

Die "Dreiler Mühle" in der Gemeinde Mosnang

Autor(en): **Widmer-Gmür, Anna**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Toggenburger Annalen : kulturelles Jahrbuch für das Toggenburg**

Band (Jahr): **9 (1982)**

PDF erstellt am: **26.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-883726>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Die «Dreiler Mühle» in der Gemeinde Mosnang

Anna Widmer-Gmür, Dreien

Einem Haus ergeht es wie einem alternden Menschen. Gerät es in eine ungeahnte Zeitwende, muss es äusserlich wie innerlich Abschied nehmen. So tritt dann bestimmt eine grosse Veränderung ein.

Ein drastisches Beispiel dafür ist die «Dreiler Mühle». Das stattliche Gebäude ist heute nur mehr ein Revier für Mäuse und Spinnen. Durch die zerbrochenen Fensterscheiben bläst der Wind. Und doch ist dieses alte Geschäftshaus für die heutige ältere Generation ein hundertzähliges Bilderbuch aus mehr oder weniger glücklicher Jugendzeit.

Niemand weiss so recht, wann es erbaut worden ist. Möglicherweise begann seine Geschichte schon vor 400 Jahren. Der Lehmofen, auf dem wohl einst die Männer im Winter ihre halbleinenen Arbeitshosen trocknen konnten, ist zerbröckelt.

Man erinnert sich vor allem noch der Familie Gähwiler, einfach d'«Dreier-Müller» genannt. Sie hat ein grösseres Stück alter Geschichte gewoben. Sie war die Brotgeberin für die vorwiegend jüngeren Arbeitnehmer aus der Gegend

ums Schnebelhorn oder sogar aus dem «Dörwäldler»-Land (ennet dem Ricken).

Landwirtschaft, Mühle, auch Kundenmühle, Haberteeri (Hafergrütze-Dörrerei), Brotbäckerei, Sägerei und Holzhandel, sowie Käserei gehörten zusammen. Ein wahrhaft vielseitiger Betrieb! Die Familie und die vielen Angestellten wohnten im Haus und in den Kammern über der Säge. Die Käserei war etwas später dem Betrieb angegliedert worden. 1909 wurde daraus die Käserei-Genossenschaft Dreien gegründet. Die Landwirtschaft umfasste vorwiegend strengwerchiges Gelände. Zahlreich waren, beim damals ausschliesslichen Handbetrieb, im Heuet und Emdet die kräftigen Knechte und Mägde. Da hatte man noch Zeit für einen Jauchzer, für Spass und fröhliche Neckerei. Die Küche war denn auch sehr gross, um – nebst der darin plazierten Bäckerei – solch einer Angestelltenschar eine kräftige Mahlzeit zu bieten. Morgens und abends standen sehr grosse Platten voll Habermus auf dem langen Tisch. War das vielleicht der Grund, dass «Gebert» noch im Alter





Standbild des Brückenheiligen Johannes Nepomuk. Es ziert heute die Nordwand des Wohnhauses Alois Ott, Rietstrasse in Dreien.

von 80 Jahren von Hand so viele Brote backen konnte?

Noch zeigte an der Landi 1939 eine Statistik über Ernährungsgewohnheiten in der Schweiz, dass im Toggenburg «Habermus» zum Alltagsmenü gehörte. Dies war gebrochener, gerösteter Haferkern, der gekocht wurde und den kinderreichen Familien, in sehr einfachen Verhältnissen, zur nahrhaften, währschaftigen Speise diente. Das «Dreier Habermus» war weitherum als das beste bekannt.

Der Haferkern wurde zuerst im Dampf angefeuchtet, dann – etwa 200 kg pro Mal – in einer rotierenden Trommel über einem offenen Büschelfeuer geröstet. Eine anspruchsvolle Arbeit! Mit einer Holzlatte wurden durch ein Loch Proben des Röstprodukts entnommen. Der Austausch der Ware musste sehr flink geschehen, denn das Feuer brannte ja weiter. Es durfte die stehende Trommel nicht überhitzt werden. Das genügend geröstete Haferkorn wurde hernach in einer Mühle gebrochen und im Endzustand vorsichtig mit der Spritzkanne wieder sehr fein angefeuchtet.

Neben der Küche befand sich ein kleiner, schmaler Laden. Erwartet man heute oft schon zum Frühstück frisches Brot, so liess man sich damals Zeit, von Hand ein schmackhaftes Brot zu backen. Der Teig durfte sich zum Aufgehen Zeit lassen. Das frische Gebäck kam erst am frühen Nachmittag zum Verkauf.

Das erste Dreier Schulhaus stand zwischen Strasse und Mühle. Nicht selten brachten Schüler ihren Pausenapfel, damit ihn der Bäcker in einen Teig kleide. Fein knusprig gebacken durfte er dann gegen ein Entgelt von 5 oder 10 Rappen wieder abgeholt werden. Beim Kauf der grossen Brote bekam das Botenkind einen «Scheeren» (kleines Bürli) gratis dazu. Das waren willkom-

mene Geschenke, die noch sehr viele Jahrzehnte in dankbarer Erinnerung blieben.

«Adolf» erzählt noch heute, wie er damals jeden Nachmittag mit einer grossen Krätze auf dem Rücken in der näheren und weiteren Umgebung die 5 Pfund-Brote austragen musste: 20 Brote den sehr steilen und weiten Weg bis Bernhardsalden – Ebni – Feuerschwand, oder 37 solch grosse Brote ins «Birg». Wohl zog diesmal eine Strecke weit ein hier gezähmtes Rössli aus Argentinien die Last. Aber zu den einzelnen, teils sehr weit entfernten, hochgelegenen Höfen, wie Lehwies, Langenegg, Stoffel, Hüsliweid usw. gings mit der schweren Krätze. Oder andere Touren: Schönenberg – Ackerwies – Ifang, dann Brunnen – Sack oder Kugelhut – Krimberg – Bödmeli... Wenn wir uns diese Schwerarbeit vorstellen – und der Meister wusste sehr wohl die Zeit sparsam einzuteilen –, so staunen wir heute noch mehr, wenn wir vernennen, dass der Lohn pro Brot 2 Rappen betrug. Der gute Brotträger war damals noch ein wenig stolz darauf, soviel Geld in der Tasche zu haben. – Manche Bauernfamilie war oft froh, wenn die Brotbezüge mit Dienstleistungen in der «Mühle» abverdient werden konnten.

Im burgähnlichen Gebäude am Bachtobel befand sich zuunterst eine offene, liegende Turbine. Das Wasser aus dem nahen, gestauten Bach trieb die Maschine. Mühle, Haberteeri und Sägerei bezogen ihre Antriebskraft aus dem eigenen Wasserkraftwerk.

Die alte und oft sehr steile Strasse zur Hulftegg führte bekanntlich den Weilern und Gehöften nach. Sie überquerte das tiefe Tobel direkt neben der Mühle. Mitten auf dieser Brücke hatte der bekannte Brückenheilige Johannes Nepomuk als lebensgrosses Standbild seinen Ehrenplatz. Sehr gut erhalten und restauriert ziert er heute die Hauswand eines ehemaligen Nachfolgers des nur mehr der Landwirtschaft und Sägerei dienenden Betriebes.

Aber auch die religiösen Bräuche wurden vom ganzen Gesinde (wie man den Angestellten sagte) gepflegt. Noch erzählt man, wie an Maria Lichtmess (2. Februar) in der Stube der Rosenkranz gebetet wurde. – Dieser Brauch hat sich bis heute in der Gemeinde Mosnang erhalten. – Der altersschwache «Dreier-Müller» kontrollierte von der darüberliegenden Kammer aus: Von oben klopfte es! Ja, jemand musste sich beim Zählen der «Ave Maria's» geirrt haben... Auf jeden Fall gab es zum nachfolgenden Feste den obligaten «g'schwungene Nidel» erst, nachdem alles gebetet war!

Die beiden Söhne der Familie Gähwiler, August und Hans, sind als junge, unternehmungslustige Männer nach Argentinien, in die Provinz Buenos Aires, ausgewandert. August hat dort mit grossem Erfolg die Braunviehzucht eingeführt. Sein Enkel führt heute, trotz der sehr schwierigen Lage des Landes, die grosse «Estanzia» im Sinne seines Grossvaters weiter.

Neuesten «Nachrichten» zufolge soll die Dreier Mühle auf dem Inserat-Wege für 10 000 Franken angeboten worden sein. Es soll sich auch ein Käufer eingestellt haben. So warten wir mit einiger Neugier darauf, was das alte Haus in der nahen Zukunft erleben wird...