

ZUR GESCHICHTE DER GEMEINDE UNTERENGSTRINGEN

EINER DER LETZTEN UNTERENGSTRINGER BAUERNBUBEN



GEMEINDERAT UNTERENGSTRINGEN

DR. JAKOB MEIER

Einer der letzten Unteringstringer Bauernbuben

DIE UNTERENGSTRINGER BAUERN WAREN UM 1900 MEHRHEITLICH
SELBSTVERSORGER-KLEINBAUERN. IM NEUJAHRSBLATT WIRD ÜBER DIE PERIODE
BERICHTET, IN DER PFERDE ALS ZUGTIERE ARBEITETEN, BEVOR DIE TRAKTOREN
DAS MECHANISCHE ZEITALTER EINLÄUTETEN.

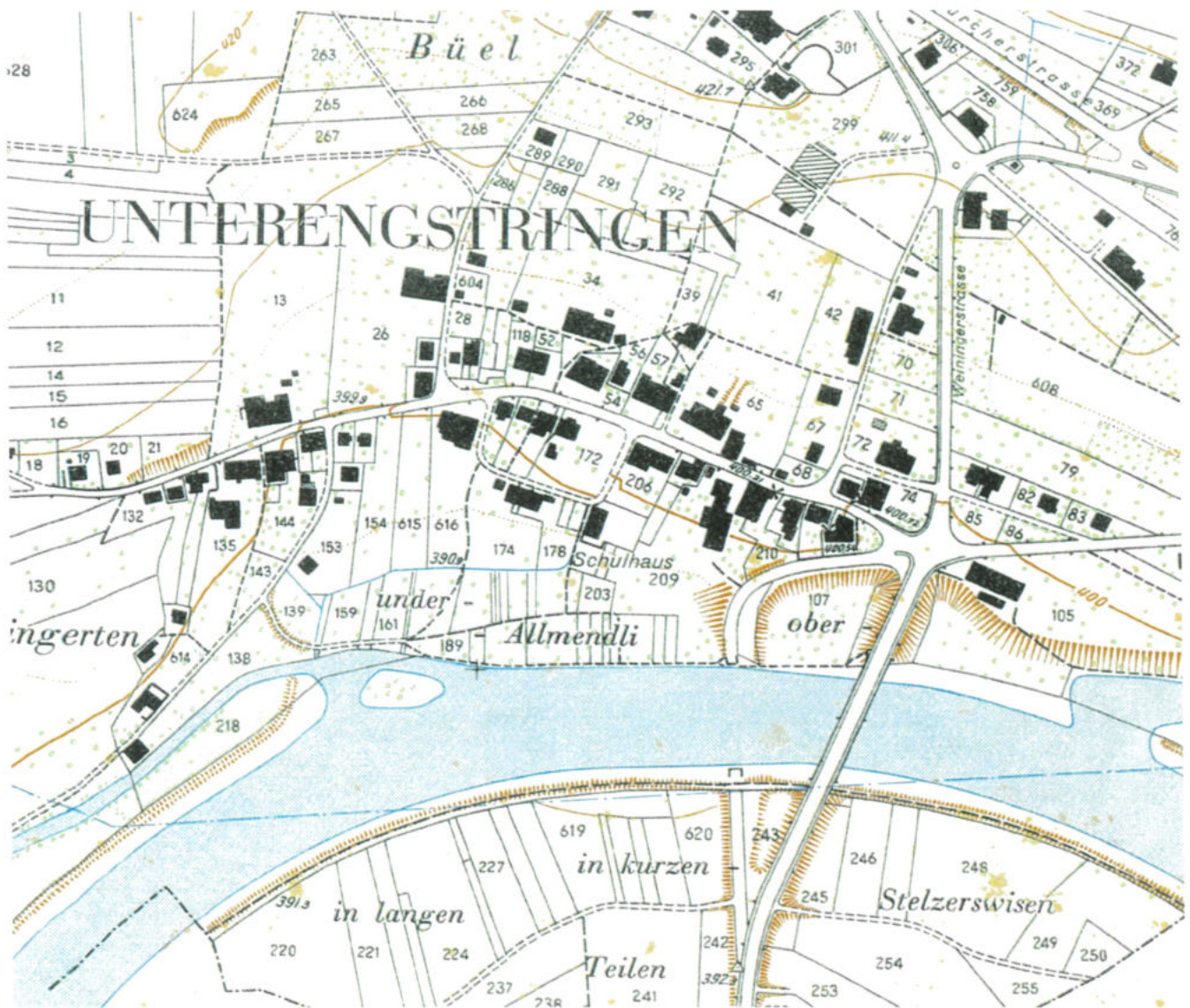
Selbstverlag Gemeinderat Unteringstringen
(Gemeinderatskanzlei 8103 Unteringstringen)
2014

Reproduktion auf der Titelseite:

Aquarell (J.M. 1948) Blick vom Kanalufer Richtung kleines Inseli und Fährhuus.

Satz, Druck und Gestaltung: HadererDruck AG, 8103 Unterengstringen

Ausschnitt aus dem ersten gedruckten «Übersichtsplan der Gemeinde Unterengstringen» erstellt auf der Basis der Schweiz. Grundbuchvermessung von 1938 (Massstab 1:5000). Grössere Parzellen gab es in den 1930er Jahren im Dorf nur als sogenannte Hofparzellen, z.B. der Bauernfamilien SCHÄRER (13), HEINRICH MEIER (WAGNER HEIRI, 26), GNEFF (34), KUESER (65), HOLLENWEGER (209) und VOGLER (41/42). Alle haben einen «Pungert» (Baumgarten mit mindestens einem Walnuss-Baum und einem Holderstrauch als Hofwächter und vor allem zahlreichen Mostbirnenbäumen). Extrem kleine Grundstücke, von der Aufteilung der Allmenden der ehemaligen Dorfgerechtigkeiten, findet man im «Allmendli» zwischen Dorf und Limmat und südlich der Limmat in den «langen und kurzen Teilen». Hundert Meter östlich der Limmat-Brücke erkennt man das beim Bau der Autobahn eingedeckte «Loch», d.h. die damalige Einmündung des Bebié-Fabrikkanals in die Limmat; wo sogar ich garantiert Fisch-Beute machte. ▷



Vorwort

Im laufenden Jahr 2014 wird Unterengstringen die Grenze von 3500 Einwohnern überschreiten. Wer hätte das vor über hundert Jahren gedacht, als noch vor allem Bauernfamilien das Ortsbild prägten und die Einwohnerzahl bei einigen Hundert lag? Es freut mich als Gemeindepräsident sehr, dass wir just über diese Epoche des Übergangs vom Bauerndorf in die Moderne eine Neujahrsschrift unter dem Titel «Einer der letzten Unterengstringer Bauernbuben» gestalten konnten. Einmal mehr durften wir auf die phänomenalen Geschichtskennnisse unseres Ehrenbürgers und alt Gemeindepräsidenten Dr. JAKOB MEIER zurückgreifen, wobei als ganz spezielle Besonderheit diesmal vor allem Autobiographisches die Schrift dominiert. JAKOB MEIER selber ist dieser Bauernbub, der ganz persönlich aus erster Hand über seine Kinder- und Jugendjahre in Unterengstringen berichtet. Und er tut dies in seiner unverwechselbaren Art, indem er Vergnügliches und Nachdenkliches, Hochinteressantes und Alltägliches, Detailgetreues aber auch

Anekdotisches meisterhaft miteinander verbindet. Diese Broschüre bildet die nunmehr 16. Neujahrsschrift zur Dokumentation unserer Dorfgeschichte und wieder kommt mir die Ehre zu, im Namen der gesamten Einwohnerschaft dem Autor ganz herzlich für seine unermüdliche, freiwillige und unentgeltliche grosse Arbeit aus ganzem Herzen zu danken. Ich danke auch unseren Einwohnerinnen und Einwohnern für ihr Interesse und die Bereitschaft zur Bereitstellung der finanziellen Mittel der Drucklegung, und ich hoffe sehr, dass dank dem uneigennütigen Engagement auch von weiteren Autorinnen, Autoren und verschiedensten privaten und behördlichen Helferinnen und Helfern, diese schöne Tradition der dorfgeschichtlichen Neujahrsschriften weitergeführt werden kann.

Unterengstringen, im Sommer 2014
 PETER TROMBIK, Gemeindepräsident

Inhaltsverzeichnis

DR. JAKOB MEIER

Einer der letzten Unterengstringer Bauernbuben

Vorbemerkung	Seite 1
Die Unterengstringer Landwirte waren vor allem Kleinbauern mit Selbstversorgerproblemen	Seite 2
Wie sah unser Bauernbetrieb in den 1930er Jahren aus?	Seite 4
Wo lebten diese Tiere und ihre Betreuer?	Seite 7
Das Wohnhaus Dorfstrasse 27	Seite 7
Die Küche	
Die Stube	
Die Veranda	
Die Wandtelefonstation	
Die Milchsammelstelle	
Der 1. Stock	
Das Dachgeschoss	
Der grosse Weinkeller	
Das Schnapsbrennen	
Der «Kellerhals»	
Der «obere Schopf» und das geheime «Runkelloch»	
Die Winterabende	
Die Obstbäume	
Die Scheune	Seite 19
Der Kuhstall	
Die Futtertenne	
Die Tenne	
Der «grosse Schopf»	
Der Wagenschopf	
Das kleine Schöppli	
Der Schweinestall	

Die Fuhrhaltere	Seite 22
Das «Familienmanagement»	Seite 28
Landwirtschaft und Gemüsebau	Seite 34
Die Reben	Seite 35
Der Gemüseanbau	Seite 36
«Metzgete» und «Helswegge»	Seite 39
Ihr grosser Tag war aber die Weihnacht	Seite 39
Was machte ein Bauernbub während seiner Schulzeit auf dem Betrieb?	Seite 43
Das gibt es heute – ausser Bauernbuben – im Dorf auch nicht mehr.	Seite 47



Blick vom ausgebrannten Dachstock des mittleren «Chläggihauses» (alte Schulstrasse Nr. 15) auf mein Elternhaus. Bereits war im Parterre die Veranda angebaut worden und vor dem Elternzimmer im ersten Stock hatte es eine Terrasse zum Lüften und Sonnen des Bettzeuges. Links vom «MILCHMEIER-Haus» erkennt man das Haus der Gebrüder BENZ, d.h. dem HERRMANN oder «STÜRMIBENZ» und dem «Uhrmacher BENZ» (heute Standort des Feuerwehrgebäudes).

DR. JAKOB MEIER
Einer der letzten
Unteringstringer Bauernbuben

VORBEMERKUNG

In meinem Berufsleben habe ich oft erfahren, dass auch scheinbar auf der Hand liegende Tatsachen nur einen Teil der Wahrheit beinhalten, nämlich dann, wenn sie nur von einer Blickrichtung aus als solche erkannt worden sind. Das gilt einerseits für Tatsachen, die wir in jungen Jahren als solche beurteilt haben, als uns naturgemäss der Überblick fehlte und andererseits aber vor allem dort, wo Menschen sehr nahe beieinander wohnen und man vieles sieht und vor allem hört, das man nicht überprüft. Im alten Dorf wohnte man in meiner Jugend wirklich eng nebeneinander.

Ein Beispiel: Das erste Bild zeigt mein Elternhaus aus einer ganz speziellen Sicht, nämlich vom ausgebrannten Dachstock des «Chläggihauses» (alte Schulstr. Nr. 15). 1867 war das grösste zusammengebaute Strohdachhaus an der Dorfstrasse (heute Dorfstr. Nr. 21 – 27) an Mittefasten vom Funkenwurf der Fackelträger des Kienbesenumzuges in Brand gesetzt worden und brannte bis auf die Grundmauern ab. Es entstanden vier eigenständige Bauten, drei davon mit vom Wohnteil räumlich abgetrennten Scheunen. So konnte jede Familie nach eigenem Entschluss und vor allem entsprechend den knappen finanziellen Verhältnissen, eigene Bauten errichten. Im Dorf erzählte man, dass «im Chläggi» die drei bis vier Familien immer an Platznot litten und etwas eifersüchtig auf die «Vordersassen» an der Dorfstrasse schauten, die nach dem Brand plötzlich keinen Platzmangel mehr hatten.

Als kurz vor meiner Geburt ein Brand im Dachstock des «Chläggi» ausbrach, kam sofort das hartnäckige Gerücht auf, dass es sich um Brandstiftung handle. Da man den Brand rasch löschen konnte, kamen die «Chläggibewohner» nicht zu mehr Platz, dafür in ein dummes Geschwätz. Der damalige Feuerschauer – der die Brandursache im Auftrag des Statthalters abklärte – bestätigte mir aber noch in seinen alten Tagen, dass es eindeutig ein Kaminwechselbrand war und keine Brandstiftung.

In meiner Berichterstattung über die Jugendzeit des ältesten Sohnes eines der letzten autarken Unteringstringer Bauern, gibt es natürlich auch nur eine Blickrichtung, eine Ansicht und diese ist wohl nicht immer die Einzige.

Eines habe ich aber nicht fertig gebracht, Ausdrücke, die unsere Bauern in dieser Zeit gebrauchten und mir sehr typisch scheinen, in ein «Schriftdeutsch» zu übersetzen, das sie einfach nicht präzise wiedergibt. Ich habe sie daher in « » gesetzt und nur dort näher umschrieben, wo mir dies zum Verständnis nötig schien.

DIE UNTERENGSTRINGER LANDWIRTE WAREN
VOR ALLEM KLEINBAUERN
MIT SELBSTVERSORGERPROBLEMEN

Als die Wirtschaftskrise anfangs der 1930er Jahre die Illusion «Die Limmattaler Strassenbahn bringt Aufschwung in die rechtsufrigen Gemeinden» endgültig ausradierte, waren die Kleinbauern im alten Dorfteil vor allem von den Preisen der von ihnen mühevoll produzierten Produkte geplagt. Kleinbauern waren im alten Dorfteil – mit Ausnahme des heruntergewirtschafteten «FEHRENGUTES», von dem an der Dorfstrasse heute nur noch das Wohnhaus (Dorfstr. Nr. 12), das Waschhaus und die sogenannte Schulscheune (Dorfstr. Nr. 13) übriggeblieben sind und des hablichen Gutes des JOHANNES HOLLENWEGER – alle.

Ein Grund, warum ich gerade meine Jugend als Bauernbub in Unterengstringen zu beschreiben versuche, ist, dass unsere Familie in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts noch eine der wenigen kompletten Selbstversorger-Kleinbauern war und ich zudem gut dokumentiert bin. Lediglich die Bienen waren um 1938 auf unserem Hof nach einer Ruhr ausgestorben und wurden nicht mehr ersetzt, weil der Bruder meines Grossvaters – der «WAGNER HEIRI» – nur 100 m von uns entfernt ein Bienenhaus hatte und ein weitherum bekannter Bienenzüchter und Imker war. Er soll meinen Grossvater scheinbar immer ausgelacht haben, wenn er keinen optimalen Honigertrag ausweisen konnte. «Gehänselt» werden, das mochte mein Grossvater als Alt-Gemeindepräsident aber nicht.

Das infolge eines Todesfalls amtlich aufgenommene Inventar zeigt, wie bescheiden die Besitzverhältnisse 1907 auch in unserer Familie waren. An landwirtschaftlich nutzbarem Land besass MEIER's lediglich:

- 1 Baumgarten von ca. 30 Aren (damals galt noch das Cirka-Mass, die Grundbuchvermessung erfolgte erst 1938),
- 14 «Stuck» Wiesen, insgesamt ca. 95 Aren, wobei das kleinste «Stuck» ca. 1 Are mass, das Grösste ca. 28 Aren («Stuck» = Parzelle),
- 14 «Stuck» Acker mit insgesamt ca. 132 Aren; 4 Äcker waren nur ca. 4 Aren gross, der Grösste ca. 20 Aren,
- 8 «Stuck» Reben mit insgesamt ca. 65 Aren; 2 «Stuck» Rebenmassen nur ca. 2 Aren.

Auf insgesamt 3.22 Hektar eigenem Land (inkl. Reben) konnte schon damals eine Familie nicht leben. Man musste noch einer Nebenarbeit nachgehen. Mein Urgrossvater war nebenberuflich noch Schreiner, ein Bruder Wagner (und Zimmermann) und der Urgrossvater Gabelmacher.

Stammhaus der MEIER um 1917; erbaut nach dem Brand von 1867. Auf der Westseite am sogenannten Gemeindegässchen (heute Alte Schulstrasse) besteht noch der Schweinestallanbau. An der Südseite ist die Veranda noch nicht angebaut. Auf dem Gemeindegässchen präsentiert sich die Familie MEIER und im Vordergrund der Hofhund Barri, der beste Beschützer der Tiere und des Inventars der alleinstehenden Scheune und Spezialist für «Fasnachtschüechli».





Breitaxt und Stosseisen (Zimmermann-Werkzeuge) aus der Zeit, als die MEIER im Nebenberuf noch «hölzig» waren.

Mein Ur-ur-grossvater musste als Nebenerwerb ein paar Batzen noch als «Gabelmacher» verdienen. ▽

Als sehr spärlicher «Hausrat» ist im Inventar aufgeführt:

- 1 aufgerüstetes vollständiges Bett
- 1 eintürig tannener Kasten
- 1 tannene Bank
- 2 harthölzerne Sessel
- 10 Stück Fässer, zusammen ca. 80 hl fassend (8'000 Liter!)
- 5 «Saum» neuer Wein (1 «Saum» = 150 Liter)
- 6 «Saum» Most
- 3 Tansen
- 1 Trichter
- 1 eicherne «Gelte»
- 1 Kellerleiter
- 2 eicherne und 4 tannene Weinständen

Dazu die «ideelle Hälfte» an einer Obstpresse (wohl in der alten Trotte).

An landwirtschaftlichen Geräten sind genannt:

- 1 Bruggwagen
- 1 Bennenwagen
- 1 Handwagen
- 1 Stossbähre
- 1 Jauchefass
- 1 eiserner Pflug
- 1 hölzerne Egge
- 1 Futterschneidestuhl (zur Herstellung von Kurzfutter)
- 1 Rübenmühle (auch Rābenmühle genannt)
- 1 Rebenspritze
- 3 Siebe
- 4 Leitern
- 3 Sensen
- 6 Stück hölzernes Heuergeschirr (Gabeln und Rechen)
- 3 eiserne Gabeln
- 4 Stück Seil
- 14 Stück Feldgeräte
- 14 Stück Zimmermannswerkzeuge
- 6 Ketten
- 6 Gertel und Äxte
- 1 Klafter Brennholz
- 1 Partie Reiswellen

Die Viehhabe war denn auch entsprechend klein: 3 Kühe, 2 Rinder, 1 Schwein. Pferde besass die Familie noch nicht. Als Zugtiere wurden die Kühe und Rinder «unters Joch» genommen. Das Holz stammte aus zwei «halben» Dorfgerechtigkeiten (siehe Neujahrsschrift Unterengstringen 2000).

Die Trauben und den Birnenmost kelterte man in der Gemeinschaftstrotte an der Ecke Stolzweiesstrasse / Sennenbühlfussweg, an der man den «ideellen vierten Teil» besass.

An Futtermitteln für den Winter waren vorhanden:

ca. 200 Ctr. Heu und Emd (1 Ctr. = 50 kg)

ca. 400 Garben (offensichtlich noch nicht gedroschen)

25 Ctr. Kartoffeln

ca. 40 Ctr. Runkeln und Rāben

Für jeden Inventarpunkt waren die entsprechenden geschätzten Werte eingetragen. Das «mutmassliche reine Vermögen» betrug gemäss Inventar Fr. 5'637.–, wobei der Erblasser bei 23 Gläubigern mit Fr. 26'549.– «in der Kreide» stand. Als Aktiven wies man an Liegenschaften Fr. 27'550.– und an Fahrhabe Fr. 4'636.– aus.



WIE SAH UNSER BAUERNBETRIEB IN DEN 1930ER JAHREN AUS?

1931 – im Jahre der Hochzeit – hat mein Vater folgendes lebendes Inventar in der Familienchronik festgehalten:

«Im Rossstall hämmer min Eidgenoss d'Chatz (Kavalleriepferd) und es Paar prima Fuchse (braune Zugpferde), de Mani und de Max; im Vehstall 5 Chüeh, 4 Rindli und es Chalb. Im Saustall – wo d'Mueter tüchtig isch im Fach – da cha me gseh 4 Jungi, wo sie au sälber g'wached hät bi de Geburt und no e More (Mutterschwein) wo d'Ziit ushätt (d.h. kurz vor der Geburt der Ferkel steht).»

Weiter hatten wir in meiner Jugend ausserdem die auf einem Bauernhof üblichen Katzen, selbstverständlich Hühner und Kaninchen.

Der Hauptunterschied zum Inventar von 1907 sind die 3 Pferde. Die MEIER's konnten damit endgültig die «hölzernen» Nebenberufe: Gabelmacher, Schreiner, Zimmermann und Wagner aufgeben; man sah eine Chance in der Fuhrhaltere.



Mein treuer Begleiter: «Das schwarze Schaf». Mit mir konnte es wirklich lammfromm sein!

Als unsere Verwandten aus dem Bernbiet das erste Mal bei uns auf Besuch waren, sagte mein Onkel nach dem Rundgang auf dem Hof einprägsam: «Aber zu einem echten Bauernhof gehören entweder Ziegen oder Schafe, um die mageren Wiesen und die steilen Böschungen sauber abzuäsen». Bei ihrem nächsten Besuch brachten sie in einem mit einem Tuch überdeckten Korb im Seitenwagen des Motorrades mein legendäres schwarzes Schaf – noch als Lamm – mit. Dieses Schaf wurde von mir nach allen Regeln der Kunst verhätschelt und verwöhnt und wenn ich ausnahmsweise ein «Reiheli» Schokolade zum Bauernbrot als «Znüni» oder «Zabig» erhielt, so brachte ich schön die Hälfte meinem Schaf, auch wenn es sie erst nach langem Schnuppern und «Begeifern» gar nicht so begeistert frass. «Das schwarze Schaf» war mein ständiger Begleiter und einmal durfte ich es sogar ins Schulzimmer von Fräulein HERZOG mitnehmen.



Während der Vater mit Elstern und Krähen beim Bruder und mir gut ankam, musste er die Wildenten, die er für uns aufzog, meist selbst pflegen und so wurde ihnen oft die Freiheit wieder geschenkt.

Typisch für meinen Vater war, dass er immer noch zahme Kostgänger für den Bruder und mich organisierte, d.h. einmal eine Wildente, das andere Mal eine weisse Taube und vor allem zahme Elstern oder Krähen. Eine unserer Elstern, der Hansi, wurde sogar berühmt, weil eine begnadete Fotoreporterin – Frau MOCK, die im Sennenbühlturn wohnt – über unseren Hansi in den damals noch üblichen illustrierten Familienzeitschriften, z.B. «In Freien Stunden», ausführliche Fotoreportagen unterbringen konnte. Mein Bruder und ich zogen diese Elster in einem grossen Käfig vom noch nicht flüggen Jungvogel mit «Milchmöcken» und Regenwürmern auf. Wir dressierten Hansi so, dass er dann, wenn er tagsüber frei in der Nachbarschaft herumfliegen durfte, abends selbstständig in den Käfig zurückkam. Dies schreibe ich vor allem

dem Umstand zu, dass er dort nicht nur ein gutes «Bettmümpfeli» vorfand, sondern nachts auch vor den Katzen sicher war. Unsere Katzen waren nämlich nicht immer mit Hansi einverstanden, z.B. weil er als Erster von der noch stallwarmen Kuhmilch zu trinken bekam, die meine Mutter frühmorgens vom Stall direkt ins Katzengeschirr auf der Treppe zum Wohnhaus brachte.

Tagsüber – wenn Hansi bemerkte, dass die Katzen ihm auf-lauerten – konnte er sie richtig hänseln, indem er auf dem Boden auf sie zulief und erst, wenn er sich in ihrem Sprungbereich befand, daran erinnerte, dass er fliegen konnte.



Die Elster von Unterengstringen (Originaltext von Frau Mock)
«Sagen wir ihr «Hansi» und machen wir aus der «diebischen» Elster einen männlichen Star unserer kleinen Erzählung:

- Sein Tagewerk begann mit dem der Bäuerin (d.h. meiner Mutter)
- Kaum erscheint die Meisterin mit der Milchtasse, setzt sich Hansi auf den Rand und schlürft mit Behagen das weisse Getränk.»





«Ein rotes Täschchen liegt am Boden. Hansi entdeckt es und eignet es sich wie ein echter Schelm an. Moral kümmernd... Zuerst wird es untersucht und sich wenig um die Moral kümmernd... ...stolzisiert der diebische Hansi damit fort.»

Mein Bruder brannte darauf, mit Hansi – wenn wir ausnahmsweise auswärtigen Besuch hatten – seinen Dressurtrick vorzuführen. Er legte im Nachbarhaus – bei Frau FEHR – unbemerkt einen billigen, aber glänzend polierten Kaffeelöffel auf ein Fenstergesims und pfiff dann dreimal schrill durch die Finger. Wo Hansi auch immer in der Gegend war, flog er schnurstracks zum Einfamilienhaus von ANNA BARBARA FEHR-FEHR (von Berg am Irchel gebürtig), suchte und brachte das «silberne» Löffelchen zurück in den Käfig.

MAX GUBLER (Inv. Nr. 1534)
Liegende Katze, Unterengstringen, um 1950, Öl auf Leinwand, 61 x 73 cm



Der Unterengstringer Kunstmaler MAX GUBLER erfuhr von diesem Kunststück unseres Hansi und fragte – wenn er mit seiner Frau etwas länger abwesend war – meinen Bruder, ob er nicht auch seine heiss geliebten Katzen und seine zahme Krähe füttern und betreuen würde. Mein Bruder war dazu gerne bereit, vor allem weil Herr GUBLER ihm für eine Woche Betreuung fürstliche 50 Rappen als Trinkgeld schon zum Voraus gab. Auch ich durfte diese Aufgabe hie und da von meinem Bruder übernehmen und lernte dabei MAX GUBLER'S besonders elegante hochbeinige Katzen kennen, von denen er ein männliches Exemplar aus Paris mitgebracht hatte. (Das war

der Grund, warum ich später unbedingt ein Katzen-gemälde von MAX GUBLER erwerben wollte.) Die hochbeinige Katze aus Paris hat übrigens lange Jahre dafür gesorgt, dass in der Umgebung seines Atelierhauses – oberhalb des «Fischerhüsli» – auch die jungen Bauernkatzen sich von den sonst behäbigen, schwerfälligen Unterengstringer Katzen unterschieden. Als ich später einmal neben MAX GUBLER frühmorgens nach Schlieren auf den Bahnhof ging, sagte ich ihm, dass die Katze auf «meinem Ölbild» aber ein etwas gar langes Bein habe. Er antwortete mit der Vorbemerkung, seine Antwort stamme nicht von ihm, sondern von einem sehr berühmten Kunstmaler, dass eben ein schönes Bein nie lang genug sein könne!

WO LEBTEN DIESE TIERE UND IHRE BETREUER?

DAS WOHNHAUS DORFSTRASSE 27

Unser kleines Wohnhaus an der Dorfstrasse Nr. 27 war 1867/68 als alleinstehendes, aus Sandsteinen aus dem Sandsteinbruch beim jetzigen Bürgerplatz oberhalb vom Sparrenberg gebautes, Einfamilienhaus errichtet worden. In diesem Einfamilienhaus lebten bis zu meiner Heirat drei Generationen und der sogenannte «Pferdeknecht».

Der Grossvater präsentiert drei Generationen (inklusive den Autor) unter dem «Baldachin» vor der Haustüre.



Die Küche

Vom überdachten Eingang auf der Dorfstrassenseite kam man über einen kurzen Gang rechts in die Küche, wo nicht nur der grosse zweilöchrige Holzherd mit dem Wasserschiff stand, sondern von wo aus man auch den grossen Kachelofen in der benachbarten Stube einheizte und unser Brot – immer für eine Woche –, die saftigen Wähen und zur Weihnachtszeit die «Helsweggen» backen konnte.

Die ganze Familie «MILCHMEIER», d. h. Grossvater, Grossmutter, Vater, Mutter, mein Bruder WERNER und ich, der Pferdeknecht Stephan, die «Bäsi» ELISE SCHMIDER, die im Sommer auf den Gemüsefeldern arbeitete und oft Tante IDA, ass an den Wochentagen in der Küche. Am Tisch vis-à-vis des Herdes hatte es auf zwei Seiten je eine Holzbank und auf den andern Seiten ein, respektive 3 «Taburettli». An der Wand über dem grossen Aschenbehälter (der sogenannten «Aschentolle»), der auch als Sitzgelegenheit für die kochende Grossmutter diente, gab es einen kleinen Geschirrschrank, der über dem Boden ein Fach für die Holzscheiter und das Anfeuerholz hatte. Beim Fenster Richtung Hinterdorf war der Kaltwasserhahn mit Schüttstein und Tropfbrett und in der Ecke ein vom Urgrossvater, der neben Landwirt Schreiner war, hergestelltes feines Gewürzkästchen aus Nussbaumholz mit vielen Minischubladen analog einer Schmuckschatulle und einer raffinierten Muskatträffel.



Gruss aus Unter-Engstringen



Was wir 1926 hatten, war eine eigene Postkarte! Unser Haus – im Bild links – hatte beim dorfsstrassenseitigen Eingang den «Baldachin» noch nicht. Diese Überdachung des Einganges hatte der Grossvater anbringen lassen, damit man Unbekannte u. a. Landstreicher und Bettler die anklopfen nicht ins Haus nehmen musste und von den damals noch zahlreichen Hausierern Mercerie-Waren und andere Kleinigkeiten «am Trocken» kaufen konnte. Das Vorbild ist 1926 bei der Renovation der Kirche Weinigen an der Westfront erstellt worden.

Die Essbestecke und die grossen Tranchiermesser befanden sich in einer der beiden Zugschubladen am Esstisch. In der anderen war das Münzportemonnaie der ganzen Familie und eine Unzahl von Schnüren aller Art. Der Grossvater ärgerte sich immer, wenn man auch die kürzesten Abschnitte von Schnüren dort aufbewahrte. Er sagte oft, schreibt doch endlich die Schublade wie folgt an: «Schnüre; zu kurz zum Gebrauch!».

Während der Kriegszeit hatten wir das tragbare Familienradio, das seinen Platz sonst in der Stube hatte, in der Eckbankecke, damit der Grossvater beim «Zmittag» die Mittagsnachrichten von «Beromünster» hören konnte. Das war die Zeit, wo am Tisch – wie wir sagten – bei Todesstrafe kein Wort gesprochen werden durfte.

Die Stube

Unsere Stube war etwas Spezielles. Sie unterschied sich schon in der Farbe von den grünlich oder bläulich gestrichenen Bauernstuben. Unsere Stube war an den Wänden und der Decke mit massivem Holz getäfert und transparent lackiert, so dass die Strukturen des Holzes sichtbar waren. Auf der Seite der Küche stand der grosse Kachelofen mit angebauter Kunst, dem sogenannten «Chäuschtli». Während der Kachelofen von der Küche her mit «Stauden» direkt beheizt worden ist, wurde die Kunst als Sitzbank vom Holzherd von der Küche her gewärmt. Die Temperaturen des «Chäuschtli» regulierte man mit Schiebern im Kaminsystem der Küche.

Der Kachelofen war nicht mehr der, mit grünen Kacheln aus dem abgebrannten Haus wieder aufgebaute, sondern der Farbe des Täfers entsprechend, ein gelbbrauner moderner Kachelofen. Er hatte ein grosses gusseisernes «Türli» zum sogenannten Ofenloch, wo man vor dem «Zubettgehen» seinen «Steinsack» – Leinensack mit Kirschensteinen gefüllt – fasste, da im ganzen Haus nur die Stube geheizt war. Eisblumen an den Fensterscheiben waren im Winter die Regel!

Auf der Seite des «Gemeindegässchens» hatte es einen grossen Auszugstisch, der auf zwei Seiten von einer Eckbank umrahmt war. Die Anzahl Stühle variierte je nach Anzahl der Esser, man holte notfalls Ergänzung aus der «Veranda». Auf der Seite gegen die Schlafkammer der Grosseltern – wir sagten «Nebenkammer» – hatte es einen ins Täfer eingelassenen Wandschrank mit einem wunderbaren «Ziithüsli», d. h. einem ca. 40 cm breiten Abteil, das die Schwarzwälderuhr beherbergte. Es war eine Pendeluhr mit schweren Gewichten an Ketten, die am Sonntagabend nach dem Nachessen hochgezogen worden sind und die Uhr eine Woche in Betrieb hielten. Das Zifferblatt war hinter einer Glasscheibe und hatte im Zentrum eine gravierte Messingscheibe, mit der man den Wecker einstellen konnte. Dafür hatte es – obschon es eine Schwarzwälderuhr war – keinen Kuckuck.

Im unteren Teil des Uhrenkastens war aber auch der Karabiner meines Vaters, ein Langgewehr und ein Kleinkalibergewehr aufbewahrt, neben dem Stolz der Familie: Dem Faschinenmesser des Grossvaters als Fahrgefreiter bei der Artillerie und dem Säbel des Vaters als Wachtmeister der Kavallerie.

Daneben war das Kastenabteil mit dem Nähzeug und Stoffresten zum Flickern von Kleidern und Wollknäuel in allen erdenklichen Farben zum Stopfen von Löchern in Socken und Pullovern etc. Weiter hatte es noch zwei Kleiderabteile, aber die waren für die Grosseltern reserviert, da es in ihrer kleinen «Nebenkammer» ausser ihren Betten und einem schmalen Buffet keinen Platz hatte.

An der schmalen Wand gegen Süden stand das Stubenbuffet. Bis auf den Absatz auf Tischhöhe waren der Porzellan-service und die Stiefelgläser untergebracht. Darüber hatte es die Besteckschubladen für das versilberte Sonntagsbesteck.

Im verglasten Schränkchen oberhalb der Besteckschubladen ist mir ein Gegenstand besonders in Erinnerung geblieben. Meine Grosseltern machten 1931 mit dem Limmattaler Fuhrhalterverband die einzige Auslandsreise, aber bis nach Paris, an die sogenannte Kolonialausstellung. Von dort brachten sie als Kleinod eine kleine Porzellanfigur als Andenken, die Napoleon zu Pferd darstellte, mit. Das war etwas; aber leider nicht – wie sie beim Kauf gemeint hatten – von der Manufaktur MEISSEN oder ROSENTHAL, sondern ein billiges Massenprodukt.

Die Veranda

Gegen Süden, d. h. den Garten hin, hatte der Grossvater, als er Gemeindepräsident war, eine kleine Veranda anbauen lassen. Der Grund war, dass man damals noch kein Gemeindehaus hatte. Der Gemeindegeschreiber – OTTO MÜLLER – wohnte als Inhaber der Klosterfischerei im Meierhof ob dem Kloster Fahr und erledigte dort nicht nur alles Schriftliche, sondern



Gemeindegeschreiber OTTO MÜLLER, der für seine Teilzeitarbeit noch einen fixen Lohn bezog, war, kaum waren die amtlichen Geschäfte erledigt, entweder mit seinem Weidling und den sorgfältig gepflegten Netzen am Fischen oder im Herbst mit der Flinte auf der Hasenjagd, damals dem wichtigsten Wildbret.

empfang in seiner Wohnung auch die Besucher, die irgend ein Anliegen an die Gemeinde stellen wollten. Ein Telefonanschluss hatte der Gemeindegemeinderat noch nicht und so musste mein Grossvater am Ende einer Besprechung vorsorglich schon den nächsten Termin festlegen, vor allem weil sich sonst der Gemeindegemeinderat bei schönem Wetter auf seinem Weidling irgendwo in der Fischenz befand. Alle Absprachen mit dem Gemeindegemeinderat fanden daher in dieser Veranda statt. Dazu erschien er mit einer Schuhschachtel mit den Akten, die er auf dem Weg auf dem Gepäckträger seines Fahrrades eingeklemmt hatte. Der Gemeindegemeinderat hatte für die Akten der Gemeinde jeweils nur wenige teure Ordner gekauft. Er verwahrte den Grossteil der Akten während eines Jahres in leeren Schuhschachteln in seiner Wohnung. Ende des Jahres wurde dann im Beisein des Präsidenten und des Gutsverwalters ausgemistet und das Wichtige, was nicht in den Protokollbüchern vom Gemeinderat und der Gemeindeversammlung festgehalten war, in die Schirmlade im alten Schulhaus gebracht. Diese Schirmlade, d.h. das offizielle Archiv der Gemeinde, war im Schulzimmer im ersten Stock im Hohlboden, d.h. der Zwischendecke zum unteren Schulzimmer, eingelassen. Zum Öffnen der Schirmlade musste man einen Deckel im Holzparkett des oberen Schulzimmers abheben und dann eine Eisentüre mit zwei Schlössern öffnen. Der eine Schlüssel hatte der Gemeindegemeinderat, der andere der Säckelmeister, d.h. der Gutsverwalter der Gemeinde. Man konnte so die Schirmlade nur zu zweit öffnen. Meist fand diese Zeremonie vor einer Gemeindeversammlung statt, die übrigens damals noch im unteren Schulzimmer an Sonntagnachmittagen abgehalten worden sind.

Die Sitzungen des Gemeinderates hielt man im «Hinterstübli» der Bäckerei und Dorfschenke von KARL MEIER im sogenannten «Meierhöfli» ab. Die Vertraulichkeit war dort natürlich nicht gewährleistet, da man die Gäste des kleinen Restaurants nicht wegschicken konnte und das Haus scheinbar sehr hellhörig war. Das Restaurant als Anhängsel der Bäckerei bestand nur aus dem «Stübli» und eben der «Nebenkammer», wo, wenn nicht gerade ein spezieller Anlass, z.B. eine Gemeinderatssitzung, stattfand, die Bäckerfamilie ihre reguläre Stube hatte.

Die Wandtelefonstation

Unsere Veranda hatte ausser einem grossen runden Tisch mit drei Stühlen und einem Stehpult etwas ganz Spezielles: Eine Wandtelefonstation, d.h. die Telefonstation des Mitteldorfes. Wir hatten also für die Bewohner des 3-Familienhauses «im Chläggi», die Gärtnerei KRAH, die Familie des Gaswerkarbeiters BOXLER, die Bauernfamilien GNEPE, «WAGNER-HEIRI» und SCHÄRER, ein offenes Haus. Wenn bei uns jemand von der Familie im Hause war, konnten alle vorgenannten Nachbarn bei uns anklopfen und telefonieren. Wenn aber alle Mitglieder unserer Familie ausser Haus, d.h. auf den Feldern oder in den Reben waren und die Nachbarn dringend telefonieren

Ausschnitt aus dem Telefonbuch für Unterengstringen von 1931, das noch die Anweisung enthält: In den Trichter hineinsprechen.

Unterengstringen (Schlieren) CD*-n (nach Inbetriebnahme der automat. Zentrale N)	
(Die in Klammern aufgeführten Nummern sind erst gültig vom Tage der Betriebseröffnung der automatischen Zentrale an. Das genaue Datum wird später publiziert)	
2.06	(917.449) Auf der Mauer, Hans, Bäckerei u. Conditorei, Weiningerstr. 161
2.05	(917.347) Barmettler, A., Metzgerei
2.17	(917.453) Bosio, Paul, Baugeschäft
2.01	(917.448) Bucher-Müller, F.
2.63	(917.160) Bünzli, Carl, Bankprokurist
2.11	(917.247) Eggmann-Panchaud, Aug., z. Limmatblick
2.27	(917.456) Frei-Hintermann, O., Zimmergeschäft
2.15	(917.148) Gerber, Gottfr., Gut Sonnenberg
2.46	(917.458) Herzog-Bucher, Frau E., Hönggerstr.
2.56	(917.258) Hilfiker, Jak., «Rosengarten»
2.25	(917.151) Hoffmann, Alb., Handelsgärtner
2.53	(917.257) Hollenweger, Conrad, Holz u. Kohlen
2.08	(917.348) Hotz, Otto, Rest. Eckstein
2.28	(917.152) Huber, Ernst, Handlung, Dorfstr. 87
22	(917.213) Kloster Fahr, Oekonomie-Verwaltung
8	(917.401) Wirtschaft
2.18	(917.149) Kueser, Fritz, Sohn, Fuhrhalter
2.12	(917.248) Kueser, Jak., Sohn, Wohng., Zürcherstr. Kies- u. Sandwerke Weiningen, Aufruf: Dietikon 2.99 (918.360)
2.04	(917.246) Landolt, H., Gut Sparrenberg
2.02	(917.345) Meier, Carl, Bäcker, Rest. z. Meierhöfli
2.21	(917.350) Meier, Jac., Gemeindepräsident
2.26	(917.455) Müller, Dr. Emanuel, Klosterstr.
41	(917.111) Müller, Fritz, Glaserei-Bauschreinerei
2.07	(917.147) Müller-Honegger, A., Handlung im Bühl
220	(917.454) Nitschké, Jul., Malergeschäft
2.08	(917.348) Rest. Eckstein (Hotz)
2.03	(917.346) Rettner, Frau L., zur «Erica»
50	(917.409) Richard, J. O., Wirtschaft, Sennenbühl
2.41	(917.253) Traub, Ernst, Handlung,

Ausschnitt aus dem Telefonbuch von 1931, das die Anweisung enthält: «In den Trichter hineinsprechen».

wollten, so wussten sie genau, wo unser Hausschlüssel deponiert war, nämlich beim Fenster links vor der Haustüre hinter dem zweiten Blumentopf mit den sogenannten Strassburgern (Winterlevkojen).



Bei den «MILCHMEIER's» hatte es anstelle der üblichen Geranien «Strassburger», d. h. Winterlevkojen, auf den Fenstersimsen. Die Grossmutter hatte mit diesen Strassburgern eine Arbeit, bei der sie in der Küche allein sein wollte: Die Ernte der Levkojensamen. Diese Samen, die sie für die Firma SAMEN MAUSER produzierte, waren nämlich staubfein. Die ganze Ernte ist ihr einmal vollständig abhanden gekommen, als ihr eine Besucherin zuschaute und wegen einer elektrostatischen Aufladung alle Samen wie ein Magnet von der ausgebreiteten Zeitung «stahl», ohne dass sie etwas dafür konnte.

Wie aus dem Telefonverzeichnis von 1931 ersichtlich ist, hatte im ganzen Mitteldorf ausser uns niemand einen Telefonanschluss. Unsere Telefonnummer war so automatisch auch die Nummer der Nachbarn. Wenn ein Anruf an die Nachbarn kam, «nahmen wir das Telefon ab» und meldeten dem Anrufer, dass er sich etwas gedulden sollte, da wir jemanden von der gewünschten Familie an den Apparat rufen müssten. Wir waren so trainiert, ja nicht zu sagen, dass die angerufene Person zurückrufen werde, da diese sonst Kosten aufgebremmt bekommen hätte. Das Suchen der Personen dauerte oft etwas lange, d. h. wenn z. B. die alte «FANNY GNEPF» zuerst die Pfannen vom Holzherd nehmen musste, dann die Hände wusch, die Schuhe, die sie im Haus offen trug, noch langwierig schnürte und sich dann auf den Weg zu uns machte, dann nochmals zurückging, um einen Zettel zu holen und dann wirklich am Telefon erschien. Das machte nicht nur meinen Grossvater «sternhagelsverrückt», sondern es gab hie und da auch lustige Situationen. Ich erinnere mich an ein Ereignis in der Kriegszeit 1939–1945, wo während der Lebensmittelrationierung auch sogenannte «Fleischlose Tage» geboten waren. Als ein Nachbar während unseres Mittagessens ans

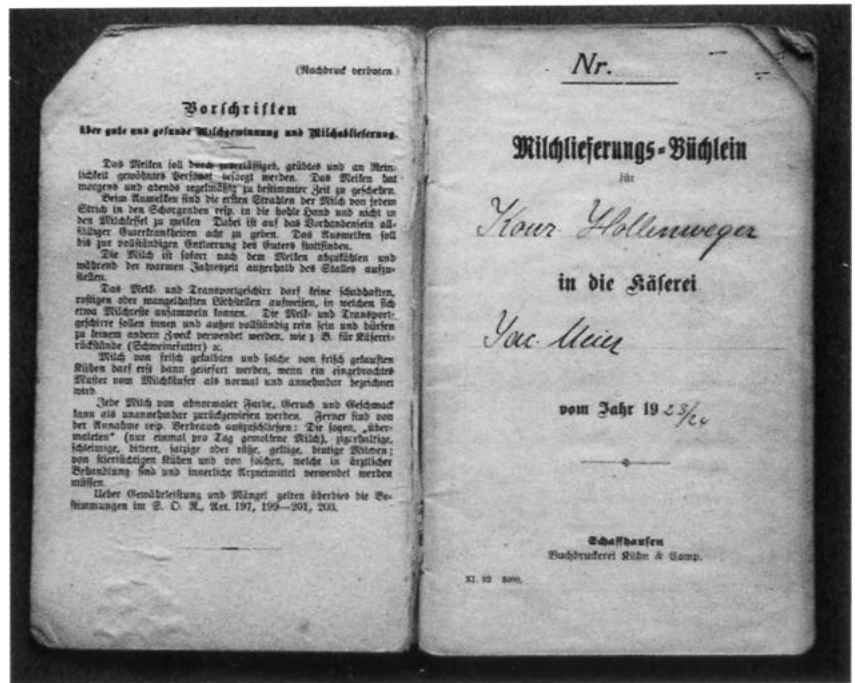
Telefon gerufen werden musste, veranlasste der Grossvater, dass man ihm auch einen «Schinkenschnitz» zum Mitessen gab, in der Annahme, dass er vom Fleischessen nichts weiter sagte. Aber weit gefehlt! Am Abend wusste das ganze Mitteldorf, was es bei uns zum Mittagessen gab und zwar genau was aus der Rauchkammer.

Die Milchsammelstelle

Im Hausflur vom Parterre stand bei uns etwas Einmaliges: ein grosser «Therma»-Eisschrank, d. h. ein Kühlschrank mit Kompressor. Meine Grosseltern betrieben die Milchsammelstelle der Unterenstringer Bauern – daher der Name «MILCHMEIER».

Jeden Morgen brachte der Grossvater die angelieferte Milch vom Abend und vom Morgen auf den Bahnhof Schlieren, damit sie als Frischmilch rechtzeitig vom Milchverband in Zürich an die Verbraucher geliefert werden konnte. Wenn am Abend ein Telefon eintraf, dass der Milchverband am folgenden Tag keine Milch brauchen könne, wurde sie gekühlt und dann zu Rahm zentrifugiert. Wenn der Rahm auch nicht nach Zürich verkauft werden konnte, kam er ins Butterfass und wurde dann als «Anke» den Bauern zur Zwangsabnahme gutgeschrieben. Dafür war natürlich ein grosser Kühlschrank Gold wert. Im Kühlschrank lagerten aber auch zwei (!) Käsesorten, meist Emmentaler und Tilsiter, für die privaten Milchkunden unserer Gemeinde, die einmal im Tag von Mitgliedern unserer Familie bedient worden sind, oder die Milch und die Milchprodukte abends zwischen 6 und 8 Uhr bei uns abholten.

Milchliefersbüchlein für KONRAD HOLLENWEGER in die Käserei, d. h. in die Milchsammelstelle meines Grossvaters von 1923/24.



Der 1. Stock

Im ersten Stock waren 3 Schlafkammern und das Badezimmer mit dem mit Holz beheizten «Badeofen» und einer riesigen freistehenden Badewanne. Eines der Zimmer – das kleinste – gehörte der Schwester meines Vaters, das grösste Zimmer war das Elternschlafzimmer, d.h. der einzige Raum in der Hoheit meiner Eltern. Das dritte Zimmer gehörte Onkel HEINRICH, der damals in Zürich als Konditor u.a. bei SCHURTER am Central arbeitete. Es war aber gleichzeitig das Zimmer meines Bruders und von mir selbst. Es hatte dort nur Platz für drei Betten, einen Kleiderschrank und einen Stuhl. Da kein Tisch vorhanden war, hat der Dorfschreiner – unser Vetter HEINRICH SCHMIDER – für uns die Fensterbank so verbreitert, dass der Bruder und ich dort die Hausaufgaben machen konnten.

Das Dachgeschoss

Im Dachgeschoss war das Kämmerchen des «Rossknechtes». Ausser dem Bett hatte es nur Platz für eine kleine Kleiderkommode mit drei Schubladen und einen Stuhl. Den einzigen Kittel und ein Paar «bessere» Hosen hatte er am Haken an der Zimmertür aufgehängt.

Der ganze übrige Dachstock war «Winde». Den Hauptplatz nahm die Räucherei ein. Sie bestand aus dem eigentlichen «Rauchhüsli». In diesem gemauerten Kubus mit einer schweren Eisentüre konnte man nach der «Metzgete» die Würste (Schüblinge), Speck und die Schinken an massiven Stecken aufhängen und dann sorgfältig mit Rauch, den man aus dem benachbarten Kamin abzweigte, räuchern. Wenn der Räucherprozess fertig war, hängte man das Räuchergut in den benachbarten ebenfalls gemauerten Kasten, wo man es vom Winter bis weit in den Sommer hinein als Vorrat hängen liess.

Das Räuchern war die Domäne des Grossvaters, der den Speck und die Schinken im Keller in einer Lake aus Wein, Kräutern und Pökelsalz nass beizte, sie dann abtrocknen liess und ins «Rauchhüsli» hängte. Dort durfte immer nur soviel Rauch mit entsprechenden Schieberstellungen in die Kammer gelassen werden, dass das Rauchgut ja nicht zu warm wurde. Gute Bauernschüblinge waren denn auch sein Stolz, die er mit einem eigenen Wein und eigenem Bauernbrot gerne Besuchern offerierte und zwar nicht in der Küche, sondern in der Stube, wo wir von der Familie nur am Sonntag «Zimbiss» assen.



Detail des museumswürdigen «Schrankes» aus dem Pfarrhaus Weiningen.

Am Sonntag gab es den «Zimbiss» Punkt elf Uhr. Der Grossvater behauptete, das sei so, dass die Grossmutter am Sonntagnachmittag auch einmal ein Mittagsschläpfchen machen könne. In der Tat wollte er ebenso punktgenau um 13 Uhr bereit sein, um mit seinen Kollegen im Meierhöfli oder im Eckstein – selten auch im Sennenbühl – einen Jass zu klopfen. Um 17 Uhr musste er ja zurücksein, um die Kühe zu melken.

Neben der Rauchkammer stand in der «Winde» ein riesiger Flachbarockschrank aus der Zeit um 1700, der schon von den Dimensionen her nicht in die kleinbäuerliche «Winde» passte. Zum Aufstellen des Kastens musste man die gedrechselten Kugelfüsse abnehmen und sogar aus dem Dachbalken riesige

Kerben herauschneiden. Der Kasten war nämlich nach dem Hausbrand 1867 – als unsere Familie alles Hab und Gut verlor – eine Spende aus dem Pfarrhaus Weiningen, wo man einen modernen «fournierten» Kasten angeschafft hatte. Als meine Eltern diesen Schrank auf meine Verlobung hin zum Cousin des Vaters – dem Schreinermeister HEINRICH SCHMIDER – zur Restaurierung brachten, war er so begeistert, dass er einen anderen Auftrag auf die Seite stellte und bis spät in die Nacht daran polierte und schliff. Er steht nun als ein wohlgehegtes Erbstück in unserer «guten Stube».

In den engen Dachuntersichten der «Winde» – der Kniestock war aus Spargründen viel zu niedrig geworden – waren die sogenannten Tröge aufgestellt. Es waren einfache Deckeltrühen, in denen man die getrockneten Früchte (Äpfel, Birnen, Zwetschgen) und riesige Mengen getrocknete Stangenbohnen, aber auch getrocknete Küchenkräuter wie Sträusse von Majoran, Estragon und «Müsliblättern» und Leinensäckchen mit Tee (Kamillen, Lindenblüten, Pfefferminz und Hagebutten), sowie Weidenkörbe mit Nüssen vom grossen Nussbaum «ennet» der Strasse aufbewahrte. Auf der «Winde» standen aber auch – etwas separat – die heute noch gebrauchten mit Tapeten sorgfältig überklebten Holzkistchen mit dem Weihnachtsschmuck, sowie die Holzmodelle für die «Änisguetzi» und die glasierten Tonformen für die Biskuit-Osterhasen.

Der grosse Weinkeller

Unter dem Wohnhaus war der Wein- und Mostkeller. Der Treppenzugang von Süden, d.h. vom Gemeindegässchen her, war der als Temperaturschleuse gestaltete Kartoffel- und Apfelkeller. Der Keller selbst ist zwar nicht mehr so tief wie im grossen gemeinsamen Trottkeller vor dem Hausbrand, für heutige Verhältnisse aber immer noch hoch, weil die zwei grossen Mostfässer, die ca. 2'000 und 3'000 lt fassten diese Höhe brauchten. Neben diesen Fässern für den sauren Most war das drittgrösste Fass für den sogenannten Tischwein reserviert. Vornehm sagten wir dem Getränk Tischwein, in der Tat war es der sogenannte «Ansteller» oder «Burligiger» (pour le Giger). Im Herbst hat man nach dem Abpressen des vergorenen roten Weines den Trester sofort mit Usteräpfelsaft zur zweiten Gärung angesetzt. In schlechten Jahrgängen setzte man der Maische noch etwas Zucker zu und erhielt dann einen leicht roten «Anstellerwein». Damit dieses nach heutigen Begriffen etwas komische, aber süffige Getränk auch farblich und im Geschmack eher echtem Wein entsprach, setzte man am Schluss noch sogenannten Kopierwein zu. Kopierwein war schwerer algerischer Rotwein, der von einem Bauern für alle Familien im Mitteldorf beim Laden der landwirtschaftlichen Genossenschaft Weiningen eingekauft wurde. Nur die Grosseletern und «Bäsi» ELISE SCHMIDER tranken während der Woche zum «Znüni», «Zmittag» und «Zabig» vor allem auf dem Feld oder in den Reben diesen Tischwein. Mein Vater hatte den eigenen im Fass sterilisierten Süssmost lieber. Saurer, d.h. vergorener Most, trank eigentlich nur der «Rossknecht» und zwar einen Halbliter schon vor dem Morgenessen beim Pfer-

deputzen. Im Sommer und besonders wenn er Führen über Land oder in die Stadt machen musste, waren es schon einige Liter im Tag. Er füllte dabei die gesamte Menge am Morgen in eine «Chrusle». Das war eine mehrlittrige Glasflasche, die von einem Weidengeflecht geschützt, an einem starken Ledertragriemen hing. Mit diesem Lederriemen befestigte er die «Chrusle» unter den Wagen, an der «Langwied», sodass sie immer schön im Schatten hing.

Da ich vier Jahre älter war als mein Bruder, musste ich über Jahre hinweg alleine die leeren drei grossen Holzfässer herauswaschen. Die Fässer waren nach dem Hausbau im Keller selbst zusammengestellt und bereift worden und konnten von den Dimensionen her zum Putzen nicht mehr aus dem Keller genommen werden. Ich musste also – mit einem Arm nach vorne gestreckt und den anderen nach hinten angelegt – durch das enge Loch des Fassstüchens ins Fass kriechen. Vorher hatte ich eine Kellerlampe an einem fliegenden Kabel, einen Kübel mit Wasser und eine Fassbürste auf einem Brett auf dem Fassboden deponiert. Als das Fassinnere sauber gebürstet und ausgespült war, konnte ich Kopf voran wieder aus dem Fass kriechen, was aber gar nicht so einfach war, da die Fässer ja auf einem Fasslager ca. 60 cm über dem Boden lagerten. Man hat mich immer gehänselt, weil ich beim ganzen Prozedere – aus Angst – immer gesungen hätte. Ich glaube sogar, dass meine Platzangst von diesem Erlebnis herrührt.

Neben diesen grossen Fässern hatte es unter der massiven eichenen Kellertreppe zwei relativ kleine Fässer von ca. 200 lt Inhalt, die sogenannten «Stägefässli». In einem «Stägefässli» reifte der eigene Klevner vom Herbst und wartete, bis im Spätsommer ungefähr die Hälfte auf 7 Deziliter Flaschen abgezogen und im Flaschengestell gelagert werden konnten. Die andere Hälfte war der sogenannte offene Sonntagswein, der direkt in der Halbliterflasche vom Fass auf den Tisch kam. Das zweite «Stägefässli» war einfach im Wechsel im Einsatz, wenn das andere zur Traubenernte noch nicht leer war.

In der Mitte des Kellers – neben der schön profilierten eichenen «Stud» (Stützpfiler), die noch aus dem alten Keller des 1867 abgebrannten Hauses stammte – waren zwei eichene Stände aufgestellt. Die kleinere war die Beizstände für Schinken und Speck der Hausmetzgete, die andere der Gärbottich für den Rotwein. Der Rotwein (Klevner oder «Klevinger») der ja die Farbe erst bei der Gärung erhält, da nur der Alkohol die Farbe aus den Beerenhäuten herauslöst, war bei den Unterengstringer Bauern «der Wein». Weisswein wurde für den Eigengebrauch nicht gekeltert, sondern die Trauben direkt verkauft. In ganz guten Jahren aber kelterte man aus überreifen blauen Trauben den sogenannten «Federweiss» (damals die Spezialität des Klosters Fahr), den man dann auf Flaschen abzog und in Sandgruben im Keller für spezielle Anlässe wie Hochzeiten oder Taufen jahrelang bei gleicher Temperatur eingegraben und optimal gelagert hat.

Neben der Treppe vom Parterre in den Keller war die sogenannte «Brotträgi» freihängend montiert. Es war ein Gestell

aus Holz, auf dem man am Backtag die Vierpfünder- bis Achtpfünderlaibe für eine Woche kühl und etwas feuchter als in der Wohnung aufbewahrte. Unter der «Brotträgi» hatte es einige Fleischhaken, an denen man geräucherte Bauernschüblinge, die man roh essen wollte, noch einige Zeit aufhängte, damit sie «eindigneten», d. h. etwas Flüssigkeit verloren und die Konsistenz von Salami oder Salsiz erhielten. Auch die angebrochenen Speckseiten hingen unter der «Brotträgi», damit sie am kühlfesten Ort des Hauses weniger rasch «mäggeleten», d. h. etwas tranig und ranzig wurden, aber vor allem, dass sie auch gegen Mäuse geschützt waren.

Das Schnapsbrennen

Der Rest des sauren Mostes vom Vorjahr, die Trester vom Wein und Mostobst und in reichen Kirschenjahren auch im Fass

eingemischte vergorene Kirschen, wurden im Dorf selbst zu Schnaps und Kirsch gebrannt. Das passierte immer zwischen Weihnachten und Neujahr. In Unterengstringen hatte von alters her nur JOHANNES HOLLENWEGER eine eigene Brennerei zum Destillieren von «Geistigem». Da diese berühmte Qualitätsbrennerei aber nur von ihm selbst betrieben worden ist, hatte man praktisch keine Gelegenheit, dort «Brennen», d. h. Destillieren zu lassen. Alle anderen Bauern im Dorf, die Reben oder Mostobstgärten besaßen – die Familie GNEPF und die «WAGNER HEIRIS» hatten am meisten der grossen Mostobstbirnbäume – brachten ihr Brenngut zur Dampfbrennerei. Diese wurde jeweils mit Pferden von Berikon ins Täli geholt und dann im Seitenweg von der Dorfstrasse zum Hof GNEPF aufgestellt. Die Brennerei stellte man jedes Jahr absolut am gleichen Ort auf, damit die Brennabfälle – Trester und Hefebrei – ohne besonderen Aufwand direkt auf den Miststock von GNEPF abgelagert werden konnten.



Dampfbrennerei auf der Zufahrt zum Hof GNEPF.
Im Vordergrund HEINRICH GNEPF beim Feuern mit eigenem Holz; die Kohle, welcher der Brenner mitbrachte, war ihm zu teuer. Beim Kondenskübel der gewiegte Brenner.

Das Brennen besorgte ein steinalter Brenner. Er entschied vor allem die Reihenfolge, wie die einzelnen Rohstoffe gebrannt wurden. Zuerst kam immer die minderwertige Hefe aus den grossen Mostfässern dran. Das gab den sogenannten «Häpfebränz», ein Destillat mit sehr viel «Fusel», das man vor allem zum Einreiben und weniger zum Trinken brauchte. Dann destillierte er das Hauptprodukt, den Trester vom Birnenmost und anschliessend den Birnenmost selbst. Wenn dieser Schnaps im Geschmack wirklich rein war, kam der Trester der «modernen» Williamsbirnen dran und dann erst der Zwetschgenschnaps und als Krönung der Kirsch.

Vor dem Brennen musste ein Brennwilliger die sogenannte Brennkarte abliefern, auf der die Brennermächtigung eingetragen war. Es war damals eidgenössische Vorschrift, dass nur der, der eigenes Obst hatte, die Brennerlaubnis erhielt. Auf der Brennkarte trug der Brenner einerseits Art und Menge des angelieferten Brenngutes ein und andererseits wie viel Destillat mit welchem Alkoholgehalt gewonnen wurde.

Da in Unterengstringen noch sehr viele alte Mostobstbäume standen und so in guten Jahren eine grosse Menge Most produziert wurde, konnte er oft nicht vollständig verkauft werden, darum hatte man den sauren Most «gebrannt» und den Schnaps nach Möglichkeit dem Meierhöfliwirt verkauft. Der Brenner kannte die Wünsche der Bauern und trennte z.B. beim einen Bauern immer möglichst viel hochgradigen Vorlauf ab, einem Hausmittel zum Einreiben gegen «Gsüchti», das man unter der Hand, ohne zu versteuern, d.h. illegal – an Vertraute – verkaufte. Was er dann in die offizielle Brennkarte eintrug, hing vor allem davon ab, wie gross und gut die Bauernschüblinge zum «Znüni» waren und ob es zum Kaffee auch genügend Weihnachtsguetzli gab. Er beobachtete daher sehr genau, ob der Brennereiaufseher der Gemeinde im Wald oder auswärts war, um keinen «Tolgggen» im Reinheft zu erhalten.

Das Brenngut ist von den grösseren Bauern im Hinter- und Vorderdorf, z.B. auf einem leichten Einspannerwagen in Standen oder Fässern zum Brennen angeliefert worden. Die kleineren Bauern, z.B. aus dem «Chläggi», brachten es in Weintansen auf dem Rücken zur Brennerei. Auch wenn es nicht eisig war oder kein Schnee lag, landete das Brenngut hie und da aber auch auf der Strasse und nicht im Brennhafen – wie viel die vielen Schnapsproben dazu beigetragen haben, ist nie genau ermittelt worden.

Bis zum offiziellen Verkauf der gebrannten Wasser an die eidg. Alkoholverwaltung hat man in der Regel den Schnaps in grossen Korbfalschen auf der «Winde» gelagert, besonders diejenige Reserve, die man für den Eigengebrauch vorgesehen hatte, da man sagte, die grossen Temperaturschwankungen unter dem Dach mache die Destillate feiner. In unserer Familie wurde die eiserne Reserve in einem grossen Schrank im ersten Stock eingeschlossen, weil sie dort vor dem Zugriff des Pferdeknechtes geschützt war.



Der schwere, verzinkte Kupferhafen wartet auf den «Vorlauf».

Der «Kellerhals»

Im «Kellerhals», d.h. im Vorraum zum Keller, von der Aussen-
treppe her, wo man mit zwei schweren Türen eine gute Temperaturschleuse gebaut hatte, stellte man sicher, dass der Keller im Sommer nicht zu warm und im Winter nicht zu kalt wurde. Dort hatte man das Lager für die kleinen unförmigen Kartoffeln eingerichtet, die sogenannten «Grüngel», die man in einem grossen Druckdämpfer analog den heutigen Dampfkoch-Töpfen, für die Schweine kochte. Gegen das Frühjahr hin trieben die noch vorhandenen Kartoffeln Keime. Diese musste man von den Knollen entfernen, da diese, wie man uns sagte, Gifte enthielten, was bei Nachtschattengewächsen eigentlich möglich sein könnte. Diese Arbeit mussten mein Bruder und ich immer mehr oder weniger als Strafe machen, wenn wir z.B. bei Tisch nicht alles Aufgetischte aufessen wollten oder den Teller nicht «leerassen» oder am Abend im Bett unter der Decke im Schein der Taschenlampe noch KARL MAY-Bücher lasen und dabei erwischt wurden.

Der «obere Schopf» und das geheime «Runkelloch»

Die Lageräpfel, die man noch bis gegen das Frühjahr hin kühl lagern wollte, hatten wir im sogenannten «Oberen Schopf», jenseits der Dorfstrasse, wo heute das Haus Nr. 28 steht, im sogenannten «Runkelloch» in Harassen aufbewahrt. Dieses Loch von ca. 3 m Durchmesser war kreisrund, etwa 2,5 m tief und an den Wänden aufgemauert und verputzt. Der Boden war Naturboden, d.h. das Loch war nie ganz trocken und für die Fruchtelagerung optimal. Abgedeckt war das Loch mit schweren Eichenbalken und darüber stand im Sommer unter einer Blache der grosse sogenannte «Herrenschlitten», d.h. der weiter unten erwähnte Zweispänner-Pferdeschlitten. Vom Loch sah man als nicht Eingeweihter überhaupt nichts. Ich fragte den Grossvater immer wieder, warum man dieses «Runkelloch» so weit vom Kuhstall entfernt gemacht habe, d.h. warum nicht in der echten Scheune. Er gab mir nie Auskunft. Erst der Vater sagte mir später, dass man das Loch im zweiten Weltkrieg ausgehoben habe, um bei einem Überfall der Deutschen dort vorher die wertvollen Gegenstände, z.B. die Kaufbriefe und Schuldbriefe, aber auch das Sonntagsbesteck, die unverarbeiteten Leinenballen und vor allem Flaschen mit altem Kirsch zu verstecken. Eine Kiste mit Stearinkerzen sollte bei Stromausfall weiter Notlicht garantieren. Das war der Grund, warum das Versteck unter dem Verschlag für den «Herrenschlitten» angebracht worden ist. Gestärkt in dieser Ansicht war man durch die Tatsache, dass unmittelbar nach Kriegsbeginn die sogenannte Limmatverteidigung eingerichtet worden war, d.h. wo man entlang dem linken Ufer der Limmat, d.h. bei uns im Gebiet «Langwisli» und oberhalb der Brücke, Bunker errichtete und den Brückenkopf der alten Holzbrücke von 1844 zu

einem Geschützstand umbaute. An der neuen Limmatbrücke brachte man Sprengkammern an und für die Zündmannschaft baute man einen Unterstand, der immer noch vis-à-vis des Mittefasten-Kaffeewagens im Boden existiert. Die Einheit, die diese Befestigung baute, war während der Bauzeit in Unterengstringen einquartiert, die Mannschaft im Saal des Restaurants Eckstein und im Sennenbühl. Die Küche errichtete man im Waschhaus neben dem vorderen Dorfbrunnen und die 16 Pferde waren bei uns in der umfunktionierten Tenne und im Wagenschopf untergebracht. Wenn man da nicht Angst bekam und man das was einem lieb war versteckte!

Die Winterabende

Die Winterabende waren in unserer Familie nicht zum Jassen, für Würfelspiele oder dem «Nünimal» vorgesehen. Wenn die Felder mehr oder weniger aper waren, wurde tagsüber ein wichtiger finanzieller Beitrag zur Überbrückung der Zeit – die praktisch neben dem Milchgeld keine Einnahmen brachte – der Nüsslisalat mit kleinen Messern geerntet. Am Abend sass die Familie um den grossen Küchentisch und «putzte» die Nüsslipflanzen, d.h. sie wurden tischfertig in flachen Aprikosenkisten – die man im Herbst von den drei Kolonialhändlern im Dorf sammelte – fein säuberlich präsentiert, d.h. die Blätter nach oben und der Anschnitt nach unten. Dieser Nüsslisalat konnte man am frühen Morgen immer sehr gut auf dem Engrosmarkt oder bei der Migros-Gemüseannahme am Sihlquai verkaufen. Der Nüsslisalat war, neben dem gebleichten Lauch, den man im Herbst noch grün von den Feldern erntete und im Garten in sogenannten «Mieten»



Die Bergung von Wintergemüse aus einer «Miete» im Garten. Mit Glasfenstern abgedeckt sind die Frühbeetkästen für die Aussaat des Frühgemüses.

im Dunkeln einlagerte und bleichte, gekochten Randen und Sellerie, praktisch der einzige grüne Salat während der Winterzeit. Der Vater schrieb 1931 ins Tagebuch: «Im Jänner simmer, d.h. Mutter (meine Grossmutter) und ich föifmal uf em Engros (Engrosmarkt) gsi und händ für Lauch, Sellerie, gsottni Randen und Nüssli Fr. 525.00 glöst. (Bund Lauch Fr. 1.00/kg; 1 kg gsottni Rande 55 Rappen, für 1 kg Nüssli Fr. 3.50 und für 1 kg Sellerie Fr. 1.30).» Der Nüsslisalat war also auch damals schon sehr teuer.

Die erwähnten «Mieten» waren übrigens rechteckige Gruben von ca. 1,5 m Breite, 6 m Länge und ca. 80 cm Tiefe, die man im Herbst im Garten aushob, mit Roggenstroh auskleidete und dann mit dem Wintergemüse füllte. Dann wurde das Lagergut mit trockenem Nusslaub abgedeckt – damit keine Mäuse «dahintergingen» – und mit Wellblech überdeckt. So konnte man selbst bei Schnee und Eis bis in den Frühling frisches Lagergemüse ernten. Dieses Gemüse konnte man immer zu guten Preisen verkaufen, aber das «Einschlagen» in den frisch ausgehobenen «Mieten», d.h. im frischen, gesunden Erdreich, war sehr zeitaufwändig.

Im Garten hatten wir neben diesen, jedes Jahr im frischen Boden gegrabenen «Mieten», sechs sogenannte Frühbeetkästen – auch «Treibkästen» genannt – d.h. ausgemauerte Gruben, die mit grossen Glasfenstern abgedeckt werden konnten. Im Frühjahr füllte man in die Gruben zuunzert frischen Rossmist und deckte diesen mit einem gesiebten feinkörnigen Gemisch aus Kompost und Gartenerde. Es entstanden so vom gärenden Rossmist gewärmte Saatbette für die Aussaat und das Pikieren, d.h. Vereinzeln der Frühgemüsesetzlinge. Die erstarkten, einzeln stehenden Setzlinge setzte man dann bei Eintritt der wärmeren Witterung auf die Felder. Es waren dies Kohlraben, Sellerie, Wirz, Kabis, Kopfsalat, Blumenkohl und Lauch. Wenn im Winter kein «Nüsslifest» den Abend ausfüllte, war man am «Böhnlen». In den Reben hatten die Unterengstringer in den «Stegen», d.h. den Zwischenräumen zwischen den Rebstockreihen, Stangenbohnen angepflanzt, um den Boden

Aquarell (J.M. 1950)

Blick von den Reben an der heutigen Rainstrasse Richtung Kloster Fahr. Zwischen den «Stegen» hat man Stangenbohnen an langen Bohnenstickeln gepflanzt (z.B. ganz links im Bild).



noch intensiver nutzen zu können. Von diesen Bohnen versuchte man soviel wie möglich auf dem Markt zu verkaufen, was aber oft nicht möglich war, weil alle Stangenbohnen praktisch gleichzeitig reif wurden und so kurzfristig ein Überangebot vorhanden war. Die Hausfrauen, d.h. unsere Stadtkunden, hatten sowieso lieber die feinen zarten «Höckerli», d.h. die Buschbohnen, als die breiten und oft zähen, aber kräftigen Stangenbohnen. So blieben gegen den Herbst hin viele Stangenbohnschoten an den Stauden hängen, die Samen reifen zu harten, abgeflachten Kugeln und die Schoten trockneten ab. Diese abgetrockneten Stangenbohnschoten wurden nach dem Umlegen der langen Stangenbohnen-Stecken geerntet und gegen Mäuse gesichert gelagert. Im Winter öffnete man die getrockneten Schoten und schüttelte die Kerne heraus. Diese Kerne wurden an den Winterabenden auf dem Küchentisch sortiert. Die schönsten, gut geformten und glänzenden Kerne trennte man als Saatbohnen ab. Diese konnte die Grossmutter – wenn der Vertreter eines Samenhauses mit seiner Kollektion Gemüsesamen vorbeikam – gegen andere Samensorten tauschen. Die etwas unförmigen, missfarbigen oder kleinen Samen versuchten wir im Industriequartier in den kleinen Restaurants und «Kostgebereien» zu verkaufen. Was übrig blieb, gab die Wintersuppe der Bauern, die sogenannte «Kostsuppe» oder «Chärnlisuppe» oder «Gmeiwerk-suppe», in der man auch etwas Gerste, Zwiebeln, Sellerie und «Rüebli» mitkochte; vor allem mit Rauchfleisch – meist feingewürfelt – «chüstig» machte und am Schluss mit gerösteten Brotwürfeln überstreute. Man gab sie den Männern, die in der Korporationswaldung oder im eigenen Wald im Niederhard holzten, zum «Zmittag» in einer alten Gamelle zum Aufwärmen mit. Eine «währschafte» Mahlzeit. Besonders gut war diese «Chärnlisuppe» aufgewärmt. Die ganz kleinen oder unförmigen Kerne wanderten ins Schweinefutter. Es wurde auf dem Hof alles verwertet.

Eine weitere Arbeit wartete an den verbliebenen Abenden: «Stücklifäscht». Bei guten Obsternten konnte man nur die allerschönsten Früchte, d.h. Äpfel, Birnen und Quitten an unsere privaten Gemüsekunden verkaufen. Was in der Scheune auf den «Strohbetten» so gegen Weihnachten von den Äpfeln und Birnen übrigblieb, wurde zu getrockneten «Stückli» verarbeitet und von den Quitten stellte man ausser Gelee, die sogenannten «Quittenpäschli» her. Dazu strich man den Quittentrester auf Pergamentpapier nicht ganz 1 cm dick aus, bestreute ihn mit Zucker und liess ihn auf dem Kachelofen eintrocknen. Die zähen Fladen konnte man – ähnlich wie «Weihnachtsguetzli» – mit Förmchen ausstechen und die Sterne, Glocken und Herzchen dann am Weihnachtsbaum aufhängen und nach dem 3-Königstag auch essen!

Wir machten vor allem sehr viele getrocknete «Birnenstückli» für die sogenannten «Grossvater-Birnenweggen». Wir haben diese «Stückli» sogenannten «vornehm» gemacht, indem wir von den einzelnen Schnitten nicht nur das Kerngehäuse und die «Fliege» heraus schnitten, sondern indem wir sie auch noch schälten. Der Grossvater wollte nämlich, dass beim Essen der Birnenweggen keinesfalls ein Stückchen Fruchtschale zwi-

schen seinen Zähnen hängen blieb, dafür aber ein «chüstiges» Gebäck mit viel Nelken und Zimt.

So alle zwei, drei Jahre mussten wir im Winter auch frische Frostschirme für die Reben binden. Zum Schutz vor Spätfrösten, falls die Rebenknospen schon getrieben hatten, haben wir die Rebstöcke bei einer Frostwarnung am Radio «gedeckt». Es waren quasi Strohmäntel, die man mit sogenanntem Blumen-draht vorgefertigt hat und dann mit den Drahtenden oberhalb des obersten Triebes am «Rebstickel» befestigte. Diese Frostschirme fertigte man aus langem, von Hand gedroschenem Roggenstroh an. Dabei wurden die auf 140 cm «abgelängten» Halme in der Mitte mit Drahtmaschen zu einer Matte geflochten und dann auf 70 cm umgeknickt. So entstand ein doppelter Mantel, der die Reben sicher vor der Frostkälte schützte, selbstverständlich nur, wenn die Mäntel abends wirklich trocken waren. Leider konnten diese Frostschirme nur wenige Male gebraucht werden, da das Stroh leicht wegbrach. Die Milchmeiers waren den Frostschirmen treu, auch wenn andere Schutzmaterialien aufkamen.

Der Vater, oft unterstützt von meinem Bruder, war an den Winterabenden am Hobelbank im grossen Schopf beschäftigt, wo er die Feldgeräte für das Frühjahr wieder einsatzbereit machte, d.h. neue Stiele einsetzte und bei Rechen und Eggen aus Eschenholz neue Zähne machte. Daneben band er am sogenannten «Bäsebock» neue Besen für das nächste Jahr. Für feinere Besen schnitt er in unserem Privatwald im Hard Birkenzweige und für die rauere Arbeit in der Tenne, auf dem Hofplatz und in den Ställen sogenannter «Besenreisig». «Besenreisig» war ein strauchartiges Geissblattgewächs, das im Korporationswald oberhalb des Sparrenbergs häufig vorkam und von dem jeder Berechtigte möglichst viel zu ergattern hoffte.

Während der Kriegszeit gab es hie und da noch eine weitere Beschäftigung für die langen Winterabende: Zichorien, d.h. «Weglugeren» würfeln. Da echter Kaffee auch damals nicht in der Schweiz wuchs, pflanzten die hiesigen Bauern auf jedem freien Quadratmeter tiefgründigem Boden Zichorien an. Die rettichartigen Pfahlwurzeln der Zichorien wurden in Würfel geschnitten und in einer speziellen Röstpfanne mit einem Handrührwerk auf dem damals üblichen Holzherd geröstet. Die gerösteten «Weglugeren» waren ein gutes Streckmittel zu den echten Kaffeebohnen. Als der Kaffee mit der Dauer des Krieges immer rarer wurde, gab es bei den Bauern jahrelang nur «Weglugerenkaffee». So wie ich ihn in Erinnerung habe, war es nur eine etwas «bränzlige» braune Brühe, die nach viel Milch verlangte. Wir investierten viel Zeit, um gleichmässig grosse Würfel zu schneiden, damit alle dann den gleichen Röstgrad erreichten und nicht kleine verkohlte Würfelchen oder zu grosse nicht durch und durch geröstete Würfelchen, den Kaffee sogar noch bitterer machten. Um angeblich wirklich guten Kaffee zu machen, kauften die Bauern des Mittel- und Hinterdorfes gemeinsam eine Schneidemaschine, die im Winter von Hof zu Hof wanderte. Diese von Hand mit einem Schwungrad betriebene Maschine hatte zwei Schnei-

desysteme. Diese Maschine schnitt mit parallelen Schneidmessern von 5 mm Abstand vorerst horizontale Scheiben. Ein zweiter analoger, aber senkrechter Messersatz schnitt aus den Wurzelscheiben Streifen. Mit einem Vortrieb wurden diese Streifen 5 mm vorwärts bewegt und dann mit einer Quillotine in 5 mm Würfel geschnitten. Diese frischen Würfel wurden dann, sobald die nicht regelmässigen Teilchen ausgesondert waren, sofort in der Röstpfanne geröstet. Durch gleichmässiges Drehen des Rührwerkes und vor allem beim Treffen des, für die Beendigung des Röstens richtigen Augenblicks, gab es ein mindestens in der Nase angenehm riechendes Röstgut. Die braunen Würfelchen füllte man luftdicht in sogenannte Bülacher-Sterilisiergläser mit einem Glasdeckel, Gummidichtung und einem Verschlussbügel, um die Qualität eine gewisse Zeit zu erhalten. So konnte man den Milchkaffee, den es in den grossen «Halbliterchacheli» zum «Zmorgen» und zum Nachtessen gab, mindestens etwas parfümieren.

Die Winterarbeit der Frauen im Bauernhaushalt war aber vor allem das Stricken und Flicken. Da die Bauern speziell bei der Arbeit mit Pferden und in den Ställen, das ganze Jahr hohe, geschlossene Schuhe trugen – gegen Kriegsende sogar mit Holzsohlen, sogenannte «Holzböden» – brauchten sie eine Unmenge gestrickter Socken. Auch neue Pullover mussten gestrickt werden und Halstücher. Daneben galt es Hemden, Hosen und «Tschopen» zu flicken. Die Schafwolle für die Strickarbeit bekamen wir im Austausch mit Speck, Würsten, Kartoffeln und Obst von unseren Verwandten in Riggisberg. Wir hatten zwar mehrmals auch Lein angepflanzt, aber daraus nie Stoffe gefertigt, sondern die Leinenbüschel verkauft, obschon meine Grossmutter das Weben von Leinen in Weinigen bis zur Hochzeit noch aktiv betrieb. Wenn bei den MILCHMEIERS auch nicht mehr gesponnen oder gewoben worden ist, haben wir aus Ehrfurcht einige Leinen-Schürzen und Leintücher immer noch aufbewahrt.

Die Obstbäume

Der Vater war während des Winters bei günstigem Wetter so ab Neujahr mit dem Baumschneiden und Veredeln, d.h. dem Pfropfen von neuen Apfelsorten beschäftigt. Das wundert nicht, wenn man weiss, auf wie vielen, meist sehr kleinen Grundstücken, fast über den gesamten Gemeindebann verteilt, die Obstbäume verstreut waren. Im Winter 1938/39 hat der Vater auf einem Beilageblatt zum Tagebuch alle Bäume aufgezeichnet. So sind auch die Namen der Grundstücke erhalten geblieben: Im Spitz; is Gohlen; in den Sandbüelen; im Grund; im Büel; in der Hängeten; im Langwisli; im oberen Talacher; im unteren Talacher; im Märzenbüel; in der Erdbrust; unter der Scheune; im Bunget; is Otten; in beiden Sändli; bei der Scheune; westlich am Haus; beim Schopf und im Zelgli.

Auf diesen Grundstücken standen:

- 66 grosse Apfelbäume
- 24 mittlere Apfelbäume
- 48 junge Apfelbäume

- 29 alte Zwetschgenbäume
- 15 mittlere Zwetschgenbäume
- 3 junge Zwetschgenbäume
- 19 Kirschbäume
- 3 Nussbäume
- 29 Tafelbirnbäume
- 23 Mostobstbäume
- 4 Quittenbäume
- 2 Weichseln
- 1 Pflirsich

Es ist damit klar, dass das Schneiden der Bäume – gepflegte Bäume im «Öschberger-Schnitt» waren der Stolz meines Vaters – mehrere Wochen dauerte. Viele der Sorten, besonders von den Tafeläpfeln, sind heute verschwunden. Andere werden nur noch von Sammlern gepflegt, z. B. Jägeräpfel, Schafnasen, Gallwiler, Usteräpfel, Breitiker, grüner Boskop, Berner Rosen, Gravensteiner, Ontario, Boiker, Champagner Reinetten etc.

Der Vater war aber auch während des ganzen Jahres mit der Pflege der Obstbäume beschäftigt. Ausser den Nussbäumen brauchten die meisten Baumarten auch damals schon ein



Der Vater beim Apfelpflücken an einem damals üblichen Hochstamm-Baum.

intensives Spritzprogramm. Schon vor dem Austrieb machte der Vater mit der grossen Motorspritze die sogenannte Winterspritzung, die alle an den Bäumen überwinternden Schädlinge, tierischer und pflanzlicher Art, abtöten sollte. Die sogenannte Vorblütenspritzung sorgte dafür, dass bei Blühbeginn die Blüten frei von Blattläusen und anderem Ungeziefer waren. Die späteren Spritzungen galten vor allem den Früchten zum Schutz vor Rost und Schorf. Wenn die Blüte gut war, fuhr der Vater mit einem Einspannerwagen allen schwer behangenen Bäumen nach und unterstützte mit gegabelten starken Stangen die Äste, dass sie bei einem Sturm nicht abbrechen. So betreute er die Bäume bis zur Ernte permanent und war praktisch allein auch für die Ernte verantwortlich. Mein Bruder und ich mussten aber in gewissen Jahren oft enorme Mengen Fallobst zusammenlesen, sortieren und die gesunden Früchte im Brunnen für die Verarbeitung zu Most oder zum Verkauf an die Mosterei ZWEIFEL in Höngg waschen.

DIE SCHEUNE

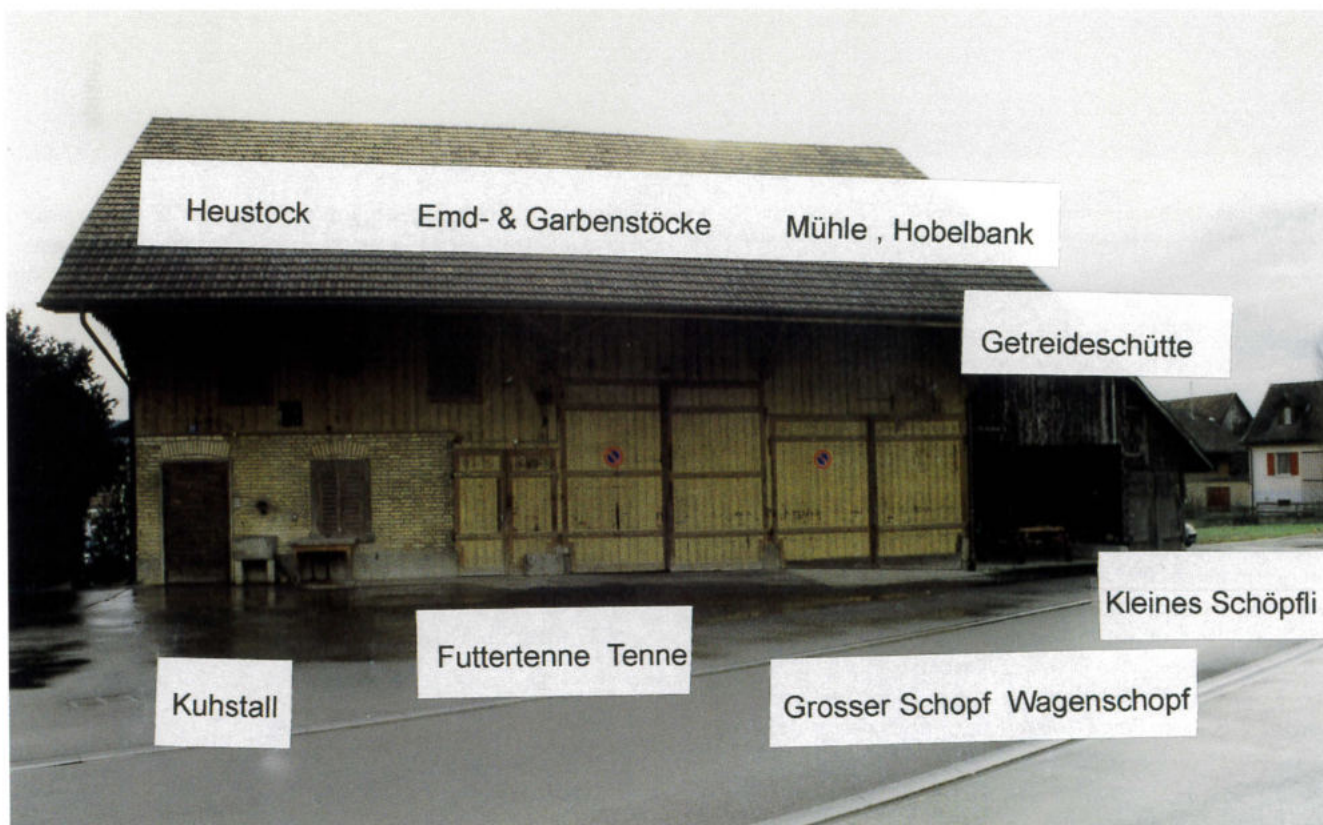
Die Scheune war, da sie 1904 bei der Begradigung der Dorfstrasse nach Süden verschoben werden musste und so etwas modifiziert werden konnte, gegenüber den Scheunenteilen der alten Dreisässenhäuser von GNEPF, VOGLER, SCHÄRER, WAGNER HEIRI und GOHL für das 20. Jahrhundert direkt optimal konzipiert: «vor der Scheune», d. h. zwischen Dorfstrasse und dem Scheunenbau war der «Miststock» gemauert worden, so

dass der Mist vom Kuhstall her direkt schön «gezöpfelt» aufgestockt und nach dem «Reifen» vom Stock problemlos auf die Mistwagen aufgeladen werden konnte.

Der Kuhstall

Aufgrund des Tagebuches meines Vaters waren 1931 in der alleinstehenden Scheune an der Ecke Dorfstrasse/alte Schulstrasse im Kuhstall nur 5 Kühe, 4 Rinder und im «Kalbergatter» wurde 1 Kalb mit Milch abgesäugt. Die Kühe und Rinder hatten sogenannte erhöhte Kurzlager, d. h. sie lagen ca. 15 cm höher als der Stallboden, immer auf sauberem Stroh. An der gemeinsamen Futterkrippe hatte es ein sogenanntes hölzernes Absperrgitter, wo die Kühe während des Melkens am Hals festgehalten wurden und sich praktisch nicht bewegen konnten. Da der mittlere Dorfbrunnen mit unserem Brunnenrecht «ennet» der Dorfstrasse war, hatten die MILCHMEIERS sehr früh eine sogenannte Selbsttränke einrichten lassen. Immer zwei Kühe oder Rinder hatten zusammen an der Futterkrippe ein sogenanntes «Tränkebecken». Es waren Metallbecken in der Dimension etwas grösser als das Maul einer Kuh. Diese Becken waren an eine zentrale Wasserleitung angeschlossen. Wollten die Kühe frisches Wasser saufen, so streckten sie das Maul in das leere Becken und drückten am Boden des Beckens auf eine Klappe, die ein Ventil für den Wassereinlass betätigte. Nur

Übersicht über die Scheune (2014) vom Feuerwehrgebäude her.





Aquarell (J.M. 1949) vom Kuhstall
 Das Lager der Kühe ist kurz und erhöht, so dass sie immer im sauberen Stroh lagen.

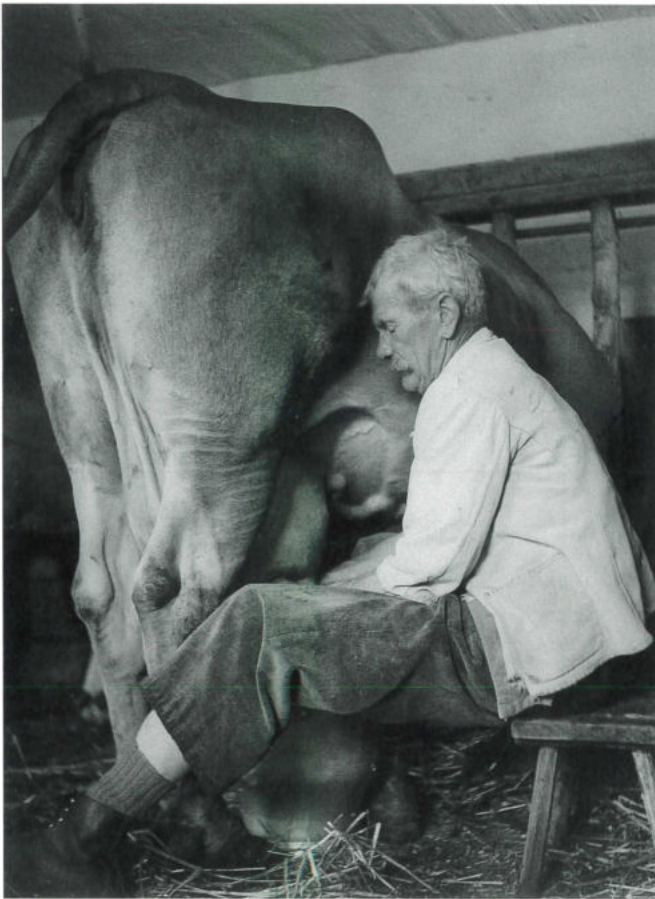
solange das Maul im Becken war und auf die Klappe drückte, floss Wasser ins Becken. So musste man die Kühe, nicht wie die anderen Bauern, zum Dorfbrunnen zur Tränke führen, aber sie hatten den ganzen Tag keine Bewegung und keine frische Luft. Aber sauber war der Stall immer! Übrigens kamen die Kühe nur zweimal im Jahr zum Fressen auf die Weide. Dies war eine Wiese, die von der Scheune bis an die Limmat und den Klosterkanal führte, aber nur bis zum Fröschengraben permanent eingezäunt war. Dort konnten sie sich – eben nur zwei- bis dreimal – einige Tage lang neben dem Fressen von frischem Gras richtig austoben.

Die Kühe waren vor allem im reifen Alter des Grossvaters und nachdem er den Grossteil der Fuhrhalterei dem Vater und dem «Rossknecht» übergeben hatte, die Domäne und der Stolz des Grossvaters. 1939, genau am Tag der Eröffnung der «Landi», wurde der neue Kuhstall mit der Selbsttränke

fertig und gleichzeitig erfolgte die Umstellung von «primitivem» Fleckvieh auf das «edlere» Braunvieh, wie der Grossvater sagte. Die braunen Kühe kaufte er am Anfang noch von den jüdischen Viehhändlern, denen er damals noch den halben Kaufpreis in «20er Vreneli» (20 Fr. Goldstücke) in die Hand bezahlen musste. Später kaufte er Zuchtkühe bester Qualität im Toggenburg, d.h. in Bazenhaid, wo er einen guten Züchter kannte und er für die Reise mit dem Zug für sich erst noch einen freien Tag herausholte. Bis ihn gesundheitliche Probleme plagten, besorgte er den Kuhstall inkl. Melken und Abtränken der Kälber ganz alleine. Einzig für das Bereitlegen des Futters vor den sogenannten Futterlöchern hatten mein Bruder und ich eine permanente Aufgabe. Wenn dabei etwas nicht ganz korrekt war, so kannten wir das Donnerwetter bei der nächsten Mahlzeit im Voraus.

Die Futtertenne

Neben dem Kuhstall befand sich die Futtertenne, wo im Sommer das am Morgen frisch gemähte Gras zum Füttern durch



Der Grossvater beim Melken einer kapitalen «Braunen» (1949).

die sogenannten «Barlucken», d.h. die Futterlöcher bereitgelegt wurde und im Winter das Heu, die gehäckselten Räben und Runkelrüben und das Kraftfutter, d.h. gequetschte Gerste.

Die Tenne

Daran anschliessend folgte die Tenne mit dem stationären Elektromotor, von dem aus über eine lange Transmission die Antriebskraft auf die Jauchepumpe bei der Stalltüre, auf den Heuaufzug, d.h. die aufzugartige Einrichtung zum «automatischen» Abladen der Heuwagen und den Transport des Heus auf die im oberen Stock, d.h. den Heubühnen positionierten Heu- und Emdstöcke übertrug. Von der Transmission aus sind mit Riemenantrieb die Räbenmühle zum Zerkleinern der Räben und Runkelrüben, der sogenannte Futterschneidestuhl zum Schnetzeln des langen Heus für die Pferde, die Getreidemühle zum Quetschen von Gerste und Hafer für die Tiere und in der Kriegszeit für das Brechen der Maiskörner zum bramata-ähnlichem Polentamais und auch die Tischfräse zum Einkürzen der 1 m langen Klafterscheiter auf 33 cm Länge, sowie zum Schneiden von Rebstickeln aus Föhren-

stämmen und zum Spitzen der Reb- und Bohnenstickel und der Baumpfähle angetrieben worden. Aber auch die Birnenmühle bei der grossen Mostpresse liess sich mit dem Motor antreiben.

Der «grosse Schopf»

Neben der Tenne war der sogenannte «Grosse Schopf» mit dem riesigen Tor, wo alle Werkzeuge für die Gemüsegärtnerei und die Reben aber auch die Holzwerkzeuge, die Geräte für die Heu-, Emd- und Getreideernte neben der Mostpresse diebstahlsicher aufbewahrt waren. Entlang der grossen Treppe zum oberen Stock war die «Müllerei» aufgebaut, wo das Getreide im freien Fall für die Kühe, Pferde und Hühner sukzessiv «gequetscht» worden ist und eben das Mais gebrochen wurde.

Der Wagenschopf

Daneben folgte der offene Wagenschopf, wo zwei eisenberiffte Brückenwagen mit den entsprechenden Aufbauten, der Jauchewagen, die schwere Walze, die Eggen, ein Bennenwagen und der Langholzwagen so untergebracht waren, dass diejenigen Gefährte, die man voraussichtlich in nächster Zeit am Häufigsten brauchte, zuvorderst waren.

Das «kleine Schöpfli»

Im abschliessenden kleinen «Schöpfli» war alles für den Gemüse- und Obstbereich eingelagert: Die grosse motorbetriebene Baumspritze, die Bodenfräse, die Handspritzen, zwei Jaucheschubkarren und die Wasserkannen. Im oberen Stockwerk bewahrte man neben den Spritzmitteln etwas ganz Spezielles auf. Es waren die vom Schreinermeister HEINRICH SCHMIDER mit gehobelten Latten auf die Landesausstellung 1939 hin hergestellten kleinen Qualitäts-Obstharassen, die man auch später keinesfalls für Kartoffeln oder Wurzelgemüse missbrauchen durfte. Es waren eben Präsentationsobjekte für «schöne Früchte» im «Landidörfli» und später bei Festumzügen.

Der Schweinestall

Im Schweinestall anschliessend an den Kuhstall, der allein von der Grossmutter betreut worden ist, hatte sie gegen den Herbst hin immer zwei schlachtreife schwergewichtige Schweine «bereitzustellen». Dort hatte es aber noch einen selbstständigen Untermieter. Zwischen den grossen Fässern für das Kraftfutter der Schweine hatte sich, solange ich weiss, immer eine Igelfamilie aufgehalten und sich dort auf den Herbst hin mit Stroh und Heu eine warme Unterkunft selbst bereitgestellt. Diese Igel holten wir im Frühjahr und Sommer immer in den Garten unterhalb des Hauses, wo sie uns die Pflanzen von Schnecken und anderem Getier freihielten.

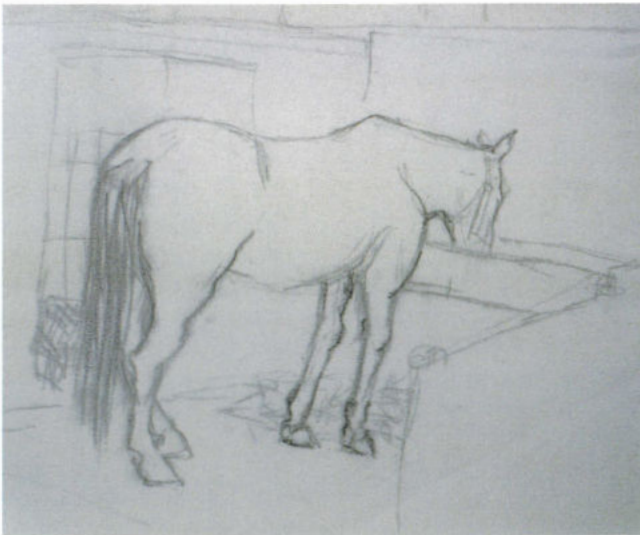
DIE FUHRHALTEREI

Während im Familieninventar von 1907 noch keine Pferde aufgeführt waren, hat mein Grossvater kurz nach der Heirat ein erstes Zugpferd angeschafft. Als mein Vater 1931 heiratete, standen im Pferdestall zwei sogenannte «Ackerpferde», Gäule wollte man bei den MILCHMEIERS nicht hören, zu hoch schätzte man die «Mitarbeiter» ein. Es waren zwei braune vom sogenannten «Burgdorferschlag», nicht gewöhnliche Freiberger. Sie hiessen immer Mani und Max; auch ihre Nachfolger. Daneben, d.h. zuvorderst im Stall stand in meiner Jugend – nach dem Tod der «Katze» – das zweite Kavalleriepferd meines Vaters mit dem im ganzen Dorf bekannten Namen «Mika», genau genommen Mikania. Auf dieses elegante Reitpferd werde ich noch mehrere Male zu sprechen kommen.



Aquarell (J.M. 1948)
So friedlich waren unsere «Hü-Buebe», wenn sie gutes Fressen hatten.

Zeichnung (J.M. 1949)
Mikania hatte im Stall den vordersten Stand. Sie war unser edelstes Tier!



Nach dem Ausritt nahm mich der Vater gerne zu sich auf's Pferd. Die Hufe sind daher nicht mehr frisch gefettet. Vor dem Ausritt wäre die sehr heftige «Katze» nicht so brav für ein Foto Modell gestanden.

TIEFBAUAMT

des
Kantons Zürich
Kantonsingenieur
Telephon Hattlingen 73.70
Kappel Buchenberg 11, Strick
Zimmer 241
P/a.

Zürich, den 25. August 1931.

Herrn
Präsi. Meier,
Fuhrhalter
Unter-Engstringen.

Wir verdanken Ihre heutige telefonische Offerte betr. Materialabfuhr ab Kanalisation Sennenbühl nach der dem Gemeinderats-Schreiber gebührenden Liegenschaft an der Limmat mit Planie daselbst zu Fr. 2.- pro Benne à W 1,20 g.

Auf Grund derselben übertragen wir Ihnen obgenannte Fuhrleistungen in der Meinung, dass Sie dafür besorgt sein wollen, dass die Bennen immer genügend geladen werden und zu keinerlei Reklamationen unsererseits Anlass geben mögen.

In den nächsten Tagen werden wir uns mit Ihnen noch mündlich ins Einvernehmen setzen zwecks Besprechung des Verrechnungsmodus.

Hochachtend
Der Kantonsingenieur:
Müller

Die Honorierung der Pferdefuhrwerke war 1931 noch extrem tief. Für eine Fuhr Materialabfuhr vom Sennenbühl an die Limmat inklusive Planieren brauchte man sicher zwischen einer halben bis eine Stunde. Das ergab für zwei Pferde und den Fuhrmann einen Stundenlohn von Fr. 2.- bis max. Fr. 4.-. Da die Kanalisation in der Staatsstrasse verlief, musste der Kanton (visiert durch den Kantonsingenieur) die Kosten bezahlen.

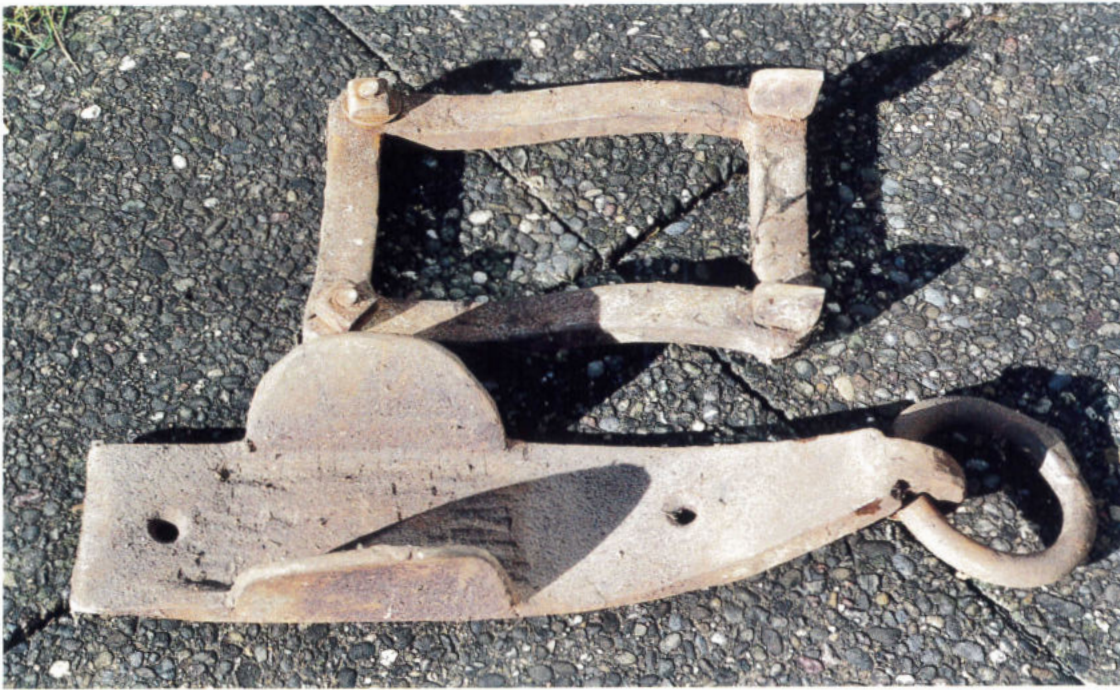
Erhalten ist das Tagebuch von 1927/28, aus dem eindeutig hervorgeht, dass schon damals die Fuhrhalterei neben der Landwirtschaft sicher die Haupteinnahmequelle war. So sind 1927 insgesamt 64 Rechnungen über Fr. 16'720.– gestellt worden. Für einen Zweispänner mit Mann wurden Fr. 36.– pro Tag verrechnet. Es waren Fuhren u.a. für Baumeister, einen Maurmeister, einen Schreiner, den Winzerhauswirt, mehrere Sägereien, das Landwirtschaftsamt Zürich, die Limmattkorrektur, Gärtner, die Limmattal-Strassenbahn, einen Karussellbesitzer, einen Wagner, einen Dachdecker, die Politische Gemeinde, aber auch für Private und Bauern, die keine eigenen Pferde besaßen. Der Grossteil waren Transporte von Kies, Sand und Langholz, aber auch Pflügen war gefragt. Die Spezialität der MEIERS waren die Holzfuhrer und zwar von Langholz und grossen Einzelstämmen vornehmlich aus den Waldungen des rechten Limmattals in die Sägereien in Altstetten und Schlieren. Besonders gern führte man den Abtransport überdimensionierter Stämme aus schwer zugänglichen Gebieten des Altberges, des Gubrist und auch des Üetlibergs aus, vor allem, wenn man die Stämme noch vierspännig zu den fahrgängigen Strassen schleifen musste. Auch als man bereits Lastwagen für den Langholztransport einsetzte, holten sie mit Vorliebe grosse Bäume aus schwierigen, steilen Waldpartien mit den Pferden. Sie konnten dabei ganz alleine die schwersten Stämme auf den Langholzwagen aufladen, in dem sie sie entweder mit den Pferden «aufzogen» oder mit der Winde «aufbockten».



Der Sennenbühl im Jahre 1933
Im Vordergrund der von JAKOB MEIER-EHRSAM, d.h. dem Grossvater des Verfassers, organisierte Aushub für den grossen Saal mit Pferdefuhrwerken.

Der Grossvater und der «Rossknecht» STEPHAN BESMER mit einem Fuder Langholz für die Sägerei FREI in Weiningen. Die drei Pferde waren Mikania, Max und Mani; für spezielle Holzfuhrer im Limmattal eine echte Legende.





Radschuh und Kretzer vom Langholzwagen

Steile Abfahrten, z.B. von der Altberg-Schenke zum Bruderberg, hätten beim Blockieren der Bremsen die Eisenbereifungen des Langholzwagens durchgeschliffen. Zur Schonung der Radreifen befestigte man mit starken Ketten Radschuhe (vorne) unter den gebremsten Rädern. War die Bremswirkung der Schuhe nicht gut genug, verstärkte man die Wirkung mit einem Kretzer.



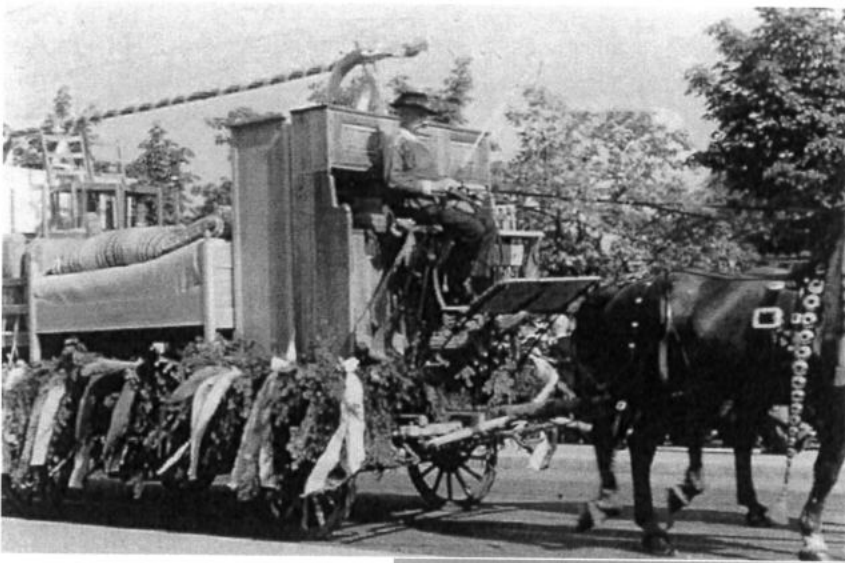
Radschuh mit unterlegtem Kretzer

Je nachdem welche Seite des Kretzers, mit den grossen oder den kleinen Stollen, auf den Waldweg kam, war die Bremswirkung kleiner oder grösser.

Ganz besonders liebte der Grossvater «Fuhren» an Umzügen und Einweihungen. So führte er an grossen Festumzügen an der Landesausstellung 1939 ein Brautfuder, an der Badenerfahrt 1947 (100 Jahre Spanischbrötlibahn) die sogenannte Sauserfuhre.

Als es wirtschaftlich in den 30er-Jahren der Familie etwas besser ging, frönte vor allem der Grossvater – wenn es genügend Schnee hatte – einem besonders feinen Hobby, dem «Herrenschlittenfahren». Er besass einen Promenadenschlitten für zwei Pferde mit wunderbaren Pelzen einer Bergziegenart und mit zwei kunstvollen Kerzenlaternen. Man machte mit befreundeten Personen – unabhängig ob Sonn- oder Werktag –

auf den damals noch nicht schwarz gepflügten oder gesalzenen Strassen Ausflüge in gute Restaurants im Säuliamt oder im Furt- und Wehntal. Für die Schlittenpferde hatte man besonders leichtes Lederzeug und was das Wichtigste war, für die Pferde ein besonders reines Geröll (eine Mehrzahl von Rundglocken an einem Lederbandulier) und eine speziell hoch und fein klingende Schlittenglocke, die man auch als Samichlausglocke brauchte. Als dann nach dem Tod des Grossvaters auch die letzten Pferde vom Hof verschwanden, wurde der Schlitten nach St. Moritz verkauft, wobei die Laternen, das Geröll und die Schlittenglocke vom Verfasser rechtzeitig für die Nachkommen gesichert wurden.



Der Grossvater führte an Festumzügen der Landesausstellung 1939 das sogenannte Brautfuder, den Wagen mit der Aussteuer einer Braut. Die Möbel fertigte der Unterengstringer Schreiner HEINRICH SCHMIDER, die handgewobenen Stoffe stammten aus dem Kloster Fahr.



Die vom Grossvater geführte Sauserfuhre auf der Quai-Brücke in Zürich.



Die Grosseltern an einer Schlittenpartie mit unserem «Herrenschlitten».



Pferdegeröll und Schlittenglocke, Attribute der Pferde beim Schlittenfahren.



Kerzenlaterne zum Herrenschlitten ▷

Drei kapitale Weizenfuder

Als man das Getreide noch mit «Garbenbändli» zu Garben band und erst im Spätherbst dreschte, konnte mein Vater noch an einem Nachmittag drei riesige Fuder Garben einfahren.





Zwei schön gekämmte Heufuder (1938) im Zelgli

Neben den schon erwähnten Holzfahren waren für die Familie MEIER die perfekten Heu- und Garbenfuder ein Markenzeichen. Die Heufuder wurden mit Handrechen richtiggehend gekämmt und es war «wichtig», dass der Bindbaum vom vorderen bis zum hinteren Gatter nicht in der Luft hing, weil «man» keinesfalls ein sogenanntes «Weiningerfuder» durchs Dorf fahren wollte.

Die MEIERS hatten aber noch einen weiteren im Dorf bekannten Wagen, der Jauchewagen, mit dem die «Gülle» aus dem Kuhstall bei günstiger Witterung nicht nur auf die gemähten Wiesen ausgebracht wurde, sondern mit dem man im frühen Frühjahr auch den Wintersalat düngte.

Der Vater mit den Pferden Mani und Max und mir beim Jaucheführen.



Für die Ausfahrten am Sonntag hatte man den sogenannten «Break», ein sehr leichtes Einspännergefährt, das von den Reitpferden meines Vaters – der Katze und später der Mikania (Mika) – gezogen wurde. Mindestens einmal pro Jahr fuhr man zum «Zabig» in ein gutes Bäderrestaurant bis nach Baden und leistete sich dort nicht nur ein Restbrot, sondern etwas Warmes. Zudem mussten wir für die Grosseltern immer zwei grosse Säcke «Badener Chräbeli» (ein Anisgebäck) als «Bhaltis» mit nach Hause bringen.



Der Vater führt mit meinem Bruder den Break aus.

Die stolze Mikania schätzte es scheinbar, dass sie bei den sonntäglichen Ausfahrten nicht nur ein «Sonntagszaumzeug» tragen durfte, sondern auch einen leichten englischen «Kummet».



Ein besonderes Ereignis war das Schneeräumen, vor allem mit dem vierspännigen keilförmigen Holz-Pfadschlitten. Zwei Pferde wurden von HANS HOLLENWEGER und zwei von JAKOB MEIER gestellt. Für den kleinen Pfadschlitten für die Nebenstrassen genühten zwei Pferde.

Interessant war der Fahrplan für das Pfaden der Hauptstrassen mit dem «grossen» Pfadschlitten. Es gab drei Fixpunkte, die das Programm bestimmten: Der Sparrenberg, der Sonnenberg und das Kloster Fahr. Im Sparrenberg besass die Familie Landolt im riesigen Keller ein grosses Weinlager, das aber weitgehend überaltert war, weil der vom Pächter besorgte Rebbau stark zurückgegangen war und keine neuen Weine dazukamen. Viele dieser Weine waren, im richtigen Zeitpunkt genossen, sicher ausgezeichnet, später waren sie aber entweder oxidiert oder «lind». Mit «lind» bezeichnete man eine Weinkrankheit, die früher häufig war und den Wein ölig, fast bienenhonigartig machte. Den offerierten «Bügeltrunk» nahm man mit vornehmer Zurückhaltung gerne an, schaute dann aber mit dem vollen Glas, wie es den Pferden erging und goss dabei den Wein in den Schnee. Interessant waren auf dem Sparrenberg nur die kurzen Perioden, wo es feine Weihnachtsguetzli und um Neujahr Blätterteiggebäck von SPRÜNGLI gab. Der Pächter auf dem Sonnenberg verstand als Berner nichts vom Weinbau und bot daher sehr guten Most an, was aber die Pfer-

deführer zuhause auch hatten. So war es für den Wirt und später die Wirtinnen im Kloster Fahr ein leichtes, mit einem fremdländischen Wein – auch wenn es nur Magdalener oder Kältersee war – zu brillieren, besonders wenn es auch noch ein «Chröpfli» und Kaffee mit «Guldi-Wasser» gab. So dauerte das Pfaden oft statt einige wenige Stunden den ganzen Tag. Es war ein Wintervergnügen!

DAS «FAMILIENMANAGEMENT»

Wenn man liest, wie vielfältig der Einsatz der Pferde in der Landwirtschaft, der Lohnfuhrhalterei und selbst für Freizeitvergnügen war, fragt man sich unweigerlich, wie das drei Generationen nebeneinander als Familienbetrieb organisierten. Dazu muss man schon die einzelnen Charaktere betrachten. Massgeblich war vor allem ausser dem Willen, dass man grundsätzlich immer am gleichen Strick ziehen wollte, die Tatsache, dass sowohl der Grossvater als Gefreiter der gezogenen Artillerie und zwar als Vorreiter des sogenannten Leitgeschützes und der Vater als Wachtmeister der Kavallerie – und erst noch in einer berühmten Schwadron – an eine selbstverständliche Disziplin gewohnt waren. Das zeigte sich schon im Tagesablauf. Vor dem Morgenessen, das im Sommer um viertel vor sechs

Der Vater als Vorreiter des schweren 4spännigen Pfadschlittens.





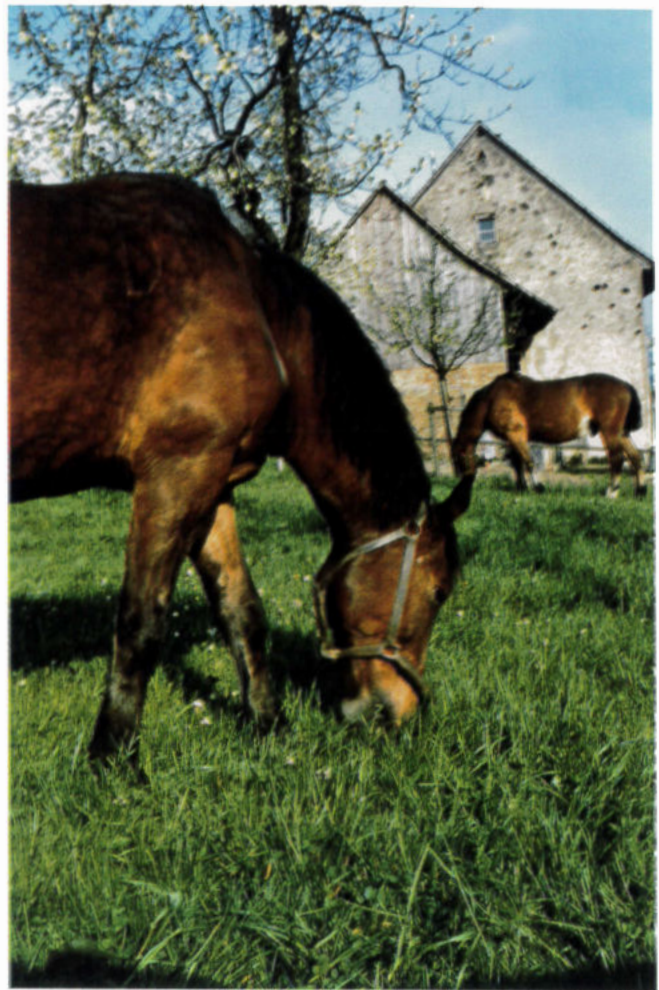
Mein Vater als Kavallerie-Wachtmeister mit dem «Dritt-männer-Pferd» Mikania.

und im Winter um viertel nach sechs stattfand, hatte der Rossknecht die Pferde zu putzen, zu tränken und die Futterkrippe für den Tagesablauf mit «massgeschneidertem» Futter zu versehen. Dann konnten die Pferde während der Morgenessenszeit ruhig und ungestört fressen. Unter massgeschneidertem Futter verstand man, dass vor harten Arbeitseinsätzen nicht nur die entsprechende Menge Hafer verfüttert worden ist, sondern auch das richtige Heu. Pferdeheu war vor allem sogenanntes «raues» Heu mit vielen Gräsern und wenig Kräutern, denn die Pferde brauchten Eiweiss nicht in gleicher Quantität wie die Kühe. Wenn die Pferde am Morgen sofort schwere Arbeit hatten, z.B. Pflügen von lehmigem Erdreich wie im «unteren Zelgli» oder im Talacher, erhielten sie das Heu als sogenanntes Kurzfutter. Dazu hat man das lange Heu an der mechanischen Futterschneidemaschine auf ca. 4 cm Länge geschnitten. Das erlaubte den Pferden, die Ration in kürzerer Zeit zu fressen. Es forderte aber auch, dass man das Kurzfutter vorher in einem Sieb, d.h. einer sogenannten «Ritere» geschüttelt hat, damit die losen Grassamen und der Heustaub entfernt wurden. Die Grassamen wären sonst, weil die Pferde während dem Fressen nicht permanent Wasser zur Verfügung hatten, gerne im Rachen kleben geblieben und hätten einen lästigen Husten erzeugt. Was man weggesiebt hatte, waren die sogenannten «Heublumen», d.h. vornehmlich Gras- und andere Pflanzensamen, die man zur Neuansaat von Wiesen sehr gut gebrauchen konnte. Man wusste nämlich dann genau, was für Samensorten man hatte und nicht so ein fremdes «Gschmeus».

Beim Morgenessen hat man dann nochmals den Tagesablauf besprochen, so dass jeder in der Familie wusste, was er zu tun hatte. Der Grossvater, der in meiner Jugendzeit im Dorf immer noch als Herr Altpräsident angesprochen worden ist, war nicht nur wegen seiner Körpergrösse schon eine markante, ich möchte fast sagen charismatische Unternehmerfigur. Der Vater war auch bestimmt, hatte aber das Flair und die Grösse, dass sein Hauptziel, die Familie zusammenzuhalten, erreicht wurde, während sich alle dem Tagesziel des Grossvaters unterordneten. Dies galt vor allem für die Frauen, meinen Bruder und mich.

Der Bruder und ich waren dabei immer im «Programm» eingeschlossen. Bis zur Matur war ich mit dem Bruder zusammen einmal in Hadlikon bei Verwandten meiner Mutter in den Ferien. Was heisst in den Ferien? Da die Verwandten auch Bauern waren, arbeiteten wir einfach in Hadlikon und nicht in Unterengstringen. Diese «Ferien» hatten doch etwas Gutes,

Während die Kühe nur 2 bis 3mal im Jahr auf die Weide gelassen worden sind, hat der Vater seinen Pferden wenn immer möglich das Gras auf der Koppel unterhalb der Scheune gegönnt.



wir sahen nämlich, dass wenn man auch auf einem Bauernhof systematisch arbeitet, man mehr leistet, als wenn man kopflos drauflos «fuhrwerk». Sonst waren der Bruder und ich jede Ferien in die Familienarbeit integriert und zwar auch an den schulfreien Nachmittagen. Das waren auch meine Cousine und die Cousins, die während der Kriegszeit wenn möglich immer zu uns kamen, nicht nur wegen dem Batzen, die ihnen meine Grossmutter am Abend zusteckte, sondern auch wegen dem «Bhaltis», d.h. den Würsten, dem Speck, den Eiern und dem Bauernbrot, die zuhause ihre Mahlzeiten ohne das Ausgeben von Rationierungsmarken bereicherten.



Das «Mösch» der Pferdegeschirre, vor allem der «Staatsriemen», musste bei den «MILCHMEIER'S» immer gepflegt glänzen. Wenn der Vater mit der Arbeit der Söhne nicht einverstanden war, so machte er es selbst vor. Das ist der Ursprung des Ausdrucks «er hät em s'Mösch putzt», was gleichbedeutend ist wie «er hät em d'Chappe gwäsche».

Der Bruder und ich waren aber auch noch am Sonntagmorgen im Einsatz. Zuerst musste das «Mösch», d.h. die Messingschnallen und Zierplatten an den Pferdegeschirren gereinigt und poliert werden und dann mussten wir vor dem Mittagessen auch noch die Kaninchenställe ausmisten und neu einstreuen. Die Mutter fütterte und tränkte unsere Kaninchen, d.h. unter anderem die schwarz-weissen Schweizerschnecken und belgischen Riesen während der Woche zuverlässig, aber am Sonntag waren wir am Zug.

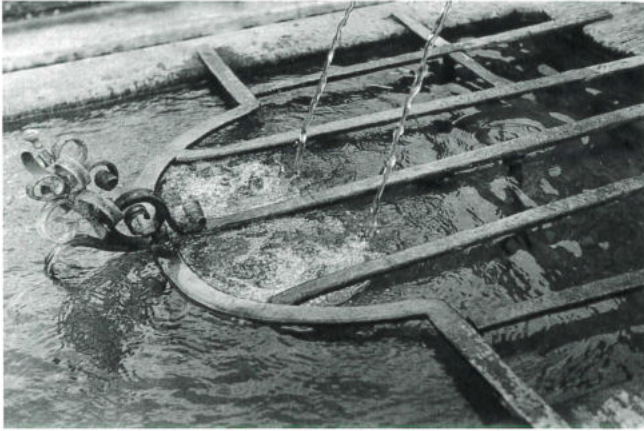
Der Kaninchenbraten am Sonntag war für uns etwas ganz besonderes, da es sonst jahrein und jahraus nur «Schwiinigs» gab. Das Metzgen besorgte der Vater. Es gab aber am Sonntag im «Töpfi» nur dann «Chüngel», wenn die Grossmutter den Vater spätestens am vorangehenden Mittwoch dazu aufgefordert hatte. Bei uns mussten nämlich die Kaninchen drei Tage für die Fleischreifung «abhängen». Der Vater hat, wenn er den richtigen «Braten» ausgesucht hatte, sein Flobert geholt und ihn mit einem aufgesetzten Kopfschuss rasch und sicher getötet. Dann hatte er das Tier an den Hinterläufen an zwei Fleischhaken aufgehängt und «aufgebrochen», d.h. die Eingeweide herausgelöst. Noch am gleichen Abend erhielt der Grossvater die gedünsteten Leberli und Nierli in einem winzigen Pfännchen, dessen Inhalt er mit unendlich viel angedünsteten Zwiebeln auf ein grosses Stück Bauernbrot verteilte und dann je nach der Zahl der Zuschauer mit dem Fleischmesser auf alle möglichst gleichmässig aufteilte. Das war immer ein kleines aber grosses Festessen. Unsere Kaninchen gehörten zu relativ grossen Rassen. So schrieb der Vater am Weihnachtstag 1937 in sein Tagebuch: «Aufs Neujahr gibt's einen guten Braten. Habe einen «Chüngel» geschlachtet, der wog 8 Pfund und 400 Gramm. Das Fett allein wog 700 gr. Rasse: Französische Riesen. Alter: 8 Monate.»



Der Bruder zeigt stolz, dass er weiss, wo in der Limmat die grossen Forellen stehen.

Nach dem Mittagessen kam während der Zeit, in der einzelne Fischarten gefangen werden durften, die grosse Zeit meines Bruders. Er war ein begnadeter Fischer und wusste immer, wo in der Limmat – soweit das «kleine» 5 Franken-Patent das Fischen erlaubte – wann und mit welchem Köder er am ehesten

Beute machte. Vor allem wusste er, wo einzelne grosse Forelen standen, die er dann kunstgerecht herandrillte. Ich hatte einfach zu wenig Geduld und nur zur Laichzeit, vor allem auf die gewöhnlichen Alet Petriheil. Ich machte auf Alet mit Heuschrecken oder gelb-roten Kirschen als Köder Beute. Ich musste die Alet aber noch lebend in einem Korb in den vorderen Brunnentrog bringen, damit man sie dort eine Woche wässern konnte und sie nicht mehr «mööselten».



Unter dem Gitter des vorderen Brunnens hat man die lebend gefangenen Fische in einem Deckelkorb so lange gehalten, bis sie im sauberen – mit Luft durchquirlten – Wasser nicht mehr «mööselten».

Der vordere Brunnentrog mit dem Gitter unter dem Röhrenpaar war für die Weidenkörbe mit Deckel ideal, weil die beiden Wasserstrahle des Brunnens immer frische Luft ins Wasser brachten und wir nie tote Fische zu beklagen hatten wie andere. Ich habe dafür – unser Land reichte damals vor dem Bau der Autobahn ungefähr auf zweimal 50 m Breite an die Zone des Wuhrs an die Limmat und vis-à-vis dem grossen Inseli, wo heute immer noch ein Bänkchen steht, an den Einlauf des Klosterkanals – von «unserem» Ufer aus die idyllische Zone gegen das Fährihaus hin bei Hochwasser, Niederwasser oder Schnee und in jeder Jahreszeit aquarelliert oder fotografiert. Mein Zeichnungslehrer in der Mittelschule hatte erst noch Freude daran.

Aquarelle (J.M. 1948/49)
Beim grossen «Inseli» am Einlauf des Klosterkanals.

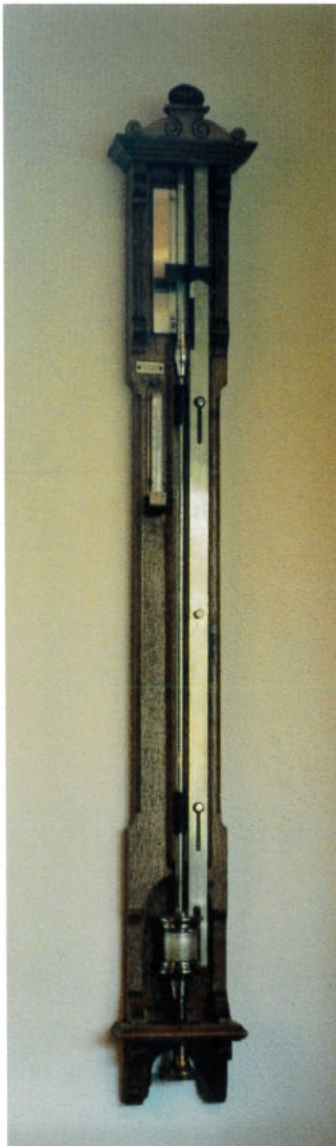




Blick vom Ufer beim grossen «Inseli» Richtung «Fährhuus» (1948/50)



Am Sonntagabend, d.h. nachdem der Grossvater die Kühe gemolken hatte, versammelte sich die ganze Familie in der Stube – genoss ein Stück des feinen Gugelhopfes, den eine Tante regelmässig jeden Sonntagnachmittag brachte und hörte dem Grossvater und dem Vater zu, was für einen Wochenplan sie bei dem einen Wetter und welchen Plan sie bei einem anderen Wetterablauf vorhatten. Der Grossvater ging dabei immer mehr als einmal an den uralten Präzisions-Quecksilber-Barometer und klopfte ganz fein an das Steigrohr, um zu sehen, ob sich der Quecksilberspiegel doch noch nach unten oder oben bewege. Das war ein richtiges Zeremoniell. Dabei muss ich zugeben, dass die Wetterzeichen, die sie damals noch in der Natur als Wetterpropheten beobachteten, oft wirklich



Präzisionsbarometer, der nur vom Grossvater «beklopft» werden durfte.

konnte man das Rad seitlich wegziehen. Dann wurde sorgfältig die Achse mit Karrensalmbe eingeschmiert und das Rad wieder auf der Achse fixiert.

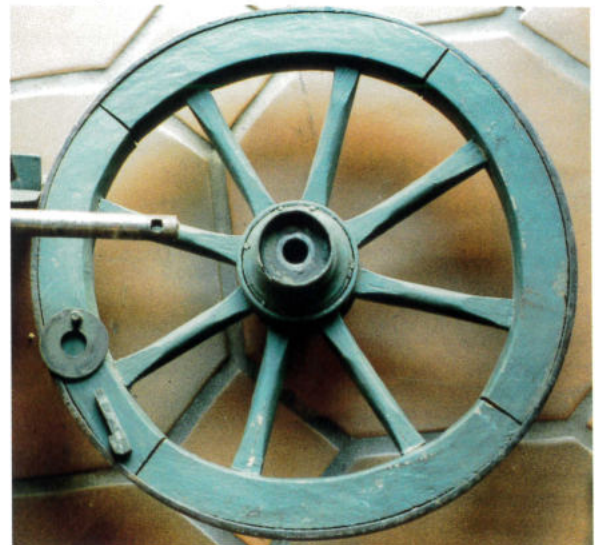
Ganz besonders sorgfältig hat man auch den «Selbhalter-Wendepflug» nicht nur an den Radachsen, sondern auch an den entsprechenden Justiergewinden gereinigt und neu eingefettet, da sich beim Ackern doch immer sandiges Material dort abgelagert und das Drehen der Räder und der Justiergewinde erschwerte.

Der ganze Pferdebetrieb war so absolut noch intakt und einsetzbar, bis mein Bruder nach der Rekrutenschule den ersten Traktor erhielt, was für den Grossvater und den Vater keine Fuhrhaltereie mehr war.

Die Radnabe wird vom Schmierring durch den «Lung» an der Achse fixiert.



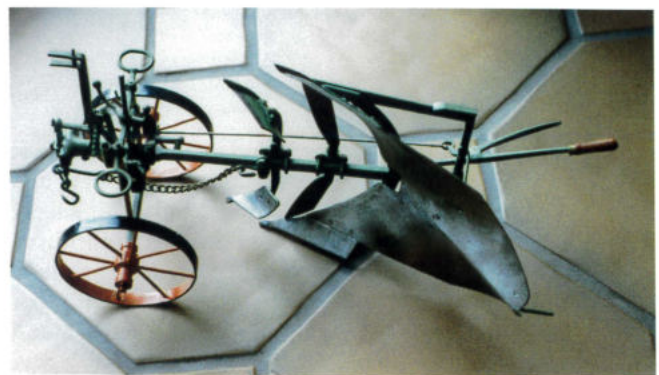
Die Achse ist zum Schmieren bereit. Der Schmierring und der «Lung» liegen – wie es der Grossvater instruierte – auf dem Rad und nicht auf dem sandigen Boden.



gute Hinweise auf die Wetterentwicklung gaben; sei es ob die Schwalben hochflogen und schönes Wetter anzeigten, die Pilzchen auf dem Rossmist auf feuchtes Wetter hindeuteten oder das Ratschen der Elstern einen raschen Wetterumbruch anzeigte, von der Morgenröte und der Abendröte und den Wolkenbildern abgesehen.

Was aber noch zum Tagesablauf der Fuhrhaltereie gehörte, war das Vorbereiten der Fuhrwerke für den folgenden Tag. Da bis zum Kriegsende alle Wagen unserer Fuhrhaltereie eisenberieft Holzräder hatten und zwar ohne Kugellager, war das «Schmiergeschäft» nach der Heimkehr das A und O. Die Räder waren an allen Wagen auf Eisenachsen gelagert, die jeden Tag mit der sogenannten Karrensalmbe neu geschmiert werden mussten. Jedes einzelne Rad wurde mit einem Exzenterbock, dem sogenannten Schmierbock, etwa 5 cm angehoben. Nachdem der Sicherungsbolzen, d.h. der «Lung» zum Festhalten der Radnabe und der sogenannte Schmiering entfernt waren,

Modell unseres Selbhalter-Wendepfluges, an dem mein Bruder und ich nicht nur im Schmieren instruiert worden sind, sondern auch mit welchen Einstellungen man auf welchen Böden die gewünschten Furchenarten ziehen konnte. Wir lernten so die Einstellungen, wie man nur die oberste Bodenkrueme dünn umlegte, d.h. den Acker nach der Getreideernte «struchte» oder echt tief pflügen wollte.





Ein prächtiges Puppenfeld in unserem Zelgli vis-à-vis des Klosters Fahr. Die vom Bindemäher erstellten kleinen Garben, die sogenannten Puppen, wurden zu fünf aufgestellt und von einer gespreizten sechsten Puppe gegen Regen geschützt. Es war die letzte Getreideernte, bei der die ganze Familie noch Hand anlegen musste, bevor dann der Mähdrescher kam und ohne jegliche personelle Hilfe das Getreide für die Trocknungsanlage auf die grossen Transportwagen selbständig abfüllte.

Nach dem Dreschen wurde der Weizen zum vollständigen Austrocknen auf der Kornschütte über dem Wagenschopf ausgebreitet und von Zeit zu Zeit mit einem «Hüfelirechen» gut durchgemischt. Dann hat man den Weizen zur Abgabe an die Eidgenössische Getreideverwaltung in 100 kg Säcke, sogenannte Bundessäcke, «abgesackt». Für die Fuhre auf den Güterbahnhof Schlieren hat sich der Vater immer in die Sonntagskleidung gesteckt und die Pferde frisch gestriegelt angeschirrt: Man war dankbar für eine gute Ernte! ▷

An landwirtschaftlichen Produkten pflanzte man Getreide an, vor allem Winterweizen für das Mahlen zu Brotmehl und Roggen, deren Halme als «Schaub» (Anbindemittel für Reben, Kefen, Tomaten etc.) dienten. Letzteren musste man allerdings von Hand mit den Dreschflegeln dreschen. Dann gab es auch Hafer für die Pferde und Gerste als Vieh- und Schweinefutter. Mais kannte man nur als «Grundstoff» für Polenta während des 2. Weltkrieges.



Kartoffeln baute man in drei Sorten an: Erstlinge als Frühkartoffeln, Bintje und Böhms als Lagerkartoffeln, die man den Marktkunden in Zürich, aber auch an Restaurants und Hotels verkaufte.

Für das Milchvieh pflanzte man Runkeln und anfangs auch noch Räben an. Das «Runkelputzen», das Heimführen und das Einwintern im Runkelloch in der Tenne, später auch im Keller Dorfstrasse 25, waren immer die letzten Arbeiten im Jahr, zu denen man viele Leute brauchen konnte und was am Schluss quasi in einem Erntedankfest endete. Bei jeder Witterung, vor allem wenn für die nächsten Tage schlechtes Wetter angesagt war, wurden aber alle Familienmitglieder – auch einzeln (!) – zum «Runkelputzen» delegiert, was mir aber gar nicht passte.

DIE REBEN

Die Reben spielten in unserer Familie bis zu Beginn des 2. Weltkrieges eine wichtige Rolle, hatte man doch nach den ersten Zukäufen ca. 1 Hektare bestockt. Die Reblaus, Hagel und Spätfröste sorgten aber dafür, dass immer wieder Missernten vorkamen, die finanziell schwer zu verkraften waren. So hatte man sich bald auf die stabilen Blauburgunder im «Rain» und auf der «Klevingerparzelle» und die Silvaner (in der Tat Riesling \times Silvaner) auf dem Grundstück «Römers» beschränkt, von denen der Grossteil der Trauben an Volg verkauft wurde.

Ein kleiner Teil der «Klevinger» wurde selbst gekeltert und im «Stägefässli» erzogen. Echter Wein aus dem «Stägefässli» gab es vor allem, wenn man Besuch hatte oder ganz selten für den Grossvater allein und wenn die Harmonie Weiningen auf dem Dorfplatz vor der MEIER-Scheune zum traditionellen Jahresständchen antrat.

Die Familie MEIER 1940 beim Wümmen im Rain.



Beim «Härdöpfeln» war die ganze Verwandtschaft nötig, nicht nur zum «Zabigessen». Die ganze Familie vereint bei der Villa Feldmaus.

Nicht so gesellig war die Kartoffelernte, wenn das Wetter unbeständig war und man jeden Augenblick ausnutzen musste, um die Ernte einzubringen. So kam es vor, wie auf der Foto zu sehen ist, dass man am Morgen mit dem Kartoffelroder Knollen an die Oberfläche schaffte, dann aber nur eine oder zwei Personen – wie hier die Grossmutter mit einer Frau und einem Kind (auf dem Aegelseeacker) – die Kartoffeln auflesen mussten.





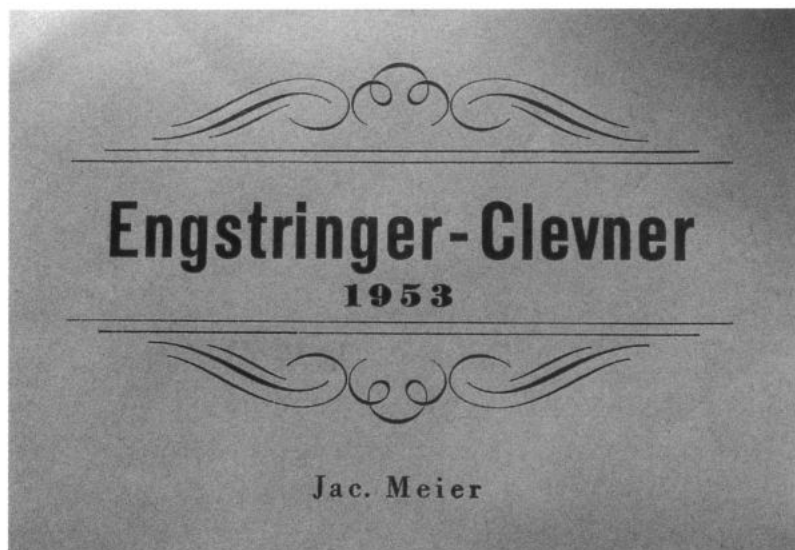
(von links nach rechts)

Der Grossvater beim Rebenschneiden im Rain (1949). Mit der Säge wurde das mehrjährige Holz abgeschnitten, mit der Rebschere das Einjährige.

Die Grossmutter beim Rebenschneiden im Rain (1949)

Meine Mutter beim Zusammenlesen der abgeschnittenen Rebenschosse zu sogenannter «Räspi». «Räspi» waren Bündel von Rebenschossen, die sehr gut getrocknet wurden und dann ein ausgezeichnetes Anfeuerholz für den Holzherd ergaben. Die «Räspibündeli» hat man immer mit «Bindweiden» gebunden, die vorher mindestens einen Tag in einem Brunnentrog eingeweicht worden sind, aber nach dem Trocknen ebenfalls abfallfrei mitverbrannt werden konnten.

Die letzte Weinetikette meines Grossvaters. (Gedruckt noch mit Bleiletern und Messingornamenten vom einzigen Buchdrucker im Dorf, Wilhelm Haderer-Lenz, dem Ur- und Grossvater der heutigen Besitzer der Haderer-Druck AG)



GEMÜSEANBAU

Als erste Kleinbauern in der Gemeinde starteten die MEIERS mit dem Gemüseanbau, wo sie auch wieder ihre Spezialitäten hatten.

1931 schrieb der Vater im Tagebuch: «Im Gmüesacher bim Dokter MÜLLER (Villa Feldmaus) hämmer ca. 25'000 Salat (Wintersalat). Sie händ aber en schlächte Winter gha, drum sind ca. 5'000 verreckt. Im Jänner simmer, resp. d'Mueter und ich, 5mal uf em Engros (Engrosmarkt beim Bahnhof Zürich) gsi.»

Neben dem Wintersalat, der im Frühjahr neben dem kleinen Milchgeld die ersten so nötigen Einnahmen im Jahr einbrachte, waren es vor allem die Rhabarbern. Vom Bodensee brachte ein «Zugezogener» die guten sogenannten «Wähenrhabarbern», auch «Erdbeerrhabarbern» genannt, nach Unterengstringen. Die MEIERS konnten von HÄBERLI einige Stöcke kaufen, die man im Spitzacker dann ansetzte, gut düngte und

sehr rasch teilen, d.h. vermehren konnte. Die gute Lage von Unterengstringen liess die Rhabarbern als eine der frühesten auf den Markt kommen und damit auch einen guten Preis erzielen. Wenn man in einem Jahr einige Tage zu spät Rhabarbern brechen konnte, war der Preis so gefallen, dass es sich kaum noch rentierte, diese zu brechen, sicher nicht, wenn man fremden Leuten einen Lohn hätte bezahlen müssen. Der Gemüsemarkt basierte bei uns nämlich auf billigen eigenen Arbeitskräften. So arbeitete die Schwester des Grossvaters ELISE SCHMIDER-MEIER vom Frühjahr bis in den Herbst neben meiner Mutter ELSA MEIER-SCHIRRMAN auf dem «Acker», wobei sie – wenn viel Arbeit da war – von den Schwestern meines Vaters und deren Kindern kräftig unterstützt wurden. Zurück zu den Rhabarbern. Die Ernte nannte man «Rhabarberfest» an dem alle von der Familie in der Morgenfrühe mitmachten. Mein Vater, später mein Bruder WERNER, brach die Rhabarbern vom Stock und trug sie an den Rand des Rhabarberfel-

des. Dort sassen die Helferinnen auf Holzharrassen, schnitten die Blätter vom Stiel und reinigten den Stilansatz. Am Anfang musste man die Rhabarbern auch noch mit Bast zu 1 kg-Bündeln zusammenbinden – später brachte man sie harrassenweise auf den Engrosmarkt oder zu einem Grossverteiler.

Neben dem Gemüse, das man in grösserem Stil für den Engrosmarkt und die Grossverteiler anbaute, hat man für unsere Privatkundschaft im Industriequartier einfach alles angebaut, was dazumal üblich war, wobei man vor allem darauf zu schauen hatte, dass man nur Sorten auf den Markt brachte, die sich schon lange bewährt hatten. Die Hausfrauen wollten kein Wagnis mit neuen Sorten eingehen und das war auch einfacher für den Anbau in kleinen Mengen.

Das Gemüse hat man, um Wasser zu sparen, am Anfang des Gemüseanbaus im hinteren Becken des Dorfbrunnens gewaschen, der vis-à-vis vom Haus steht. Der Dorfbrunnen musste immer gut gereinigt werden, damit er nicht Algen ansetzte. Als der Grossvater Gemeindepräsident war, hat er erreicht, dass die alten Dorfbrunnen, die zum Teil aus Sandstein oder aus Würenloser Muschelkalk bestanden, erneuert wurden. Man hatte damals aber noch keine Gemeindeangestellte, lediglich ERNST ZAHND als «Strassenknecht». So mussten die den drei Dorfbrunnen benachbarten Bauernfamilien, welche die Brunnen nutzten, im wöchentlichen Wechsel die Brunnenbecken putzen, den Platz um die Brunnen wischen, die messingenen Brunnenröhren auf Hochglanz polieren und während des Sommers die Geranien auf den «Brunnenstuden» giessen und ausbrechen. Die Wassermenge musste am Hahn im Schächtli neben der Brunnenstud reguliert werden. Dies war vor allem so lange nötig, als die Brunnen noch an den eigenen Quellen angeschlossen waren, die unterschiedliche Wassermengen lieferten. Damit man immer wusste, wer Brunnendienst hatte, gab es eine Metallplatte, auf der die Namen der Pflchtigen eingraviert waren. Diese sogenannte Brunnenkarte wurde immer am Sonntagmorgen der nächsten Familie weitergegeben und dort an einem zugänglichen Ort aufgehängt, so dass immer genau bestimmt war, wer in der nächsten Woche für den Brunnen verantwortlich war.

Später hat man das Gemüse dann vor der Scheune mit Hochdruck abgespritzt, weil so Erde und der Sand effektiver und rascher entfernt werden konnten.

Die Grossmutter war im Hause das Zentrum der Familie und ging aber als Hobby bis ins hohe Alter mit meinem Vater auf unseren Privatmarkt in Zürich. Sie hatten eine Privatkundschaft im Industriequartier von der Limmatstrasse über die Röntgenstrasse bis zur Heinrichstrasse. Am Mittwoch und am Samstag trabte der «Eidgenoss» Mikania am Federwagen mit der Grossmutter und ihrem Sohn JAKOB am frühen Morgen nach Zürich, wo man auf dem Trottoir an etwa fünf Orten «Halt machte» und den Kunden an der Hausglocke läutete, damit sie sich mit frischem Gemüse und Früchten eindecken konnten. Im Herbst lieferte man unseren Kunden Äpfel und Kartoffeln zum Einlagern im Keller.



1936 kaufte der Vater für die Bearbeitung des Bodens für Gemüsekulturen eine Grunder-«Bodenfräse». Er sagte immer wieder, dass dies die beste Investition für eine gefreute Arbeit auf einem wohlvorbereiteten feinkrümeligen Pflanzbeet war.



Die Ernte des Wintersalates gab das erste Geld im Frühjahr, sofern die «Häuptli» rechtzeitig fest genug waren. An diesem Morgen konnte man ca. 3'000 Stück schneiden.

Am Samstag brachte die Grossmutter immer «etwas Süsses» vom Bäcker im Marktgebiet nach Hause, meist «Nidelbeckeli». Denn ausser den «Helsweggen», Birnweggen und den «Fasnachtschüechli» gab es nur von Zeit zu Zeit Süssigkeiten, wenn der Konditor HEINRICH auf Besuch war und er in der handbetriebenen Maschine Glace machte oder gar eine noch feudalere «Charlotte Russe» hervorzauberte.

Genossenschaft Migros Zürich		Empfangsschein-Faktura			№ 3480				
Lieferant: Name: <i>H. Silberer</i>									
Wohnort: <i>Wiesentannen</i> Strasse: _____ Nr. _____									
Anzahl	Art der Gebinde	brutto	netto [Stückzahl]	Artikel:	Preis	Betrag Fr. Cts.			
<i>27</i>	<i>1/100</i>	<i>5.15</i>	<i>461</i>	<i>Rhabarber</i>	<i>20</i>				
		<i>33.75</i>	<i>750</i>	<i>Salat</i>	<i>55</i>				
TOTAL									
Datum: <i>9.5.</i> 194 <i>7</i>									
Für die Warenannahme: per Gen. Migros		<table border="1"> <tr> <td>DEBIT: Migros</td> </tr> <tr> <td>- 6. JUNI 1947</td> </tr> <tr> <td>Soll:</td> </tr> </table>					DEBIT: Migros	- 6. JUNI 1947	Soll:
DEBIT: Migros									
- 6. JUNI 1947									
Soll:									
<small>Tab. Nr. 631 XI. 46 200 Blöck</small>									

Nachdem die Grossmutter verstorben war, musste der Vater wohl oder übel die Privatkundschaft im Industriegebiet selbst betreuen, meine Mutter «war in der Stadt nicht so recht zu Hause». Dafür hat sie später dann die Produkte des stark reduzierten Gemüseanbaus zweimal in der Woche vor der Scheune feilgehalten. Dabei konnte sie nicht nur die Früchte und das Gemüse wohlfeil und im Preis den Kunden angepasst vermarkten, sondern auch viele schöne persönliche Kontakte für ihr Alter aufbauen.

Lieferschein vom 6. Juni 1947 für 461 kg Rhabarbern à 20 Rappen und 750 Stück Salat à 45 Rappen (Verkaufspreis 55 Rappen) an die Genossenschaft Migros Zürich.

Im hohen Alter vermarktete die Mutter (mit Enkel Daniel im Arm) die stark reduzierte Produktion an zwei Tagen pro Woche vor der Scheune.



Eine spezielle Domäne der Grossmutter war die Schweinemast, am Anfang gar die Schweinezucht. Man kaufte später im Frühjahr «Jager», d. h. grössere Ferkel, die man bis im nächsten Winter aufzog, d. h. mästete. Der Schweinestall lag, nachdem er vom Wohnhaus abgetrennt war, an der Ostseite der Scheune. Nur ein winzig kleines Fenster sorgte für etwas Tageslicht. Solange «MILCH-MEIERS» noch die Milchannahmestelle betrieben (sie wurde 1936 von ERNST und LINA BALMER-MEIER, d. h. der Familie meiner Gotte, an die Rietstrasse gezügelt und mit einem Lebensmittelgeschäft erweitert) und man noch selbst Rahm zentrifugierte, war die Schweinemast eine gute Verwertung der Magermilch.



Die Grossmutter und der Vater sind bereit für die «Fasnachtsmetzgete» 1949. Im Garten unterhalb des Stammhauses erkennt man die mit selbstgefertigten Roggenstrohmatten als Wärmeschutz abgedeckten «Treibkästen».

Im Winter, immer vor Weihnachten und vor der Fastnacht, war vor der Scheune «Metzgete». Die MEIER-Schweine hatten meist über 100 Kilo Lebendgewicht. Die «Metzgete» war mit den Bauern GNEPF, WAGNER HEIRI und SCHÄRER zeitlich abgestimmt. Man tauschte nämlich nicht nur Blut- und Leberwürste, sondern auch Frischfleisch, das man nicht räuchern wollte, untereinander aus, so dass man den «Winter über» nicht in die Metzg musste und so Geld sparen konnte. Die MEIER'schen Blutwürste waren besonders begehrt, weil sie mit viel Rahm hergestellt und mit einem reichlich dotierten «Böllezipfel» ausgerüstet waren und kein Majoran enthielten. Am «Metztag» gab es gegen Abend geschnitzelte Leber mit Salzkartoffeln und «hungigen» «Stückli» von Usteräpfeln oder frischen «Breitkern» (Breitackeräpfel). Bauernmetzger in unserem Dorf war der JOGGI WERFFELI, ein fantastischer Fachmann,

der aber taubstumm war. Der Grossvater sagte immer: «Der ist taubstumm geworden, damit man ihm bei der Arbeit, d. h. vor allem beim Würzen der Blutwürste und der «Schüblinge» nicht dreinrede».

Wir haben immer zwei Schweine gemästet und bekamen so ein Datum im Herbst und ein Datum vor der Fastnacht, damit man für die «Fasnachtschüechli» genügend frisches Schmalz, d. h. halb Butter, halb Schweinefett, bereit hatte.

Das Abstimmen der Daten für die «Metzgete», der Austausch von Frischfleisch und Geräuchertem mit den Nachbarn, das gemeinsame Vermarkten der Milch, die in die Milchsammelstelle eingeliefert worden ist, und die Fleischverwertung von sogenanntem «nicht bankwürdigem Fleisch» in Viehversicherungsfällen, hatte für die Bauern des Mittel- und des Hinterdorfes einen symbolischen Charakter, der viel tiefer ging, als man auf den ersten Blick erahnen würde. An der Dorfstrasse hatten nämlich nach dem Verschwinden des FEHRENGUTES nur JOHANNES HOLLENWEGER und die «MILCH-MEIERS» mehr als ein Pferd. Alle anderen waren sogenannte «Einzüger». Dies bedeutete, dass man immer zwei der «Einzüger» für die schweren Zugarbeiten, vor allem für das Pflügen, zusammenspannen musste. Auch unsere Familie gab das dritte Pferd, die Mikania in ihren älteren Jahren – als sie nicht mehr so rassig war – den GNEPFEN, dem SCHÄRER und dem «WAGNER-HEIRI» für zweispännige Arbeiten. Diese Zusammenarbeit führte dazu, dass diejenigen, die Milch an die Sammelstelle lieferten, auch eine lockere Maschinengenossenschaft bildeten, d. h. landwirtschaftliche Gerätschaften, die nur kurzfristig gebraucht worden sind, gemeinsam einkauften und sich diese bei Bedarf ausliehen. So besass die «Milchgenossenschaft» eine grosse Sämaschine, für alle Getreideaussaaten, aber auch für die sogenannte «vereinzelte Saatweise» von Zuckerrüben, Runkelrüben, Räben und Mais. Auch die kleine Schubgrassmaschine, eine Wiesenegge, ein sogenannter Kultivator zum tiefgründigen Auflockern des Bodens, eine Pferdewalze und einen Kartoffelgraber hatten sie gemeinsam angeschafft und gemeinsam genutzt. Das führte ganz konkret dazu, dass man auch gemeinsam Samen, Dünger und Pestizide günstig einkaufen konnte. Es war im alten Dorf zum Überleben so eine «statutenlose» Schicksalsgemeinschaft entstanden, bis dann die ersten Traktoren auftauchten und jeder wieder begann auf eigene Faust und Rechnung zu wirtschaften. So schnell kann ein sinnvoller Goodwill verschwinden! Das gleiche geschah, als man in der Holzkorporation das sogenannte «Gmeiwärch» aufgab. Der Überbauungsboom auf den Hofböden der ehemaligen Bauern hatte auch in Unterengstringen Einzug gehalten!

IHR GROSSER TAG WAR DIE WEIHNACHT

Berühmt war die Grossmutter auch für die «Helsweggen», die sie für Weihnachten und Neujahr, d. h. den «Bärchtelistag» im Kachelofen buk. Es waren zwei Sorten, «Runde» mit schachbrettartigen Einschnitten oder sogenannte «Aufgesetzte» mit



Runde «Helsweggen» mit Schachbretteinschnitten für viel mürben «Roift».



Im Alter gönnte sich die Grossmutter abends, wenn es ruhig wurde im Haus, am Stubentisch vor dem grossen Kachelofen, einen Blick in den «Limmtaler».

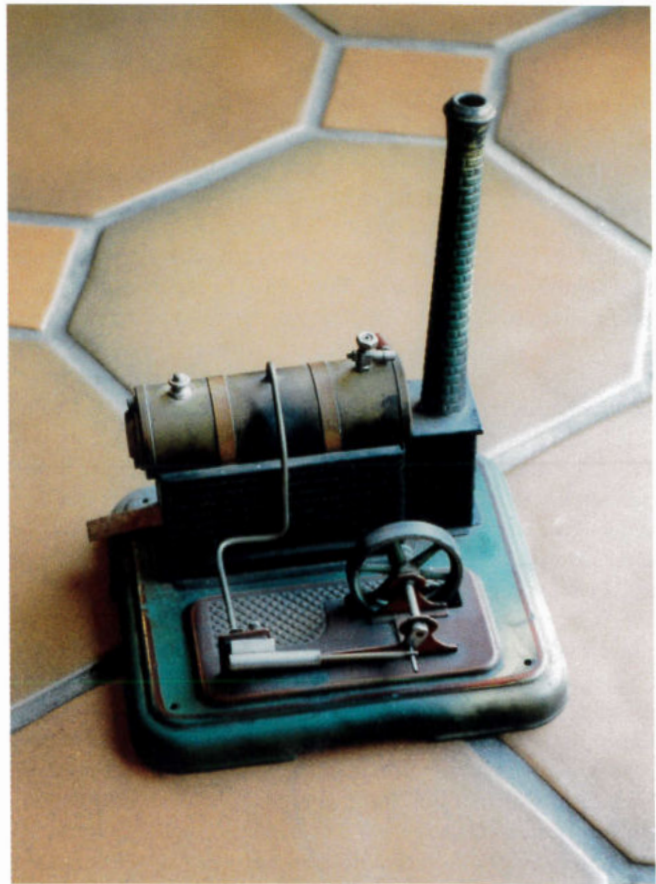
einem eingeschnittenen Kamm. Diese Tradition führe ich gerne weiter. Für die Enkel machte sie aus dem gleichen Teig Tauben mit Korinthen als Augen.

Ausser an den Markttagen kochte ANNA MEIER auf dem Holzherd das Mittagessen. Zum Nachtessen gab es neben Milch, Kaffee und Brot jahrein, jahraus Rösti in Butter und Schweineschmalz gebraten.

Zu Weihnachten, am sogenannten Nachtag, kam die ganze Verwandtschaft zusammen. Dann war die ganze Stube vollgepfert. Für einen guten Beinschinken mit dem neuen Wein aus dem «Stägefässli» und dem Dessert von Onkel HEINRICH fanden alle Platz am grossen Auszugstisch mit Eckbank. Die Enkel erhielten alle als Geschenk einen Umschlag. Die Grossmutter, genannt Grösi, schrieb dabei alle Couverts mit den kleinen «Nöttli» als Geschenk für die Enkel selber an und niemand wusste, wer wie viel erhalten hatte. Sie sagte dabei immer: «Geld ist besser als etwas, das man nicht brauchen kann!».



Spielzeug hatten mein Bruder und ich neben unserem Engagement mit den Tieren nicht viel, aber «gutes». Mein Bruder war besonders auf sein «Rössli» von FRANZ CARL WEBER stolz, obwohl er mit echten Pferden nie richtig warm geworden ist.



Ich bekam sehr früh eine einfache Spielzeugdampfmaschine geschenkt, die aber noch Jahre an Weihnachten aus Sicherheitsgründen von meinem Vater betrieben und anschliessend auch gepflegt worden ist. Dies ist wohl der Grund, warum sie auch heute noch läuft.



Unser Nachbarhaus – das der Gebrüder BENZ – war über Jahrzehnte ein Schandfleck im Dorfbild und für die Gemeinde. Es wurde erst im Herbst 1948 abgerissen (jetzt Dorfstrasse 30, d.h. Standort des Feuerwehrdepots).

Mein Bruder und ich hatten aber schon sehr früh zu Weihnachten nicht Geld wie die Cousins und die Cousines erhalten, sondern Spielzeuge. Wir pflegten auch von Anfang an gute Beziehungen zu den Gleichaltrigen im Mitteldorf. Unser Problem war, – schon nach Eintritt in die Primarschule – dass wir einfach nicht wie andere ganze Nachmittage spielen konnten, bestenfalls an einzelnen Sonntagnachmittagen, wo wir gerne beim «Dorfversteckis» oder «Schitliverbannis» mitmachten. Die Dorfstrasse war während der Kriegszeit ja praktisch autofrei. Im alten Dorfteil hatte es 1939 sowieso erst drei Automobilbesitzer: Dr. MÜLLER in der Feldmaus (Dorfstr. Nr. 63) mit dem berühmten langen Lancia, JOHANNES HOLLENWEGER mit einem weinroten Cabriolet und Herr SCHWERZMANN, seines Zeichens Dampfwalzenfahrer bei Walo-Bertschinger. So war die Dorfstrasse für die Unterengstringer der gemeinsame Spielplatz. Die Dorfjugend lebte um den mittleren Dorfbrunnen und um die Brückenwaage herum (heute Vorplatz des Feuerwehrdepots). Wenn niemand zu Fuss unterwegs war, versuchte man in der verlotterten Liegenschaft BENZ um die Wette Steine in die Löcher der zerbrochenen Fensterscheiben zu werfen.

Wenn es kalt war, versammelte man sich um den Traktor von KARL ERNI im Hause KRAH, da dieser nicht mit Benzin oder Diesel betrieben wurde, sondern von einem äusserst komplizierten Holzvergaseraggregat. Diesen Antrieb musste ERNI dauernd mit Holzwürfeln beheizen, so dass er in der offenen Garage als Ofen diente. Dort haben wir Marroni gebraten, die wir im Lädeli von LERBSCHER billig kaufen konnten, wenn sie langsam austrockneten. Wenn von Zeit zu Zeit einige von uns 20 Rp. Sackgeld für die Miete eines Rutschteppichs «erarbeitet» hatten, zogen wir über den «Kistenpass» (Fussweg vom Hof GNEPF zur Post) zur Rutschbahn des Sennenbühls, wo wir uns richtig austoben konnten. Die «Riitschuel» ohne Motor (vis-à-vis des Gemeindehauses, das damals noch das «Café Blumenau» war) sagten wir, sei nur für Kleinkinder.

Praktisch alle Unterengstringer Buben von der vierten Klasse aufwärts, waren in der Jugendriege und älter dann im militärischen Vorunterricht. Geturnt haben wir mit wenigen Ausnahmen im «Turnkeller» des alten Schulhauses. Es war dies ein feuchtes Untergeschoss, dessen Eingang vom steilen Weg der Westseite des Schulhauses entlang Richtung «Fröschengraben» unter das untere Schulzimmer führte. Dort war eine Hälfte des Kellers mit einem Bretterboden abgedeckt, die andere hatte eine schuhtiefe Schicht feinen Sandes. Das Garderobengestell zog sich mitten durch die Sandgrube, weil es an den Wänden permanent zu feucht war. Es teilte die Sandgrube in zwei Hälften. Die eine Sandhälfte war die Sprunggrube für den Hochsprung, in der anderen war ein Reck montiert. Auf dem Bretterboden standen ein mobiler Barren und ein Pauschenpferd und an der Ost- und an der Westwand war je ein Korb für das Korbballspiel montiert. Wenn man auf dem Brettenteil entweder gemeinsam Freiübungen machen oder Kleinfeldkorbball spielen wollte, musste man zuerst den Barren und das Pauschenpferd in die



Sandgrube stellen. Es war alles sehr, sehr eng; aber wir hatten einen gedeckten Turnplatz! Lediglich als eine Vikarin während der Kriegszeit Lehrer ZOLLINGER ablöste, weigerte sie sich in einem solchen «Loch» Turnstunden abzuhalten.

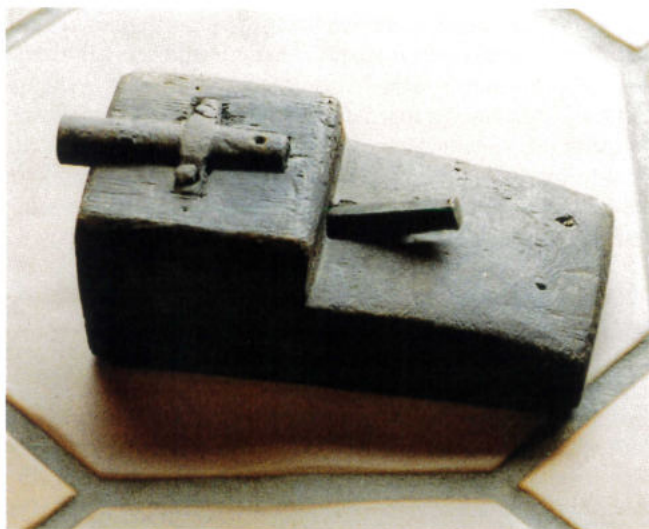
Aquarell oben rechts:
Kurz, aber romantisch war mein Schulweg dem «Chläggi» entlang. (Aquarell J.M. 1958)



Die Riesenrutschbahn und die «Riitschuel» des Sennenbühls vis-à-vis des heutigen Gemeindehauses auf dem Areal der Post.

WAS MACHTE EIN BAUERNBUB WÄHREND SEINER SCHULZEIT AUF DEM BETRIEB?

Ich hatte vor allem an den schulfreien Nachmittagen und in den Ferien, die ich mit einer Ausnahme – als in der Gegend die Maul- und Klauenseuche grassierte – immer zuhause verbringen musste, klare Aufgaben. Bereits in den ersten Schuljahren mussten wir am Samstagnachmittag, während der ganzen Kulturperiode in den Reben die Unkräuter aushacken, d.h. die Reben «scharren»; Samstag für Samstag. Damals war es eben im Gegensatz zu heute, wo die Reben praktisch im Wiesland stehen, Ehrensache, dass kein Unkrautstöckchen in den «Stegen» gross werden konnte.



Als kleine Prämie durften mein Bruder und ich in der Reifezeit der Trauben mit Schwarzpulver, das aus unserem «Rebkanönchen» verschossen wurde, die Starenschwärme verscheuchen.

Während der Heu- und Emdernnte musste ich als Primarschüler das beim Aufladen liegengeliebene Futter zusammenrechnen und beim Zetteln und Wenden des schweren taunassen Grases mitwirken.

«Besser wurde es», als ich mit einem oder mehreren Pferden fuhrwerken durfte. Es kamen aber nur Arbeiten in Frage, die im eigenen Betrieb anfielen. Lohnaufträge für Dritte musste aus Prinzip «der MILCHMEIER», eine erwachsene Person, ausführen. Am Liebsten sass ich auf dem sogenannten Heuwender, dem die Mikania vorgespannt war. Da konnte ich mit dem mechanischen Gerät das angewelkte Gras stundenlang lockern und der Sonne zuwenden.

Vor allem in den Herbstferien habe ich sehr gerne gepflügt und wenn es die Grösse des Ackers zulies, nicht nur zweispännig, sondern mit allen unseren Pferden.



Eine typische leichte Arbeit für «Mikania» und für mich war das Graszetteln und das Heuwenden mit dem mechanischen Heuwender.



In den Herbstferien war das Pflügen mit zwei oder lieber drei Pferden mein echtes Hobby (im Zelgli 1948).

Ungern beschäftigte ich mich mit langweiligen Aufgaben wie Kartoffeln zusammenlesen oder Runkeln und Räben vom Kraut befreien und von der Erde säubern.

Die Krönung für mich war aber das Traubentragen beim «Wümmet». Alle unsere Rebstücklein waren von der einzig befahrbaren Flurstrasse – der Hinteren Rietstrasse – weit entfernt. Den Traubenwagen mit den hölzernen Standen, die



Das «Traubentragen» vom Rain bis an den Abstellplatz an der hinteren Rietstrasse war meine Lieblingsarbeit im Rebwerk, denn es gab für mich die doppelte Portion heisse, grüne Würste.



mit blitzblanken Leintüchern abgedeckt waren, konnte man auf speziell ausgeschiedenen Abstellplätzen abstellen und die Trauben in den Tansen zu Fuss zum Wagen bringen und über eine kleine Kellerleiter in die Standen kippen. Bei dieser Arbeit – dem sogenannten «Traubentragen» – erhielt der Träger zum «Zmittag» im Feld nicht nur eine, sondern zwei heisse «grüne Würste» vom Dorfmetzger BARMETTLER mit viel Senf und einem ofenfrischen «Büürli» und dazu auch eigenen Wein und zwar gab es am «Wümmet» keinen «Angestellten»-Wein, sondern den besten eigenen Tropfen.

Als ich dann genügend Kraft hatte, musste ich dann auch beim Heuen und Emden nicht mehr das am Boden liegen gebliebene Heu zusammenrechen, sondern durfte mit der grossen «vierzinggigen» Ladegabel das Dörrgut von der Mahd zusammenschleppen und auf den Wagen aufladen. Da konkurrierte ich gerne mit dem «Rossknecht», der von der gegenüberliegenden Seite des Wagens an der Arbeit war. Man hat mir immer erzählt, dass ich nachher «nudelweich» herumlag. Sehr gerne habe ich am Schluss, nachdem der sogenannte «Bindbaum» mit dem dicken Wagenseil festgezurr war, das Heufuder gekämmt, einerseits dass während des Fahrens auf den holprigen Feldwegen kein Heu verloren ging und andererseits, dass das Heufuder «eine Falle» machte, wie der Grossvater meinte.

Weniger gern hatte ich die Arbeiten, die man täglich ausführen musste oder die «langweilig» waren.

Das Füttern der Kaninchen und vor allem das Ausmisten der Boxen überliess ich gerne der Mutter und dem Bruder. Die Hühner betreute die Mutter übrigens ganz alleine. Angeblich habe ich damals immer gern jene Arbeit gemacht, die der Grossvater oder Vater bemerkten, nämlich in der Tenne

Beim Heuen im Grund durfte ich (ausseen rechts) das erste Mal beim Aufladen gegen den Rossknecht PETER BIERI antreten. Das war der Grund, warum man auch ein Foto machte.



◀ Nachdem ich dem Stadium, in dem die Jungen bei der Heuernte nur das herumliegende Heu zusammenrechen mussten, entwachsen war, durfte ich beim Aufladen kräftig zupacken.

das Gras und im Winter das Heu und das Emd schön vor den Futterlücken aufzuhäufen und die genauen Mengen Kraftfutter darüber zu verteilen. Auch die Pferde fütterte ich gerne und schaute dabei, dass der Vater oder der Grossvater auch realisierten, wie ich die «Ritere» mit dem Kurzfutter lange genug schüttelte, um alle Grassamen und den Staub von dem geschnittenen Futter zu entfernen. Unsere Pferde bekamen nämlich, wie wir gesehen haben, während der Woche das Dörrfutter gehäckselt, d. h. auf ca. 4 cm Länge geschnitten, damit sie rascher fressen und verdauen würden und man sie so rascher wieder einsetzen konnte. Bei den «MILCHMEIERS» ging es eben von morgens bis abends «zack-zack».

Eine traurige eintönige Arbeit war für mich das «Runkelputzen», bei der man den Rüben das Kraut abschnitt und das Erdreich abkratzte, besonders wenn ich alleine war.



Sehr gerne habe ich im Herbst am frühen Morgen die Baumnüsse vom grossen Nussbaum «ennet» der Strasse zusammengelesen, bevor sie von Fremden behündigt worden sind, weil mit einem Hosensack voll schöner Nüsse konnte ich Schulkollegen, die keinen Nussbaum besaßen, eine Freude machen.

Ganz besonders schaute ich, immer dann, wenn Mikania nicht voll beschäftigt war, dass ich mindestens einen kurzen Ausritt machen konnte. Dabei hatte ich am Anfang keinen Sattel zur Verfügung, weil mein Vater sagte, man lerne nur richtig auf einem Pferd zu sitzen, wenn man es ohne Sattel und Steigbügel lerne. Und er hatte Recht!

Ganz besonders stolz war ich, wenn es Schnee hatte und ich mit Mikania übers Feld Skijöring machen konnte. Reguläres Skifahren war für Untereingstringer Bauernbuben kein Sport, denn Skifahren war teuer und nur etwas für die «Besseren».

Ein grosses Vergnügen hatte ich, wenn ich dem Grossvater bei schwierigen Holztransporten helfen konnte. So lernte ich auch, was es heisst «er hätt em undere gfüüret». Auf dem Hüttikerberg hatte der Grossvater vierspännig einen riesigen Buchenstamm aus dem Wald heraus auf die Strasse zu ziehen. Der Boden war aber nicht genügend gefroren und so häufte sich vor dem Stammanschnitt immer ein grosser Haufen Erde und Schnittholz. Das Ziehen wurde den Pferden scheinbar zu schwer und sie wollten einfach ohne Peitschenhiebe nicht mehr gemeinsam, d. h. gleichzeitig ziehen. Da holte der Grossvater aus dem «Znünikorb» eine Zeitung, knüllte sie längs zu einer Fackel und zündete ein Ende an. Kaum nahm er mit einer Hand die Zügel wieder auf und fuchtelte mit der glimmenden Fackel, so musste er nur noch leise «Hü» sagen und alles lief wie am Schnürchen: «Er hättene undere gfüüret!».



Für schwere Ladungen nahm der Grossvater – solange er gehen konnte – die Zügel gerne selbst in die Hand.

Das war für mich immer das Schönste, quasi als Dank für die während der Woche geleistete Arbeit: Der sonntägliche Ausritt; selbstverständlich ohne Sattel!

Schwere Fuhren waren das Hobby des Grossvaters solange er gehen konnte. So hatte er die Holzfuhrer für die Zimmerei SCHMIDER immer selbst bis zum Werkplatz hinter dem Haus gebracht. Er nahm aber bereits bei der Abzweigung des Klosterweges von der Dorfstrasse Anlauf und rannte – selbst als über 70-Jähriger – neben den Pferden her, bis sie am Ziel waren. Dann konnte er hämisch lachen und bemerkte oft: «Solange man gebraucht wird, hat man keine Zeit alt zu werden!» Der Grossvater hatte natürlich bei der Fuhrhaltere immer eine Geisel mit sich, aber er benutzte sie nur selten zum «Klöpfen». Anders mein Vater, der knüpfte, wenn er eine Arbeit mit den Pferden aufnahm, immer einen neuen «Zwick» ans Ende der Geiselschlinge, um wirklich links und rechts schwingend laut zu knallen, denn er sagte immer: «Sie müssen ja nicht meinen, ich hätte den letzten Zwick an der Geisel.»

Das habe ich mir beim Fuhrwerken auch gemerkt, besonders als ich während der Mittelschule zwei- oder vierspännig am Zürcher Sechseläuten-Umzug ein schweres Gefährt mitführen durfte. Das war vorher immer die Domäne meines Vaters, weil er dabei immer alte Kavalleriekollegen traf, aber später auch Freude hatte, wenn ich die Fuhrer sicher zum Sechseläutenplatz brachte.

Das «Fuhrwerken» am Zürcher Sechseläuten war mein Stolz. Ich war aber innerlich noch froh, wenn der Vater für Notfälle an der Bremse war.



Meine Liebe zu den Pferden gipfelte dann im stolzen Vollbluthengst «Home-seeker», aber die Wunde ist verheilt!

Nachher machte ich immer wieder auch Arbeiten, die mir eigentlich nicht so passten, wenn ich dem Grossvater oder dem Vater damit Freude machen konnte.

Zusammenfassend und rückblickend darf ich sagen, dass mich die Arbeit auf dem Hof in meiner Jugend oft sehr hart dünkte, dass ich aber sehr viel gelernt habe.



WAS ES HEUTE – AUSSER BAUERNBUBEN –
IM DORF AUCH NICHT MEHR GIBT

Während der Kriegszeit waren selbst die Hauptstrassen an Sonntagen praktisch autofrei. Mein Vater hatte offensichtlich grosse Freude – wenn er am Sonntagmorgen alle Arbeiten in der Scheune erledigt hatte – ein schönes Rind aus dem Stall zu nehmen, seine Schuhe und die Klauen des Rindes schwarz zu schmieren und mit ihm bei den Feldern einen Rundgang zu machen.



An schönen Sonntagmorgen spazierte der Vater in der Kriegszeit auf den leeren Strassen mit einem schönen Rind den Feldern nach. Er sagte: «So werden die Tiere «vertrauter».

Aber auch anderes verschwand: In Unterengstringen hat man das letzte mal anlässlich der Beerdigung meines Grossvaters – wie Sie erkennen konnten ein fanatischer «Rössler» – einen Leichenzug von Unterengstringen bis nach Weinigen gemacht. Der Leichenwagen und der Kranzwagen mit einer Vielzahl von Kränzen, wurde je von einem Pferd gezogen und alle Leidtragenden, die irgendwie gehen konnten, folgten zu Fuss.

Die Rechnung des Fuhrhalters NÄF aus Dietikon zeigt, dass man den Kranzwagen aber selbst bezahlen musste.

Angeblich musste man 1926 wegen einem Unterengstringer Leichenzug für die Kirche Weinigen neue Glocken giessen. Eine bereits angerissene Glocke «sprang». Scheinbar haben die Glockenzieher extrem wütend an den Seilen gezogen, weil 1925 ein Unterengstringer Leichenzug viel zu spät in Weinigen eintraf.



Weil man die Unterengstringer für den Neuguss der Weinger Kirchenglocken (1926) verantwortlich machte, organisierte der Grossvater als Gemeindepräsident, dass die neuen Glocken als erstes den Unterengstringern – vis-à-vis seines Hauses – präsentiert worden sind, bevor man sie in den anderen Kreisgemeinden zeigte. Der Besitzer des Lastwagens war eben ein Unterengstringer Namens KUESER!

Der Grossvater ist als letzter Unterengstringer in einem Leichenzug zu Fuss von Unterengstringen auf den Friedhof Weinigen begleitet worden. Der Kranzwagen wurde dabei noch separat verrechnet.

F a k t u r a

7. Oktober 59

an Bestattung Meier Jakob sel.
1 Kranzwagen gestellt

Fr. 45.--
=====

Der Grossvater hat aber auch noch anderes – früher Traditionelles – das letzte Mal ins Dorf gebracht. Als 1943 seine jüngste Tochter heiratete, war es für ihn selbstverständlich, dass er dazu die richtige Anzahl pferdegezogener Droschken organisierte. Man traf sich am Morgen in unserem Haus zur sogenannten «Morgensuppe», was aber keine Suppe war, sondern ein Filetbeefsteak. Dann verschob man sich mit den Pferdedroschken nach Birmensdorf, weil der Schwiegersohn dort Lehrer war. Nach dem Gottesdienst ging es nach Küsnacht in die «Sonne» zum Mittagessen und am Abend hielt man im Sennenbühl Einzug zum Schlusspunkt: Einem ausgedehnten Nachtessen mit Tanz. Der Grossvater bot der Hochzeitsgesellschaft aber noch etwas ganz besonderes und liess die Droschken auf der Quaibrücke in Zürich um 19 Uhr beim Einläuten des Sonntags anhalten und stimmte, nachdem alle Glocken verstummt waren, selbst «So ein Tag, so wunderschön wie heute» an.

Das war's in vieler Hinsicht!

Das Pferdezeitalter brachte die Kleinbauern im alten Dorfteil Unterengstringen nochmals in eine gesunde Notgemeinschaft, die dann wohl für immer auseinanderbrach. Objektiv betrachtet müsste ich nach diesem Rückblick eigentlich etwas wehmütig gestimmt sein, doch weiss ich, dass eben jede Zeitepoche immer auch positive Seiten hat; die Frage ist nur, ob man sie schon erkennt!

Sommer 2014, Schaaggi Meier

Als meine jüngste Tante heiratete, belebte der Grossvater die Dorfstrasse zum letzten Mal mit von Pferden gezogenen Droschken.

