14. März	2. Mai	13. Juni
28. März	16. Mai	27. Juni
18. April	30. Mai	

## BESONDERE DATEN

1./2. Juni Vereinsreise

6. Juni Platzkonzert Musikgesellschaft

**Neue Sängerrinnen und Sänger sind immer willkommen!**



## HERZLICHE GLÜCKWÜNSCHE!

Am 19. Februar 1901 wurde Fritz Müller im Riethof geboren. Er besuchte in der Egg die Primar- und in Eschlikon die Sekundarschule. Eigentlich wollte er Bauer werden, doch hatten sich seine beiden älteren Brüder bereits für diesen Beruf entschieden. So absolvierte er beim VOLG in Winterthur eine kaufmännische Lehre und anschliessend - ebenfalls in Winterthur - das Technikum.

Gut ausgerüstet mit viel Wissen zog es den jungen Mann in die Fremde, vorerst nach England und anschliessend nach Belgien.

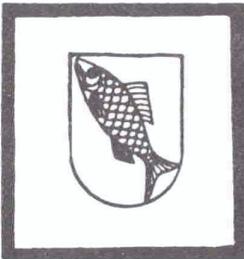
In Paris arbeitete Fritz Müller in einer Grosshandelsfirma, welche er später auch übernehmen konnte. Hier lernte er auch seine Frau kennen. Schwierig waren für das Paar die Kriegsjahre, vor allem die Besetzung von Paris durch die Deutschen. Da kam ihm sein am Rande der Grossstadt gelegener Garten sehr zu Hilfe. Dort konnte Fritz Müller Gemüse pflanzen und seine Blumen pflegen. - Während all den Jahren zog es ihn immer wieder in den Riethof, und noch heute verbringt er jedes Jahr einen Teil seiner Ferien bei seinen Neffen in der alten Heimat.

Wir wünschen dem Jubilaren zusammen mit seiner Frau gute Gesundheit und noch recht viele gemeinsame Jahre, aber auch viel Vergnügen beim Lesen der EGGER NACHRICHTEN!

Auf 90 Lebensjahre blickte am 18. Januar 1991 Auguste Rutishauser-Riede im Than-Eichholz zurück. Nach einem entbehrungs- und arbeitsreichen Leben, in dem sie sechs Kinder aufgezogen hatte, wohnte sie fünf Jahre lang bei ihrer Tochter Ella Thalmann-Rutishauser im Eichholz-Than. Nach einem Unfall lebt sie nun im Pflegeheim Münchwilen, wo es ihr gut gefällt. Die Jubilarin ist geistig noch sehr rüstig. Besonders gern hält sie sich in der Ergotherapie auf, wo sie sich dem Seidenmalen mit beachtlicher Fähigkeit hingibt, was erstaunlich ist, wenn man bedenkt, dass sie sich nie zuvor in ihrem langen Leben hatte mit solchen Tätigkeiten befassen können.

R.I.

Arnold Bosshart-Grimm, der am 3. Januar dieses Jahres den 80. Geburtstag feierte, ist vielen Lesern der EGGER NACHRICHTEN kein ganz Unbekannter. In der Nummer 4/1985 berichtete er in einem Interview im Zusammenhang mit dem Weiherhof von seinem naturverbundenen Leben im einsamen Tal. Noch immer füttert er die 40 bis 50 Enten in dem von zwei Pumpen offengehaltenen Weiherteil durch den Winter, und auch die Fasane im Gehege dürfen auf seine Betreuung zählen. Arbeiten wie das Pflegen von Nistkästen konnte er jüngeren Händen überlassen, doch darf der Natur- und Vogelschutzverein Tannzapfenland weiterhin auf seine reichen Erfahrungen zählen. Hoffentlich erholt sich der Jubilar möglichst bald und vollständig von einer Operation im Februar! R.I.



## FASNÄCHTLICHES AUS WIEZIKON

Trudi Ryser

### KINDERMASKENBALL

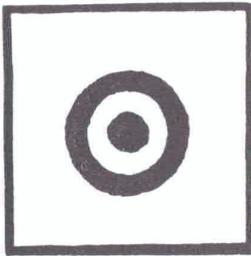
Der bereits zur Tradition gewordene Kindermaskenball am Mittwochnachmittag im "Hirschen" war wiederum sehr gut besucht. Unzählige kleine Narren stürzten sich ins fasnächtliche Treiben. Zur Stärkung gab's zum Sonderpreis ein Schinkenbrot mit einem Getränk. Nicht weniger als hundert Schinkenbrote wurden verkauft, und zeitweise konnte man sich auf dem einige Zentimeter dicken Konfetti-Teppich kaum drehen und wenden. Eines ist sicher: Den Kindern hat's gefallen!

### KAFI-CHRÄNZLI AM "SCHMUTZIGEN DONNERSTAG"

Wie immer genossen am Abend des "Schmutzigen Donnerstags" die Frauen zuerst das feine Nachtessen im Restaurant "Hirschen". Das "Duo Flöris" unterhielt die Tafelnden mit bekannten Schlagern.

Gespannt wartete man alsdann auf die Masken, doch erschienen diese leider in eher spärlicher Anzahl. Dafür waren die Guggenmusiken sehr gut vertreten und füllten die Lücken lautstark aus. Die vier verschiedenen Guggen gaben sich fast die Türklinke in die Hand. Sie kamen aus Turbenthal, Sirnach, Fischingen und Bürglen.

Die "Kafitanten" verteilten grosszügig "Gebranntes" und ernteten auch für ihre ideenreichen Kostüme viel Lob. Sieben dicke rote Aepfel mit weissem Kreuz von der Sorte "700 Jahre Schweiz" brachten Farbe ins Geschehen. Die sportlichen Beine der knackigen Aepfel liessen erahnen, dass es sich hier um eine Gruppe des Frauen turnvereins handelte. Die Turnerinnen hatten für ihre aufwendigen Kostüme weder Mühe noch Arbeit gescheut. Trotz der wenigen Masken wurde das diesjährige Kafichränzli mit Guggen- und Tanzmusik wiederum ein stimmungsvolles Fest.



## IN EIGENER SACHE

Liebe Abonnentin,  
lieber Abonnent,

seit dem Bestehen der EGGER NACHRICHTEN beträgt der Abonnementspreis für unser Blättchen zehn Franken. Dies war schon immer ein Freundschaftspreis, sicher nie kostendeckend. Inzwischen haben PTT-Steuer und Herstellungskosten dermassen zugenommen, dass wir nicht mehr um eine Erhöhung des Abonnementspreises herumkommen. Wenn in nächster Zeit mit separater Post der Einzahlungsschein ins Haus flattert, tragen Sie bitte **neu Fr. 15.--** ein. Auch dieser Preis ist nicht kostendeckend, und dies, obwohl alle Arbeit ehrenamtlich geleistet wird. Trotzdem entlasten Sie das Budget mit Ihrer Einzahlung spürbar. Bei dieser Gelegenheit wieder einmal ein herzliches Dankeschön an alle jene treuen Abonnenten, die jeweils einen "aufgerundeten" Betrag schicken! Hier noch eine Idee: Könnten Sie vielleicht neue Abonnenten werben?

**ACHTUNG: EINHEIMISCHE ERHALTEN DAS HEFT GRATIS!**