

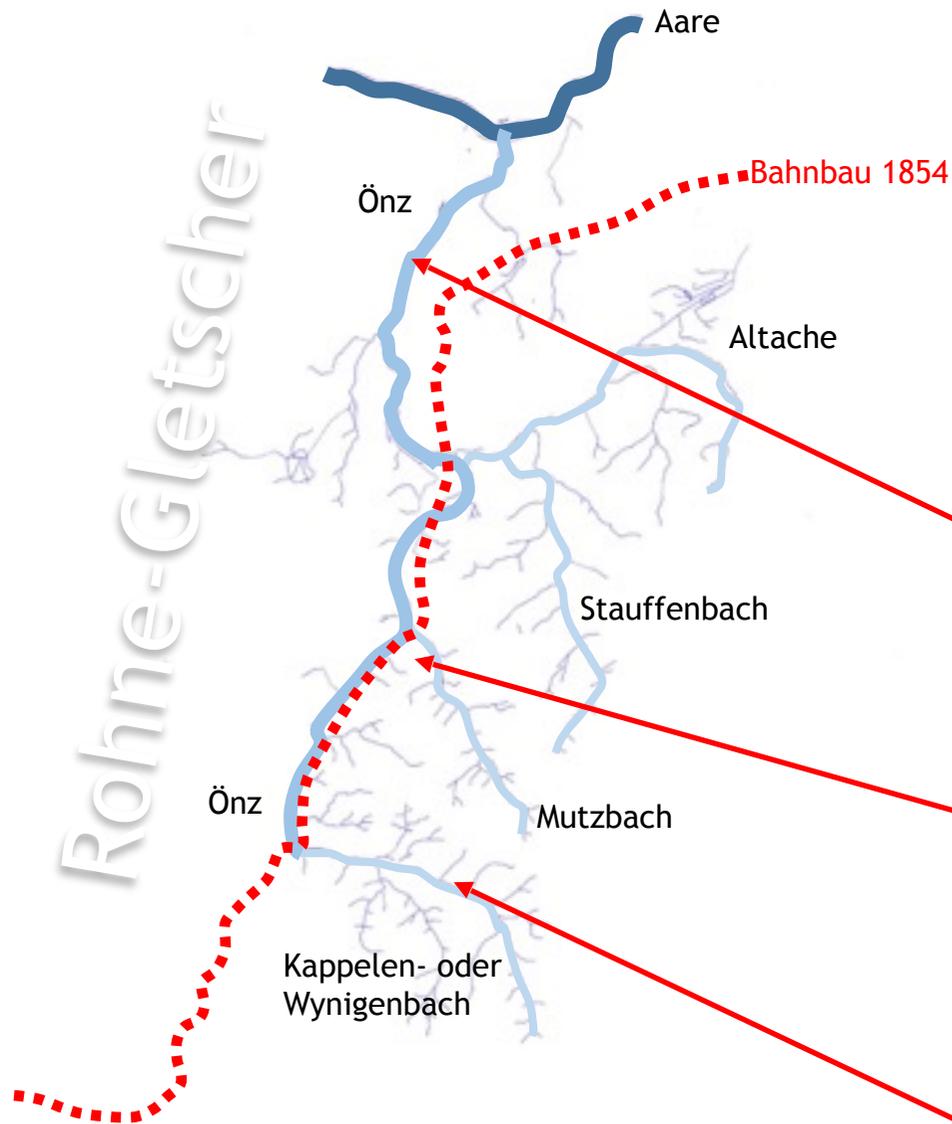


- Die Önz –  
klein, aber fein
- Die Wasserwerke der Önz –  
von Jericho bis Klaus  
ein Streifzug durch Archive und Landschaften

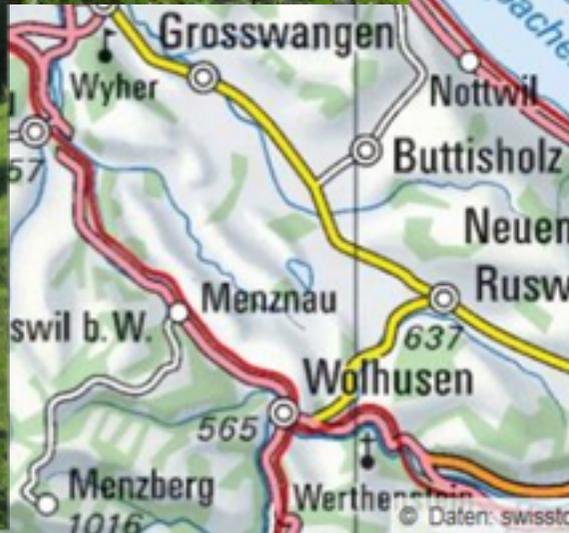
# Wasserwerke der Önz



14. Mitgliederversammlung Vereinigung Schweizer Mühlent Freunde VSM/ ASAM 8.11.2014 Herzogenbuchsee



- Länge: ca. 24km
- Einzugsgebiet 96km<sup>2</sup>
- Wichtigste Zuflüsse:  
Kappelen- oder Wynigenbach,  
Mutzbach,  
Stauffenbach,  
Altache
- 3 sehr unterschiedliche Abschnitte
  - Herzogenbuchsee - Mündung:  
Erosionstal im der Grund- und Endmöräne  
Weitgehend natürlich erhalten
  - Wynigen - Herzogenbuchsee:  
Abflussrinne Rohne-Gletscher  
Geprägt durch Bahnbau 1856 und  
erneut melioriert in den 1960er  
Jahren  
Gefälle nur ca. 0.67%
  - Quelle bis Wynigen: Erosionstal  
Emmentaler-Landschaft



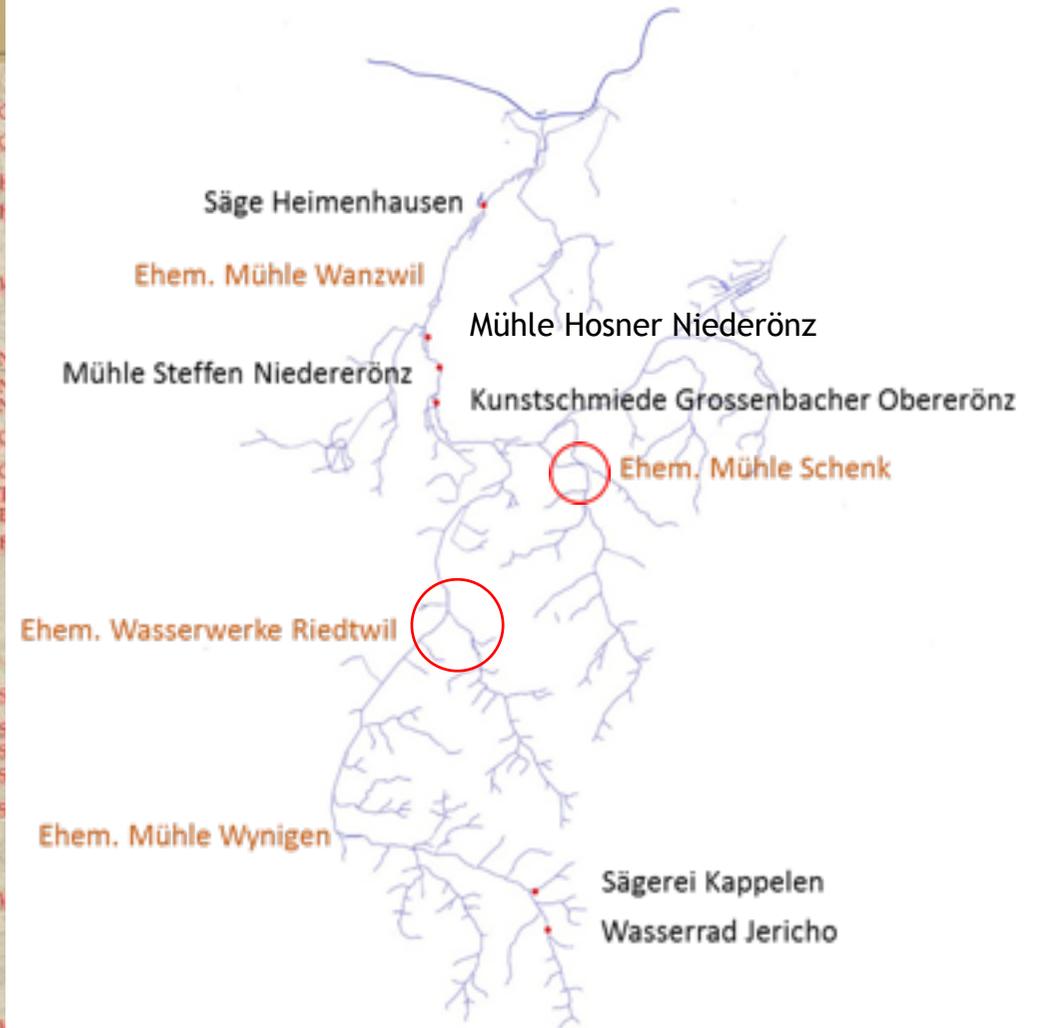
14. Mitgliederversammlung Vereinigung Schweizer Mühlenfreunde VSM/ ASAM 8.11.2014 Herzogenbuchsee

1908



42 Werke aller Gattungen

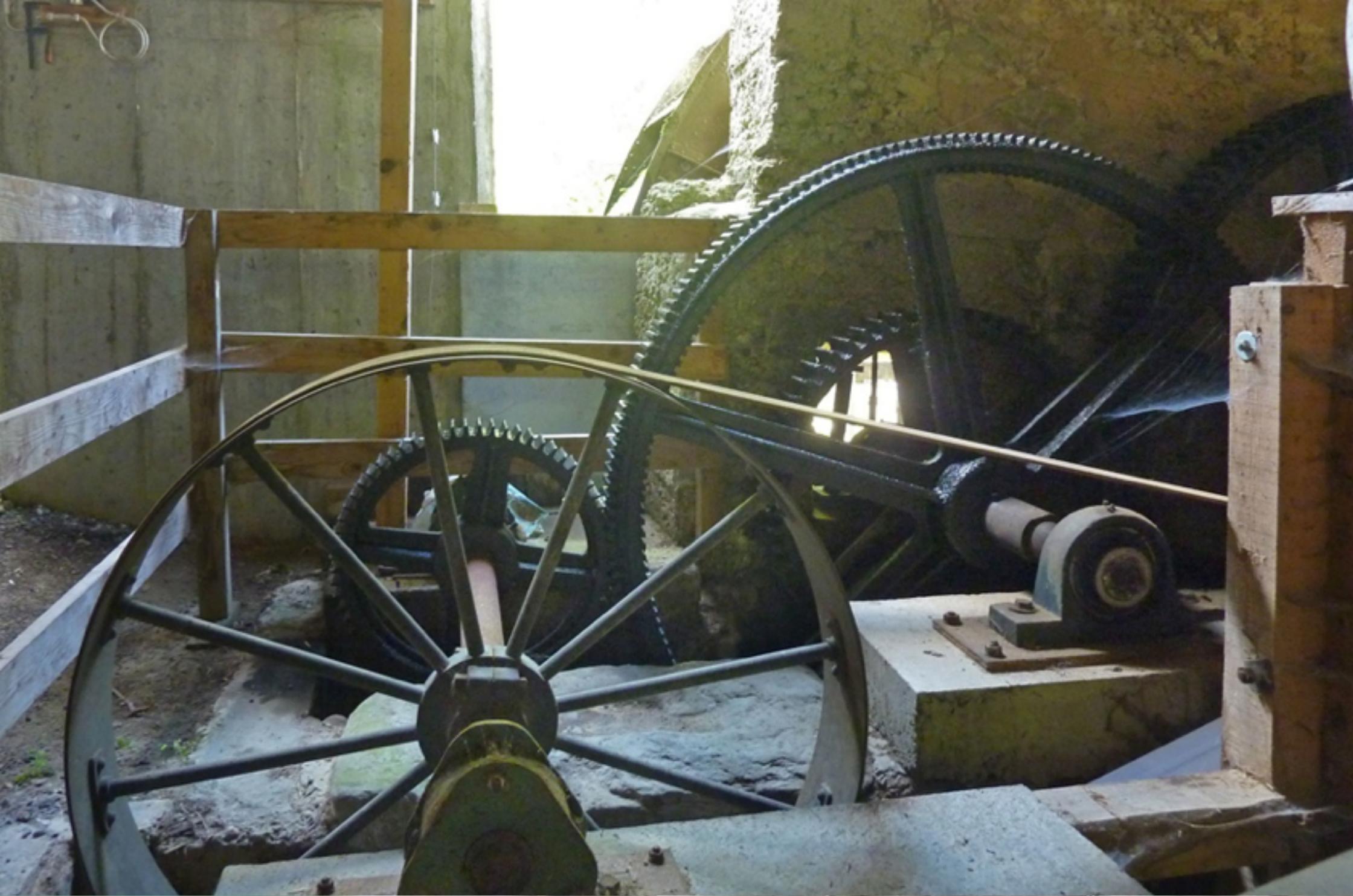
2014



5 kleine Elektrizitätserzeuger  
1 Säge



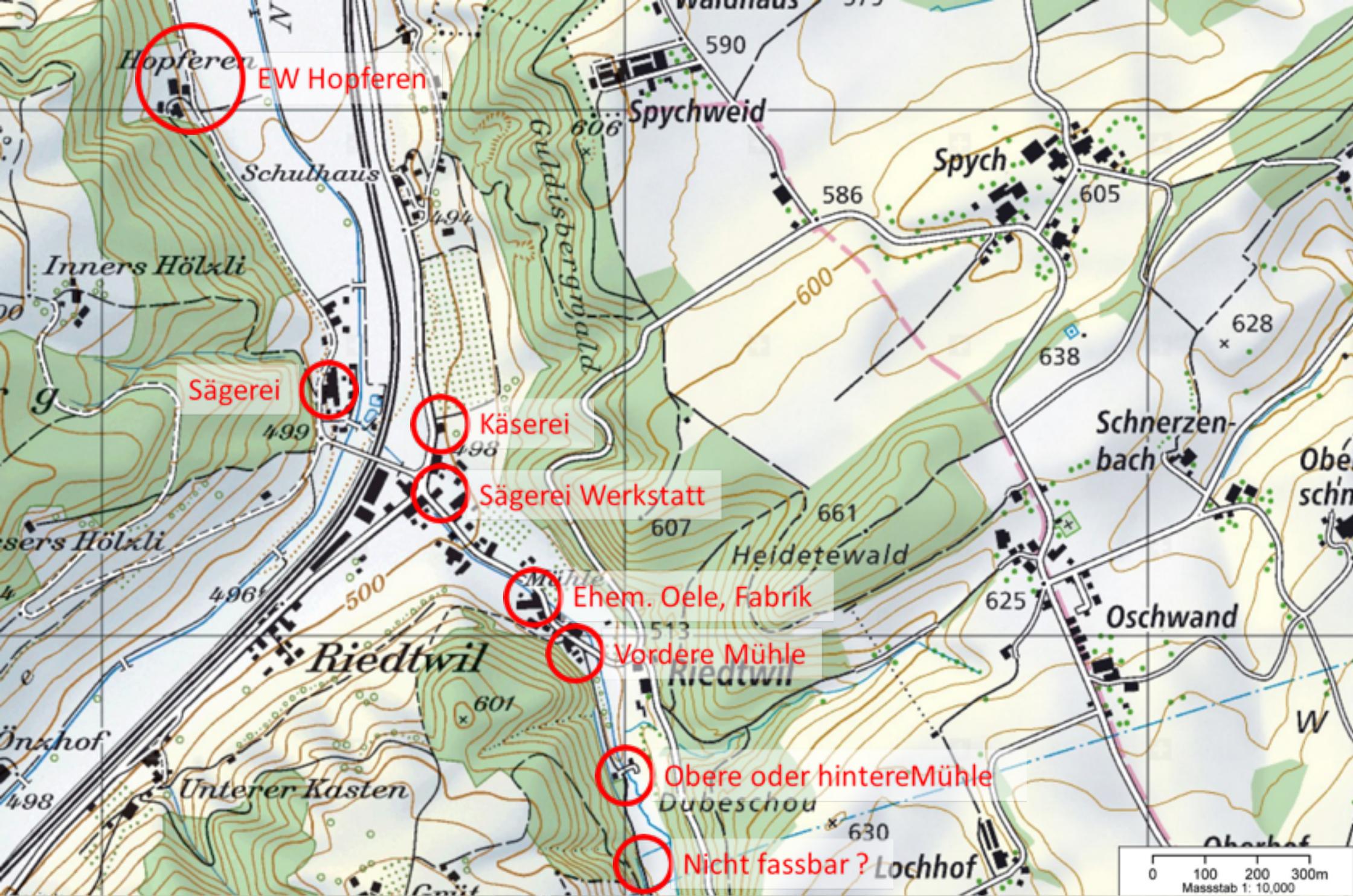
14. Mitgliederversammlung Vereinigung Schweizer Mühlenfreunde VSM/ ASAM 8.11.2014 Herzogenbuchsee



14. Mitgliederversammlung Vereinigung Schweizer Mühlenfreunde VSM/ASAM 8.11.2014 Herzogenbuchsee



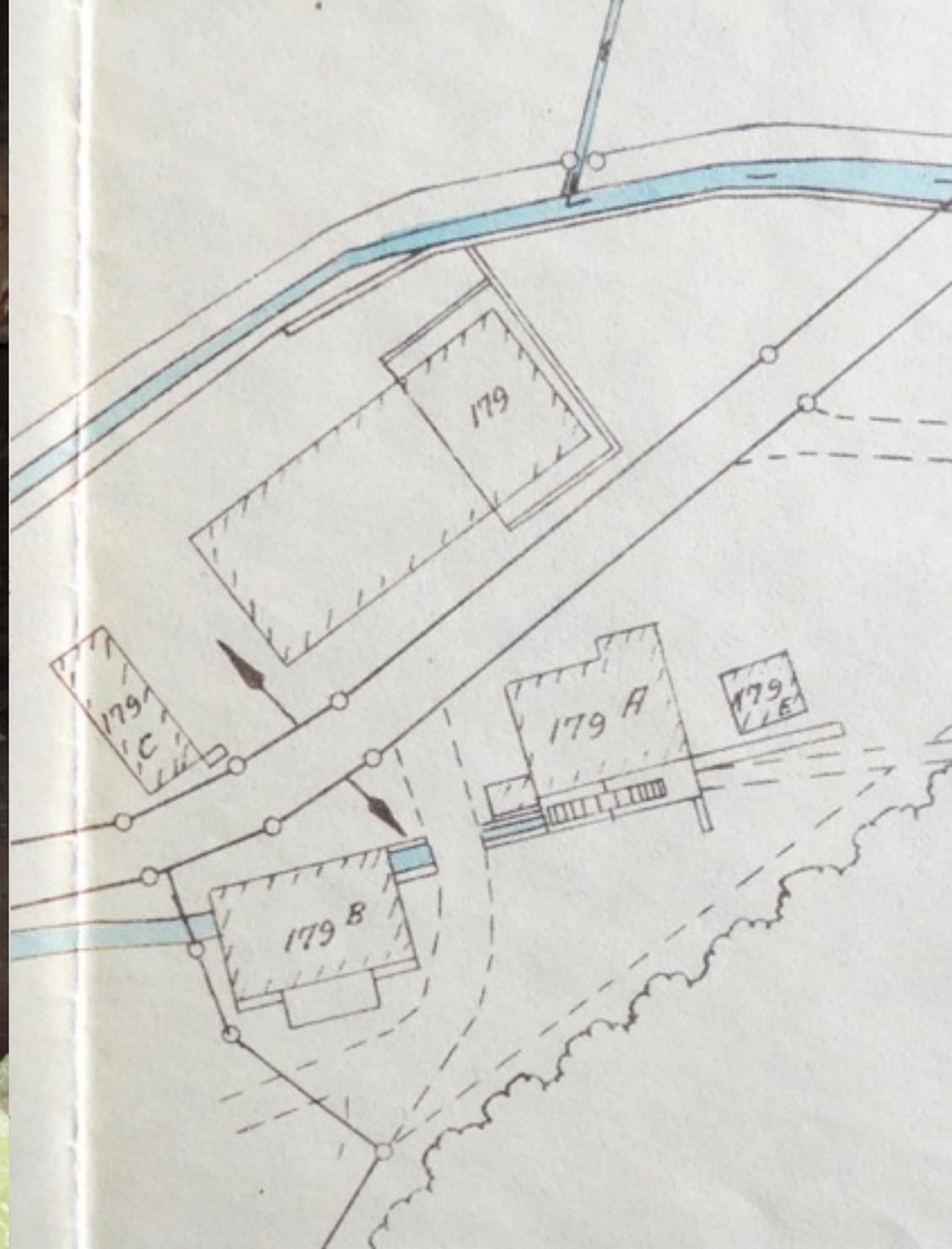
14. Mitgliederversammlung Vereinigung Schweizer Mühlenfreunde VSM/ASAM 8.11.2014 Herzogenbuchsee

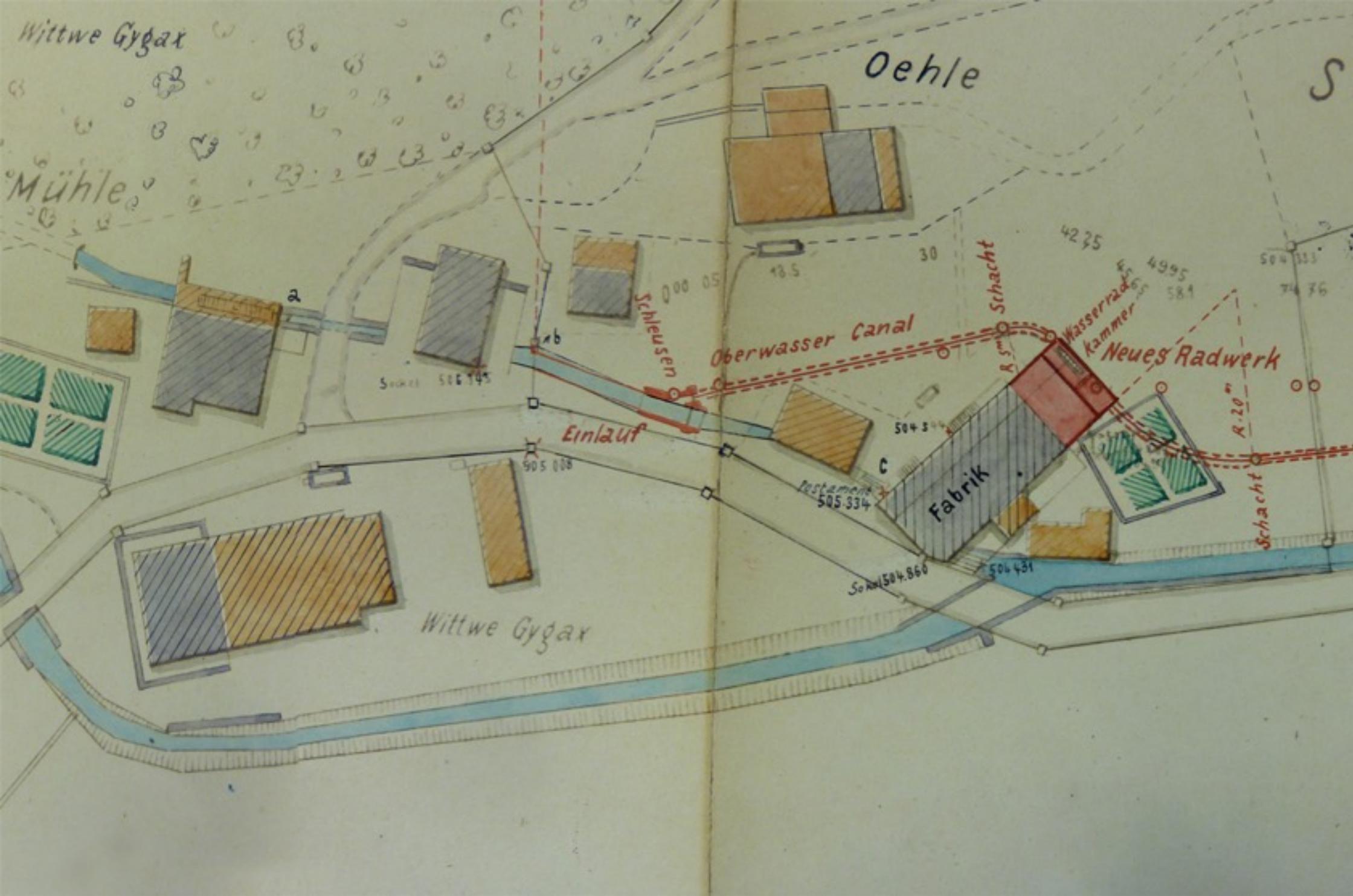


14. Mitgliederversammlung Vereinigung Schweizer Mühlenfreunde VSM/ASAM 8.11.2014 Herzogenbuchsee



14. Mitgliederversammlung Vereinigung Schweizer Mühlenfreunde VSM/ ASAM 8.11.2014 Herzogenbuchsee

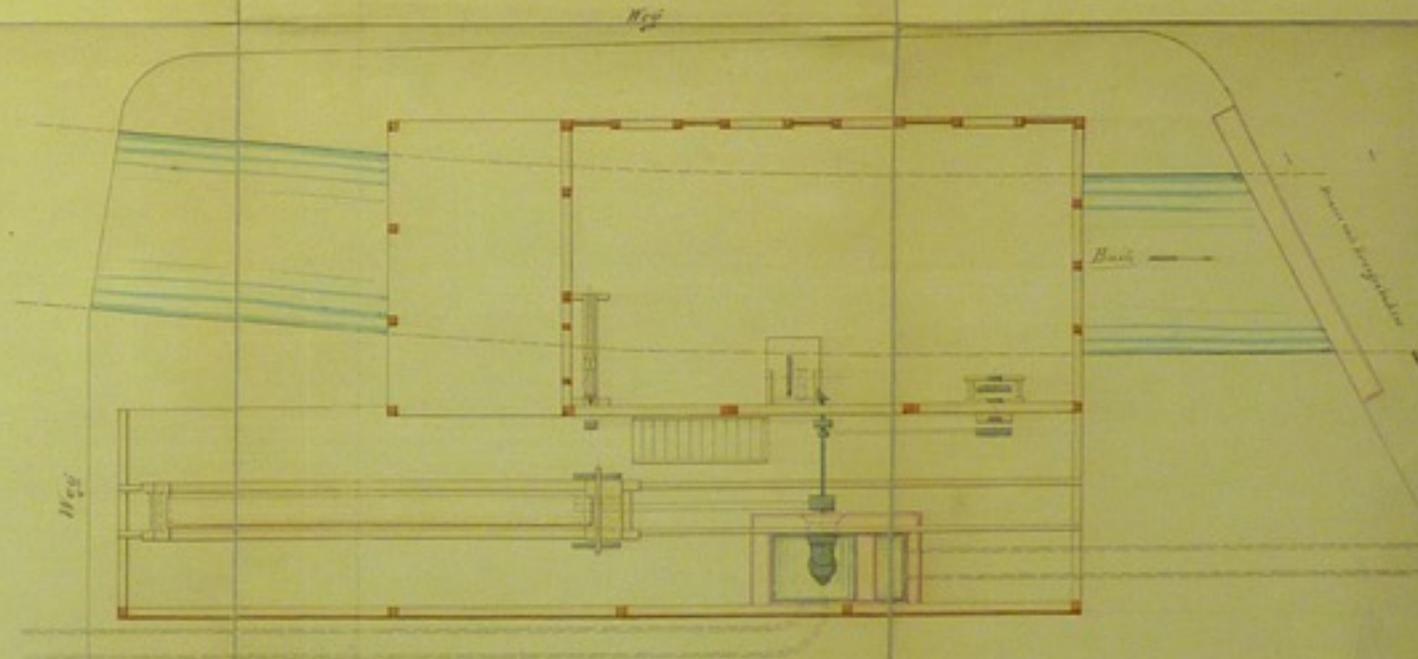
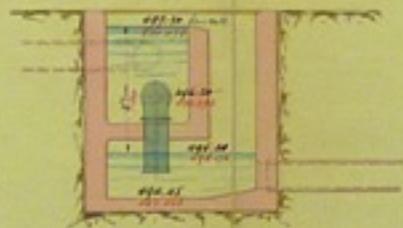
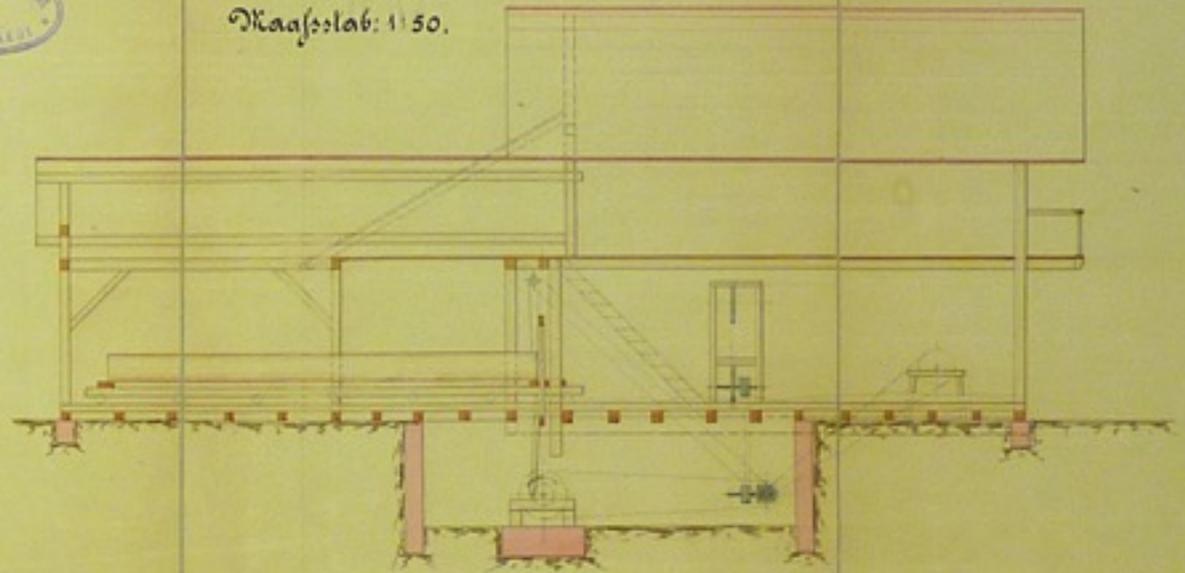
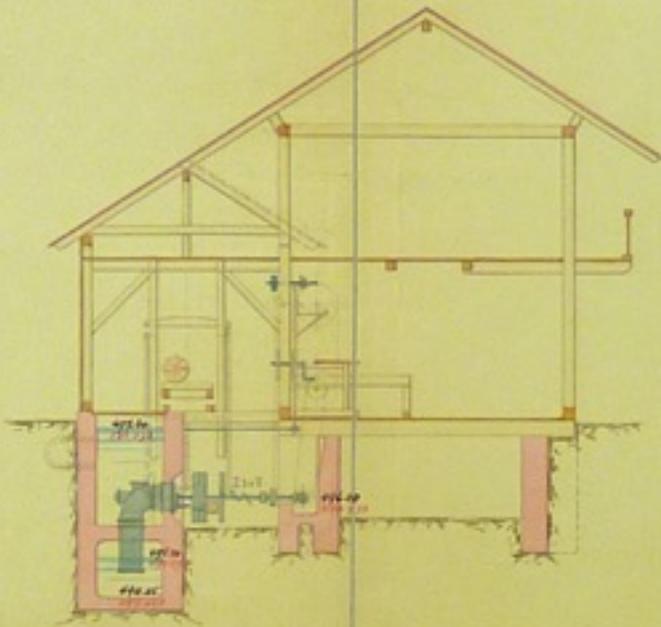




14. Mitgliederversammlung Vereinigung Schweizer Mühlenfreunde VSM/ASAM 8.11.2014 Herzogenbuchsee

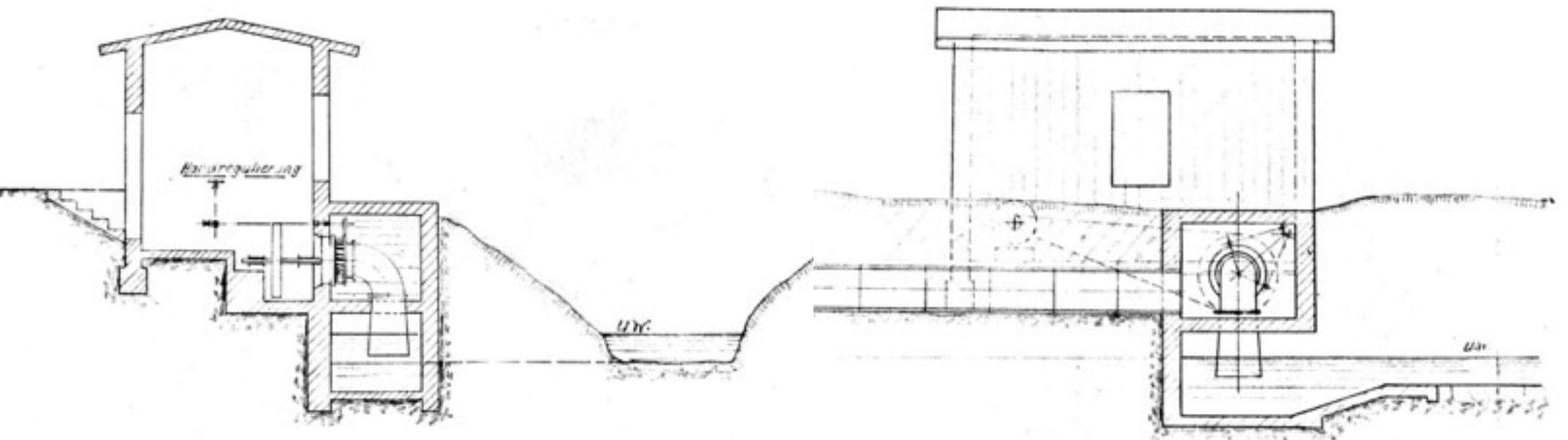
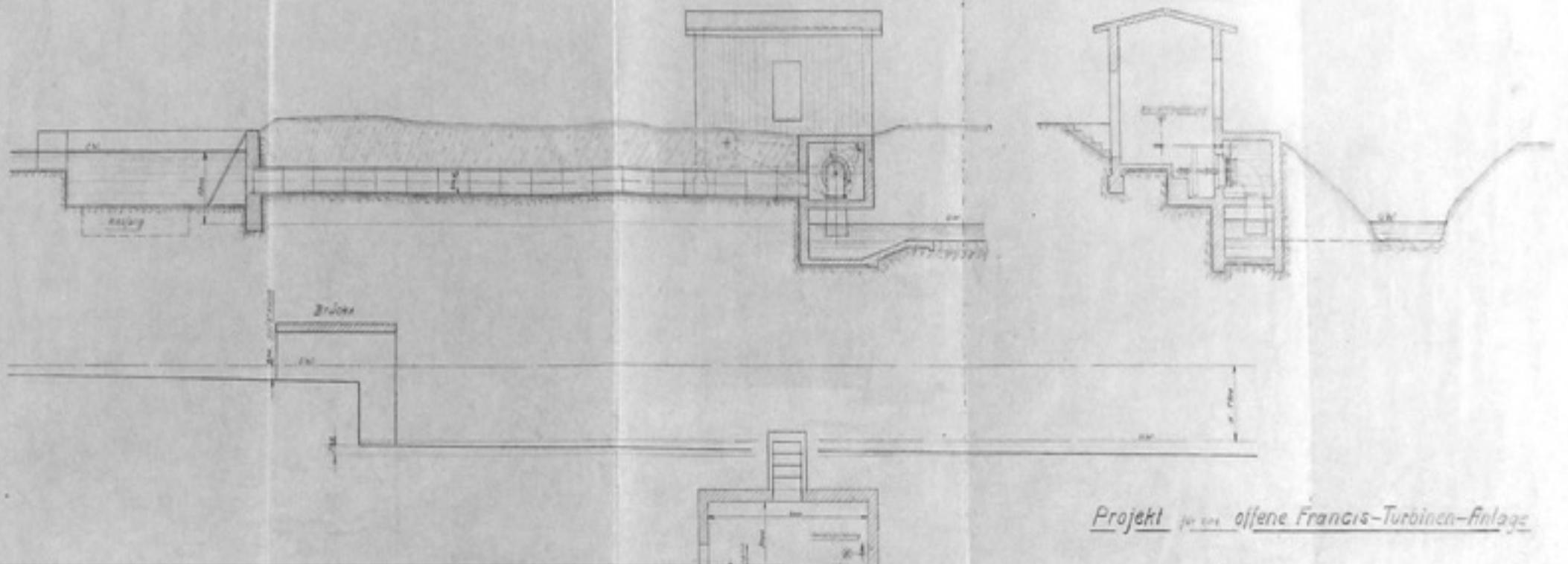
Benno N. Affolter, Wagner, Niedtwil.  
Projekt für eine Francis-turbinen- & Säganlage.  
Maasstab: 1:50.

2816.





14. Mitgliederversammlung Vereinigung Schweizer Mühlenfreunde VSM/ASAM 8.11.2014 Herzogenbuchsee



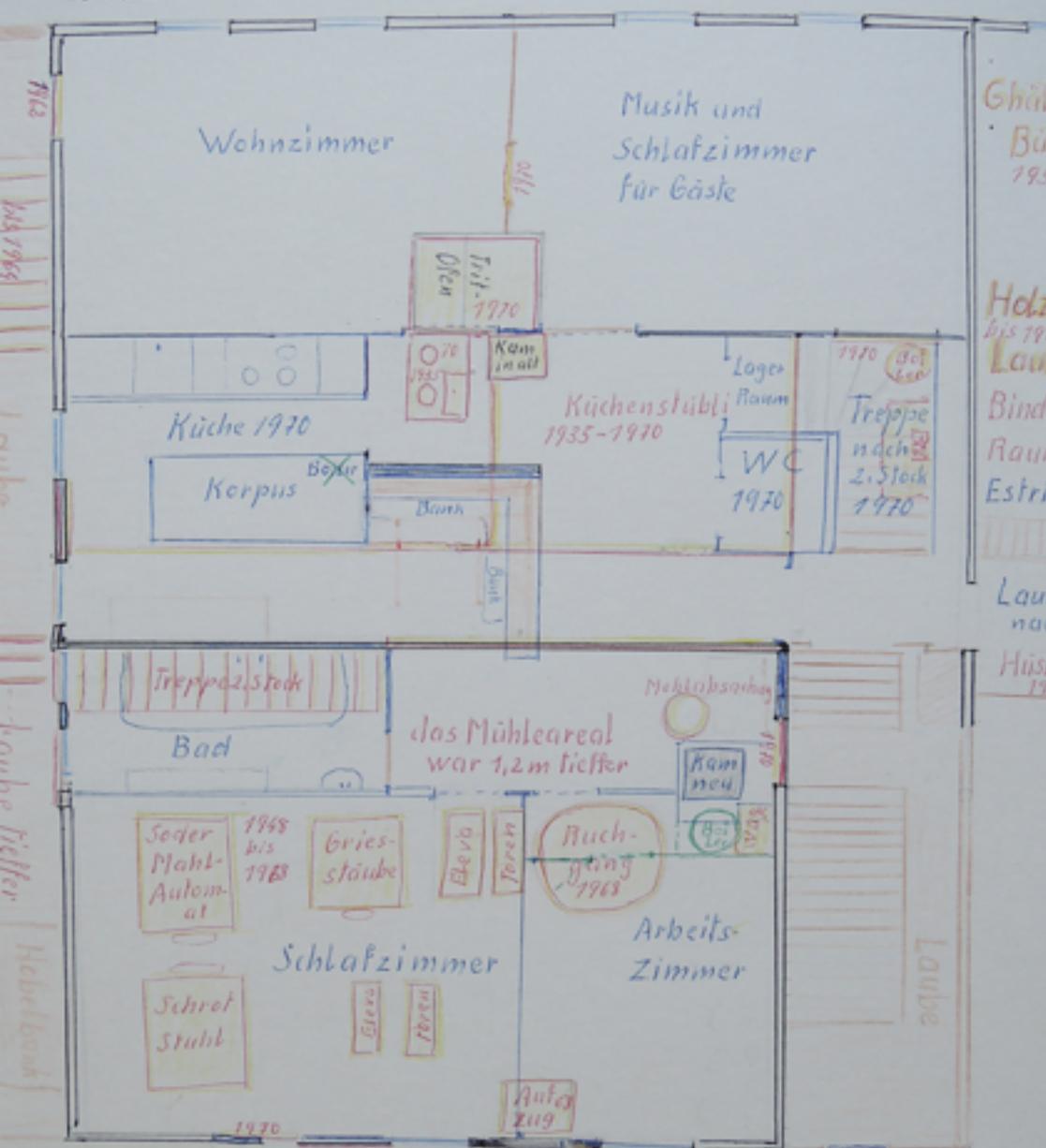
# Die Mühle am Stauffenbach

## Lebenserinnerungen einer Müllersfrau

aufgezeichnet von Ida Schenk-Berger (1922 - 2012)



Grundriss 1. Stock 1935 bis 1995



- vorgerissen — Boiler 1995 (500 Lit)
- neu erbaut
- = Grundmauern

Ghät  
Bie  
1935

Holz  
bis 1970  
Laut  
Binde  
Raum  
Estri

Laut  
na  
Hüsl  
19



Ost-seite vor 1908



das Wasserrad  
war mit Bretterwand verschlossen.

in diesem Hausteil  
klapperten die Mühleäder

# Werkzeuge der Mühle

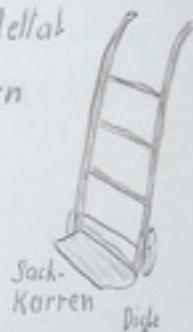


Harisch-Sloss = Riemenverbinder aus Metall  
an beiden Enden des Riemens fest einbämmern  
und auf der Rückseite abschleifen.

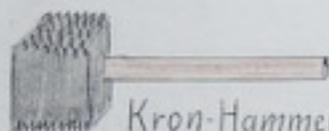


## Tellverbinder

Haken in den Apparat einführen und diese  
beidseits in den Riemen drücken.



Sack-Karren  
Diele

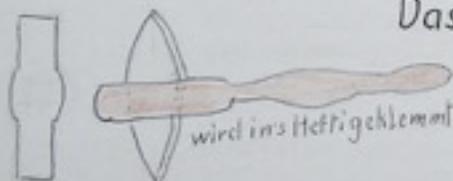


Kron-Hammer



Hebel von Hand betätigt

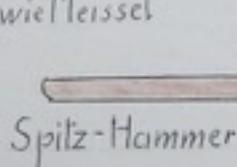
Kran, um die Mühlsteine zu heben



Billen-Hammer wie Meissel

Das Steine schärfen mit  
verschiedenen Hämmer  
war Müllerkunst

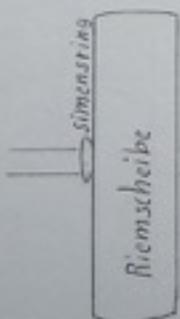
wird ins Heftig geklemmt



Spitz-Hammer

Brett für Mehl-  
aufsich nach  
Pekar-Prebe

Boden

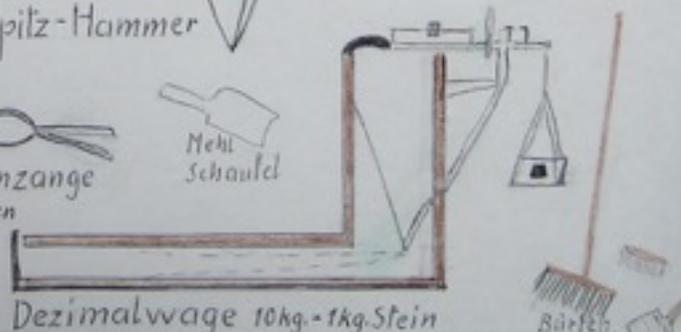


Riemscheibe

mit Stockholmszange  
Scheibe befestigen



Mehl-Schaufel

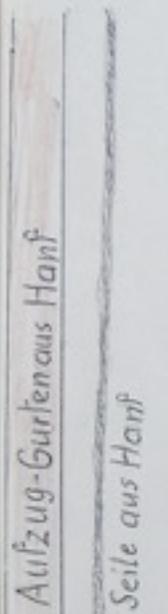


Dezimalwaage 10kg.-1kg.Stein



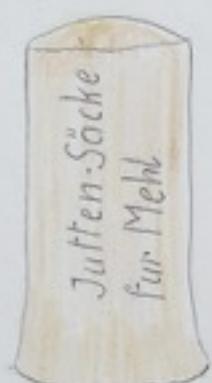
Bürste  
Schaufel

# Säcke im Gebrauch:

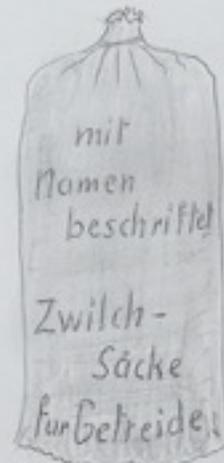


Aufzug-Gurten aus Hanf

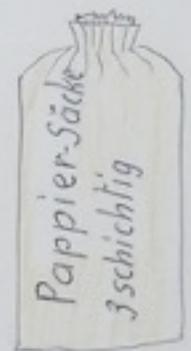
Seile aus Hanf



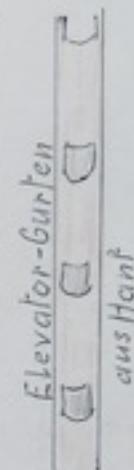
Jutten-Säcke  
für Mehl  
braun  
grob gewoben



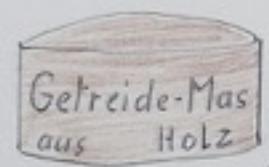
Zwilch-Säcke  
für Getreide  
mit  
Namen  
beschriftet  
grau  
fein gewoben



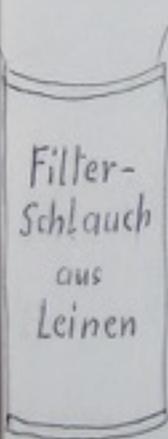
Papier-Säcke  
3schichtig  
erst ab  
1940



Elevator-Gurten  
aus Hanf



Getreide-Mas  
aus Holz



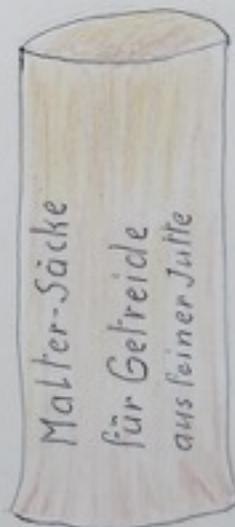
Filter-Schlauch  
aus  
Leinen



Sichter-Strämpfe  
aus Molton



Futterwaren  
Säcke  
aus groben Jutte  
braun



Malter-Säcke  
für Getreide  
aus feiner Jutte

Zimmermann	Schäfer	Glangmann	Geber
70000	Bleibenb.	Locher	Zuchten
R 55	1131 52	1193 100	1172 71
40	45-57	68 74	40 85
11 57	46 41	74 62	
43	30 43	82 82	167 156
49	45	77 77	
43	200 113	330 377	Funkhausser
59			
42	Glangmann	Grogg	Wellerhausser
60	Locher		1191 93
50 B	R 31	Duppenh.	95 86 v
50 7	32 B	11 107 92 v	91 95
	32 B	11 91 84	97 77
	9 5	192 176	52 1851
Mulchli	Stalder	Horwald	Ryser
Heimann	Duppenh.	Händler	Duppenh.
11 48	11 54 B	11 42 64 v	11 45 v
91		55 63	
46 B		63 59	
18 5		40	
		195 186	
Leu	Günter	Ingold	Zimmermann
Dorenegg	Leu	Hess	Kurt
11 95 104	11 70 72	11 100 96	11 31
42 76	53 22		47
175 180	133 149		50

Annahme-Heft

für Brotgetreide: Dieses Vorheft diente für Eintragungen in die Mahlkontrolle und Mahlkarte.

Nachdem die Säcke einzeln gewogen, zusammengezählt und Bezeichnung: W=Weizen R.=Roggen M.=Mischel. Für Brotgetreide, kamen nebenan die Zahlen des gereinigten Getreides. B.=Brechen auf Mahlkarte. (siehe Merkblatt)

Billette per Esilibrato		Billette - Carte di misure		Cereali - Carte di misure			Billette		Billette	
Date di ricezione		Tosera di macinazione		Produttore di cereale			Misure		Misure	
Data della consegna		Ufficio locale del grano		Nome - Nom - Noms			Villaggio		Villaggio	
							Cognome		Cognome	
Mese - Mes		Tag					Mese		Mese	
Mese		Tag					Mese		Mese	
Mahl-Kontrolle										
Sept	1	37	Thüringer	Zimmermann	Julius	Herzogenbuchsee	52	1		
Sept	4	23		Häfer	Gygnac	Ernst	Thüringer	59	2	
"	7	115	"	Geber	Weber	Duppenh.	52	4		
"	7	50	"	Stalder	Ernst	Duppenh.	55	2		
"	7	115	Bleibenb.	Zimmermann	Fritz	Herzogenbuchsee	56	1		
"	8	115	Bleibenb.	Zimmermann	Fritz	Herzogenbuchsee	57	1		
"	8		Thüringer	Horwald	Alf.	Thüringer	58	2		
"	8	16	"	Günter	Alf.		59	1		
"	11	17	"	Heber	Luigi	Paul		60	2	
"	11	57	"	Gygnac	Fritz	B. Hausen	61	3		
"	11	114	"	Leu	Alf.	Bolladingen	62	3		
"	11	38	Bleibenb.	Funkhausser	Fritz	Spiez	63	5	ungef. 312	
"	11	118	Thüringer	Bürtschi	Adolf	Thüringer	64	1		
"	13	13	"	Häfer	Weber	Fritz	Thüringer	65	3	
"	13	39	"	Ryser	Robert	Duppenh.	66	2		
"	14	67	"	Ryser	Jacob	Bolladingen	67	1		
"	14	35	Bleibenb.	Frisch	Gottf.	Bleibenb.	68	1		
"	14	67	"	Ryser	Jak.	Bolladingen	69	1		
"	14	116	"	Friedli	Geb.	B. Hausen	70	3		
"	14	35	Bleibenb.	Frisch	Gottf.	Bleibenb.	71	1		
"	14	35	"	Frisch	Gottf.		72	1		
"	20	114	Thüringer	Günter	Ernst	B. Hausen	73	1		
"	20	16	"	Günter	Alf.	Thüringer	74	1		
"	20	136	"	Günter	Fritz	H. Buchsee	75	3		
"	20	114	"	Häfer	Fritz		76	2		



Links: Ein wichtiges und vorgeschriebenes Instrument ist die Sonde. Mit dieser sticht der Aufkäufer bis auf den Grund des Sackes, schreibt sie zu und erhält so eine Durchchnittsprobe.



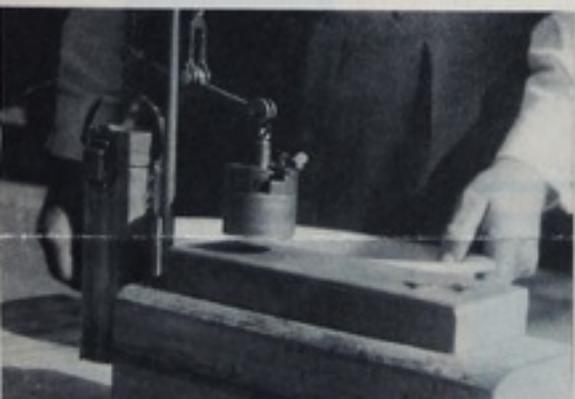
Oben: Bei der Handprobe wird das Getreide auf Unreinigkeiten untersucht.



Unten: Sehr wichtig ist auch die Geruchprobe.



Links: Die Probe wird in einen speziellen Behälter geschüttet, der mit einem Schieber versehen ist. Wird dieser Schieber herausgezogen, so fallen Körner im Volumen von einem Viertel Liter in den unteren Teil.

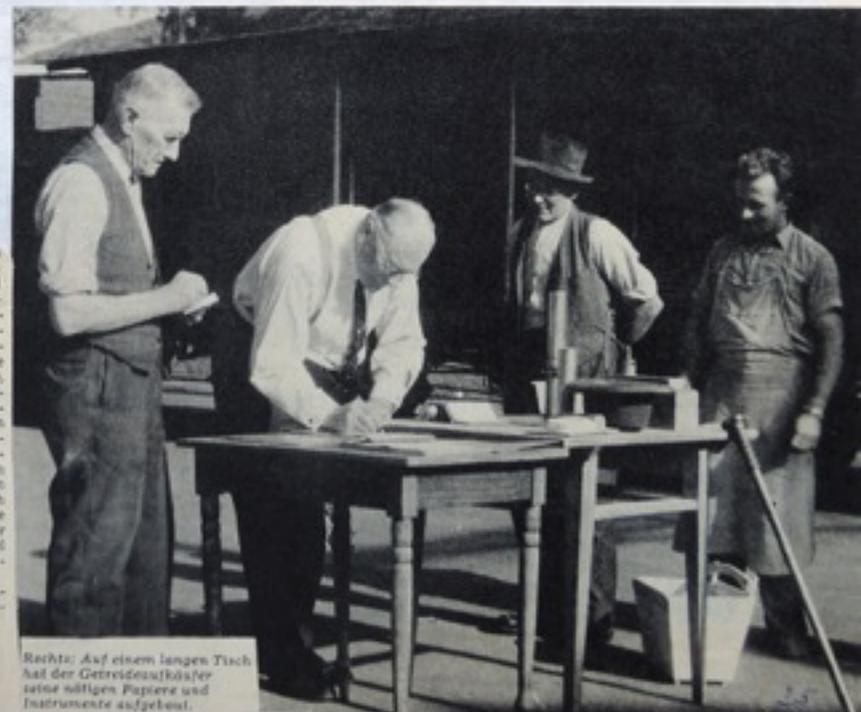


Dieses Volumen wird mit einer hierfür speziell angefertigten Waage gewogen. An der Waage kann der Aufkäufer das Hektolitergewicht ablesen.

Jedes Jahr von Oktober bis Januar kann man in zahlreichen Ortschaften lange Reihen von Fuhrwerken beobachten, die sich zum Bahnhof hinbewegen. Hier wartet nämlich bereits der von der Eidgenössischen Getreideverwaltung bestimmte Vertrauensmann (meistens ein Landwirt als Aufkäufer). Zusammen mit dem Vorsteher der örtlichen Getreidestelle und einem Vertreter der Mühle wird das Getreide auf Gewicht und Qualität überprüft. Meistens wird das aufgekaufte Getreide direkt an die Mühlen geliefert, welche dann das Mehl an die Konsumenten weiterleiten. Es kommt jedoch auch vor, dass die Lagerräume in den Mühlen auf weitere Sicht hin überfüllt sind, dann wird das vom Bund aufgekaufte Getreide in spezielle Silos und Lagerhäuser geandt und später eine gleichmäßigere Verteilung an die verschiedenen Mühlen vorgenommen. Die Bestimmungen der Eidgenössischen Getreideordnung sind sehr streng und die Vertrauensleute sind dazu bestimmt, das ganze zu überwachen, damit eine gerechtfertigte Beurteilung des Gutes erfolgt. Normalerweise wird das Getreide nur übernommen, wenn es sich zur Herstellung von Backmehl eignet. Es gibt indessen Ausnahmen, indem an bestimmten Terminen auch minderwertigeres Getreide, beispielsweise Getreide mit Ausruchs, abgegeben werden kann. Dieses ist dann ausschliesslich für Futterzwecke bestimmt. Dies gilt für Getreide, welches mehr als 4 Prozent sichtbaren Ausruchs aufweist. Auch darf schimmeliges, muff-



Rechts: Zur fertiggestellten Zeit starten bereits zahlreiche Getreidefuhrwerke auf dem Platz vor der Bakermatten, Zolliwil.



im laudigen, gebeltes, stockrotes Getreide oder solches, das aus anderen Gründen nicht mahlfähig ist, weil ein Beispiel erdige Verunreinigungen, Unkrautsemen, Spelzen und Malvenkörner aufweist, nicht als Brotgetreide übernommen werden. Der angegebene Normalpreis beispielsweise für Roggen, gilt also nur für trockene, staubfreie Ware. Zuschläge werden nur gewährt, bei wirklich hervorragender Qualität. Abzüge werden vorgenommen bei zu geringem Mehlkörnungswicht, zu grosser Feuchtigkeit und bei dem oben erwähnten Mehl sowie bei Frühablieferungen (Juli, August und September). Nach all diesen Kontrollen werden die Silos in bereitzustellende und vorher poliert auf Sauberkeit und Nügel silbente Eisenbahnwagen verladen. Eine Reporter hat in Zolliwil (Emmental) eine solche Getreideablieferung in Bilde festgehalten.

(Egon Bolliger)

Rechts: Auf einem langen Tisch auf der Getreideaufkäufer seine nötigen Papiere und Instrumente aufstellt.

## Besitzerwechsel auf Mathys

Es ist aus dem Jahre 1968 festzustellen, dass die Grundsteuerbefreiung auf 44'000 Fr. stieg. Wie folgt: Erdreich 800 - Fr.

Gebäude Nr. 50 33'100 - "

Gebäude Nr. 50a 2'900 - "

Wasserkraft 7'200 - "

Brandversicherung war das Gebäude 50 mit 36'000 - Fr.

Gebäude 50a - 5'100 - "

Aus diesen Zahlen, vermuten wir, dass das Land zum grössten Teil verkaufbar. 1939 ist Hugo Stockinger gestorben. Seine Frau Anna Stockinger-Stampfli führte die Mühle weiter bis 1933. Gläubiger von 4'000 - Fr. wurde die Kt. Bank von Bern nicht mehr gezahlt vom Mathias Thöreggen.

1933 am 9. Mai wurde die Liegenhaft von Anna Stockinger-Stampfli auf Karl Mathys-Schneider überschrieben. Dieser verbesserte alles in der Mühle: Einen Kachelofen und verschiedene Bacherwerke, so, wieder vierteilige Schrotstühl. Die Wohnung sah primitiv aus. Der Küchenboden mit den Sandsteinplatten war auf alle Richtungen schräg, so, dass der Küchentisch nur an einem Ort gerade stand. Auch in der Stube rollten die Kartoffeln vom Tisch, wegen der schrägen breiten Bodenlatten. Da, zwischen dem Parterre und dem 1. Stock 30 bis 50 cm Luftkammer war, hatten die Bewohner stets mit Mäusen u. sogar Katten zu kämpfen, die hin u. wieder vergiftet wurden. Nach und nach wurden die Räume weichenlicher gemacht. Die grosse Küche unterteilt, indem der Kachelofen eingebaut wurde und ein Esstisch entstand. Später konnte der Kachelofen ersetzt werden. Das Wohnzimmer erhielt 1945 neue Tapeten und die Gebäude prägte einen hellen Raum. Erst in den Jahren 1939-45 als Internierke zur Arbeit eingesetzt wurden liess Mathys die zwei Schlafkammern im zweiten Stock. Jedoch nur mit Tüfen und ohne elektrischen Leitungen, so, dass sich die Mädchen mit Kerzen behelfen mussten.

## Begebenheiten aus früherer Zeit

Immer wieder besuchen uns ältere Frauen, welche in der Mühle aufgewachsen waren, oder hier ihre Ferien als Kind verbrachten. Am 15. Mai 1994 erzählt mir Frau Rosi Granicher-Caj: „Mein Bruder und ich waren bei Familie Ubersax hier aufgewachsen, da unsere Mutter starb, als ich noch nicht zehn-jährig war. Ubersax hatte Mühlknechte angestellt. Auch seine Frau half viel in der Mühle, so, dass ich als zehn-jährig kochen musste. Einmal fing mir das Fett in der Pfanne an zu brennen. Als ich beim Schüsselstein Wasser herein liess, dehnten sich die Flammen mehr aus, so dass jemand von der Strasse her zu mir sprang und das Feuer mit Sappen erstickten konnte. Wenn mein Bruder, der zwei Jahre jünger war als ich, nicht folgsam war, so sperrte Onkel Ubersax den Buben in den Schweinestall ein. Dort stehen jetzt die Antez ja, dauss bin ich mein Bruder wieder befreien gegangen, wenn ich Gelegenheit hatte.“

Nicht immer war alles rund gegangen: Christen Hans, der eigentlich Müller werden wollte, hat viel in der Mühle gehalten. Er kam einmal mit einem Bein in eine Niesenschiebe, die ihm das Bein kompliziert brach. Er hatte dann lebenslanglich als Maler gearbeitet. (Erzählungen von Otto Schärer?) „Merker Christen und ich waren 1918 aus der Schule gekommen. Auch Hans, welche im Oberdorf waren, haben Ubersax Müller gehalten. Dieser zerquetschte einmal einen Fuss. Hatte er nicht Holzschuhe getragen, so hätte er den Fuss verloren.“

Familie Mathys hat ungefähr 1937/38 den Küchenboden neu gemacht mit roten Plättli. Dort waren vorher Sandsteinplatten, die auf alle Seiten schräg lagen. Bei diesem Bau wurde die Küche kleiner. Das Küchenstühl entstand und der Gang blieb Sandstein.

Eine Mathys Tochter wohnte während dem 2. Weltkrieg mit zwei Kindern im Erdgeschoss, da in der Toffwerkstatt ausgeräumt wurde und die jetzige Garage einmal als Pferdestall, ein andermal als Feldküche diente.



# Mit modernster Mühle in die Zukunft

Mit einer neuen, topmodernen Mühlenanlage will die Mühle Aeschlimann AG in Lotzwil ins kommende Jahrtausend aufbrechen. Gleichzeitig wurde die alte Anlage nach Mazedonien verkauft.

«Jetzt funktioniert alles auf Knopfdruck», freut sich Müllermeister Heinz Aeschlimann. Die vollautomatische Steuerung würde es sogar möglich machen, die Mühle Lotzwil per Telefon zu steuern. Gegenwärtig wird in der Mühle der Familie Aeschlimann eine der modernsten Mühlenanlagen der Welt auf Herz und Nieren getestet. «Mit unserer neuen Anlage sind wir fürs kommende Jahrtausend gerüstet», findet der Müller, der die Familien-AG bereits in der vierten Generation führt. Seit 1884 müllet die Familie in Lotzwil, die Mühle selbst besteht seit 1431.

Mit der neuen Anlage fällt eine traditionelle Energiequelle für Mühlen dahin: Die Turbine, die gegen 10 Kilowattstunden geliefert hat, wird nicht mehr benutzt, und die Wassernutzung wird zugunsten eines möglichen Kleinkraftwerks aufgegeben. Jetzt hängen die Maschinen, die etwa 120 Kilowattstunden benötigen, am Stromnetz.

## Alte Mühle nach Mazedonien

Wichtig für den Entscheid, in einer wirtschaftlich unsicheren Zeit für etwas mehr als eine Million Franken eine neue Anlage zu kaufen, waren zwei Umstände. Zum einen, so der Müllermeister, sei seine Nachfolge geregelt. «Für meinen Sohn Peter war schon im Kindergarten klar, dass er auch Müller werden will.» Jetzt arbeite der Sohn im Betrieb als Müllermeister, verantwortlich für die technischen Bereiche. Und er, der Vater, kümmert sich um Einkauf und Verkauf.

Die Investition beschleunigt hat zum andern die Tatsache, dass die bisherige Anlage weiterhin gebraucht wird: Sie wurde dieser Tage demontiert und mit zwei Camions nach Mazedonien gefahren. Ein Mann mit sechs Söhnen will die Mühle in Ex-Jugoslawen weiterbetreiben. «Dort herrscht Versorgungs Knappheit, und Mehl ist sehr vielseitig: Es wird für Brot, Weggli und Kleingebäck bis hin zu Kuchen und Cakes gebraucht.» In Lotzwil hätte man die alte Anlage sicher noch 35 Jahre betreiben können, sagt Heinz Aeschlimann. «Deshalb ist es ein gutes Gefühl, dass sie nicht einfach verschrotet wurde.»



Mühle Aeschlimann, Lotzwil / Switzerland

## Walzen-Anlage



Mühle Aeschlimann, Lotzwil / Switzerland

## Tetascheur - Auflockerer

99



JOWA Mühle, Wildegg / Switzerland

## Mischerei



JOWA Mühle, Wildegg / Switzerland

## Mischerei, Mehlbeförderung

## Mühle-Kalender 1995

103

## «Eine leide Sache»

Die Leidker Mühle wird erstmals 1481 erwähnt. Besitzerin war lange Zeit die Äbtissin von Säckingen. Laut Hermann Stäubli, pensionierter reformierter Pfarrer aus Winterthur und Leiter der Schweizerischen Stäubli-Forschung, soll das Leben in der Mühle «eine leide Sache» gewesen sein. Die meisten Müller verstarben früh, und viele Müllerseelen blieben kinderlos. Eine (Die gesammelten Sagen aus Sulz können in «Sagen aus dem Fricktal» von Traugott Fricker und Albin Müller, Frick 1987, nachgelesen werden.)

Mühle betrieben bis 1975  
von Ernst u. Karoline Rüede

19

*Während  
schliesslich  
ungen das  
können ge  
und Perso*

EMMENTAL  
Aug. 1995

## Mit Beiträgen den Dinkelanbau

Donnerstag, 3. April 1997

Die Nachfrage nach Dinkel – als wichtiges Nahrungs- und Heilmittel wieder entdeckt – steigt, die inländische Produktion nimmt ab. Mit Anbauverträgen und Förderungsbeiträgen will eine Interessengemeinschaft den Anbau fördern.

## DINKEL

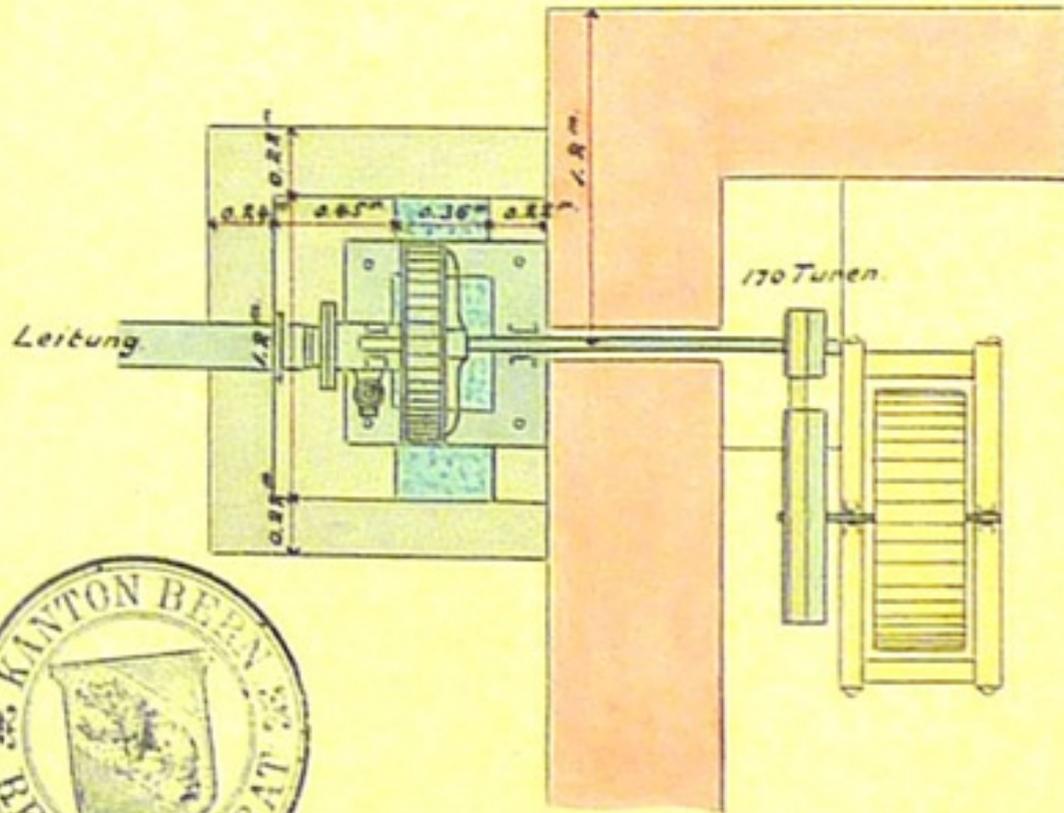
### Dinkel gibt's jetzt im Überfluss

Die Interessengemeinschaft zur Förderung des Dinkels (IG Dinkel) hat einer bald vergessenen Getreideart neuen Schwung verliehen – aber nicht nur das: innert einem Jahr ist man in der Schweiz von zu wenig Dinkel in den Überfluss geraten.

## Früher Hauptbrotgetreide

«Doch der Dinkelanbau ist eine Nische, und wenn sich von 100 Getreidebauern einer entscheidet, von Weizen auf Dinkel umzustellen, macht das schnell viel aus», erklärt IG-Geschäftsführer Thomas Kurth gegenüber der BZ. «Innerhalb eines Jahres kam man in der Schweiz von zu wenig Dinkel zu einem Überfluss».

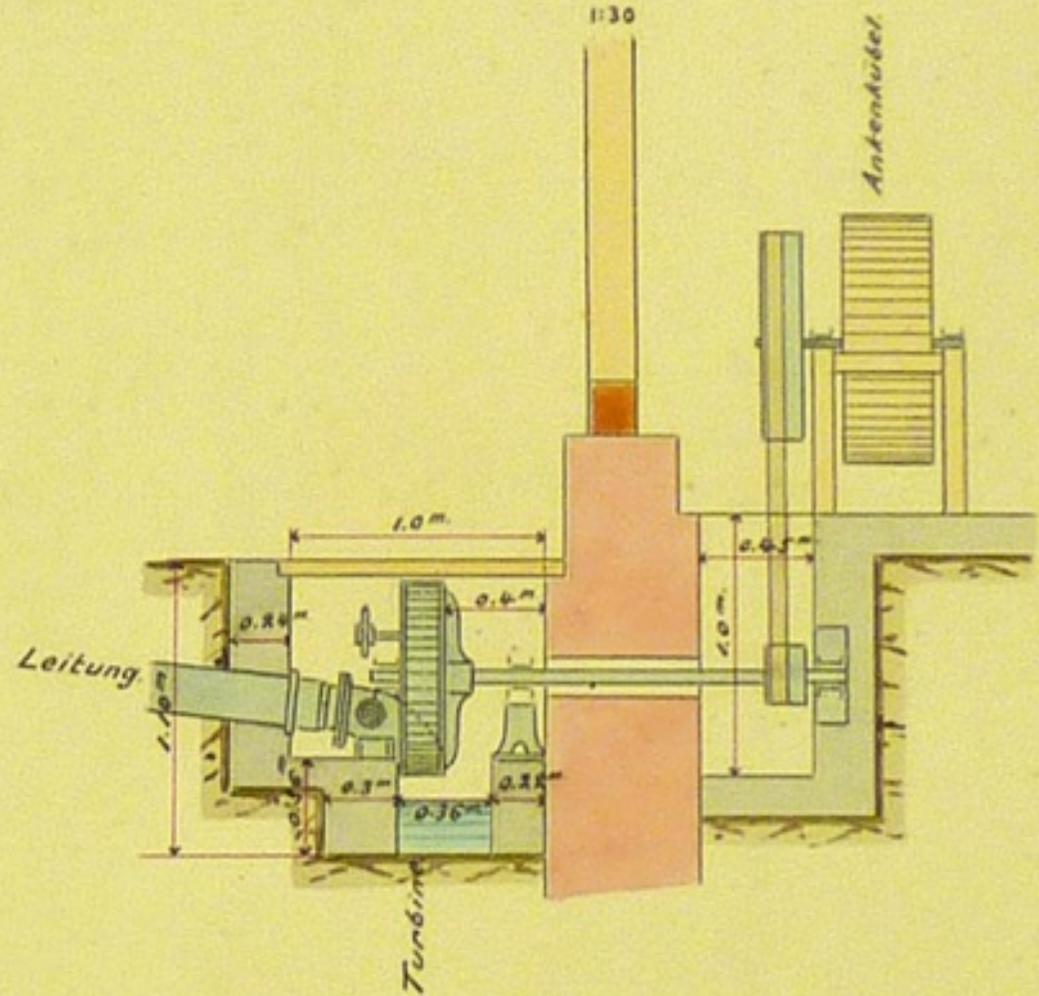
Grundriss.



Staatskanzlei  
7 OCT. 95  
+ BERN +

Turbine.

Ansicht.





14. Mitgliederversammlung Vereinigung Schweizer Mühlenfreunde VSM/ASAM 8.11.2014 Herzogenbuchsee



14. Mitgliederversammlung Vereinigung Schweizer Mühlenfreunde VSM/ASAM 8.11.2014 Herzogenbuchsee

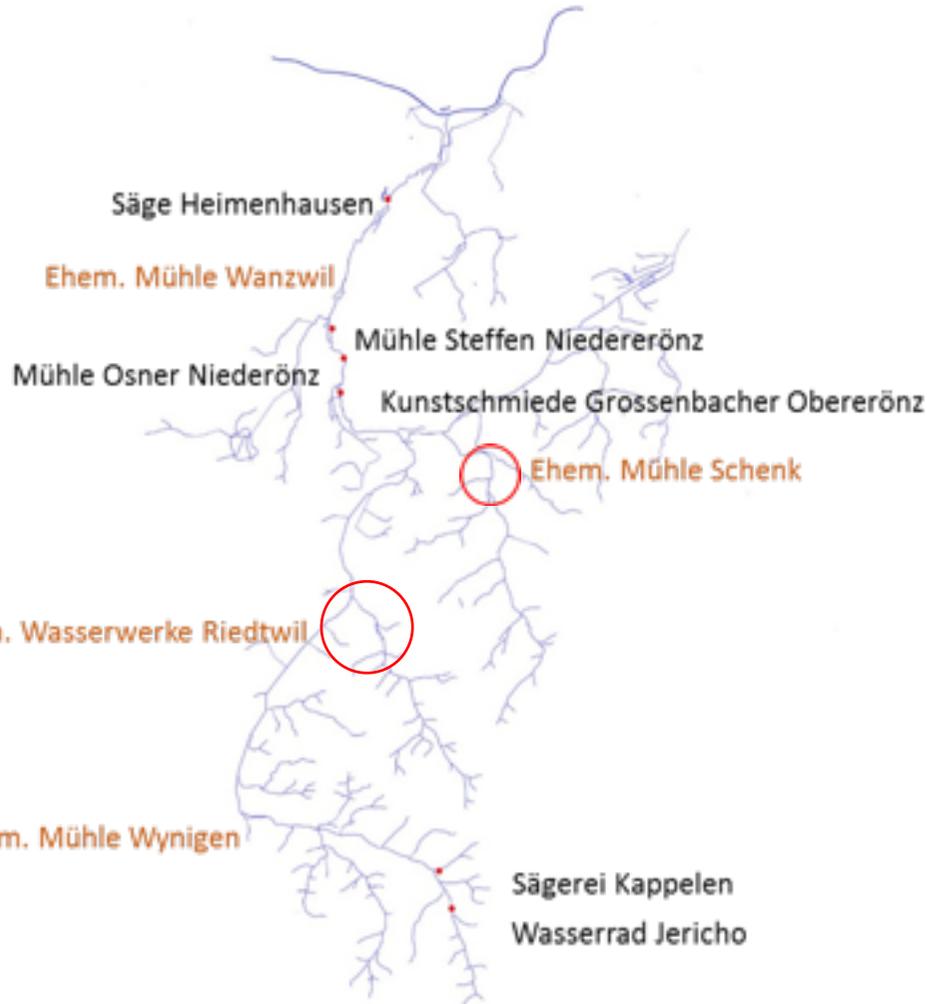


14. Mitgliederversammlung Vereinigung Schweizer Mühlenfreunde VSM/ASAM 8.11.2014 Herzogenbuchsee



14. Mitgliederversammlung Vereinigung Schweizer Mühlenfreunde VSM/ASAM 8.11.2014 Herzogenbuchsee

2014





Herzlichen Dank für Ihre  
Aufmerksamkeit

A man with grey hair, wearing a green t-shirt and green pants, stands with his hands on his hips in a wooden mill structure. Behind him is a large stack of logs. The mill is situated in a lush green landscape with a river or stream in the foreground. The background shows a dense forest of green trees.

Wasserwerke der Önz