

Zeitschrift: Beiträge zur Heimatkunde / Verein für Heimatkunde des Sensebezirkes und der benachbarten interessierten Landschaften

Herausgeber: Verein für Heimatkunde des Sensebezirkes und der benachbarten interessierten Landschaften

Band: 27 (1956)

Artikel: Verdienstmöglichkeiten zu Grossvaters Zeiten

Autor: Rappo, A.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-956528>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 26.11.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Verdienstmöglichkeiten zu Grossvaters Zeiten

von A. Rappo

Da die Bewohner früher betreff Nahrung und Kleidung mehr auf sich selbst angewiesen waren, begreifen wir, warum Gewerbe und Landwirtschaft damals in hoher Blüte standen. Nebst Roggen, Dinkel, Weizen und Hafer wurden auch Hanf, Flachs und sog. Buna (zum Tuchweben) angepflanzt. Von den Getreidearten wurden jedoch vorwiegend Roggen und Dinkel gesät, welche letzteren man heute nur mehr selten antreffen kann und die ein vorzügliches Brot ergibt. Getreide, Hanf und Flachs brachten nun die Bauern in den *Graben* zur Bearbeitung. Auch Holz wurde in grossen Mengen dahingebracht. Zudem war der Graben noch ein Heim der Zubereitung von Leder. Wenn wir sogar noch die Zubereitung von Öl daselbst finden, erkennen wir die damals ungemein wichtige Stätte des Kleingewerbes, welches sich die Kraft des Wassers zunutze machte.

Der Graben ist das Tal des Dütschbaches, unterhalb der Kirche beginnend und hinführend durch eine heimelige, stille Senke bis zu einem rauschenden Wasserfall, dem «Binggeli-Glunten». Der Graben war nun mit der grossen Wassermenge und deren starken Gefälle besonders günstig zum Betriebe von Wasserrädern, die eine grosse Triebkraft benötigten.

Auf einer Strecke von 500 M. standen nicht weniger als elf Wasserräder in Bewegung. Vier Mühlen mit Beanspruchung von sieben Rädern sorgten für das Mahlen des Getreides, während eine sog. Griesstäubi Hafermehl besorgte. Von diesen Mühlen

steht eine einzige. Sie wurde noch von Cyprian Rappo betrieben bis 1907, doch ist heute von der ganzen Romantik der alten Wasser-Mühlen nichts mehr zu merken und die ganze Mühleneinrichtung verloren oder vernichtet. Die unterste Mühle stand am schönen Wasserfall, der heute noch den Namen des letzten Müllers «Binggeli» trägt. Sie wurde in den Sechzigerjahren des letzten Jahrhunderts abgerissen, nachdem der Müller, von der Konkurrenz der entstehenden Grossmühlen in Not gebracht, in Nacht und Dunkelheit das Weite gesucht hatte und die Mühle dem Zerfall anheim gefallen war. Einige Mauerreste zeigen noch den Standort dieser bestimmt idyllischsten Mühle des Tales. Die grösste Mühle war Holz matters, welche einen ausgedehnten Handel und daneben eine Spezereihandlung betrieben haben. Deren Mühle und die von Gärbibenzis wurden abgerissen und Ackermanns, die oberste, verbrannte im Jahre 1917. Hingegen erkennt man heute noch den Wassergraben dem Hang, dem sog. « Geissgericht » entlang. Hanfreiben waren deren zwei und erforderten zwei Räder. Zu der einen Reibe gehörte noch eine Grossschleiferei, während die andere eine Stämpfi zur Gerberei besass.

Im Gegensatz zu den heutigen Wirbelsägen hatte es im Graben anfangs noch eine Schlegelsäge. Das Wasserrad stand mit einem Hebel in Verbindung, der das Sägeblatt stossweise durch den Baum zog. Bei Trockenheit führt der Dütschbach wenig Wasser mit sich. Wenn unter diesen Umständen nur alle zwei Minuten ein Stoss hörbar war, ist es begreiflich, dass an diesem Tage nicht mehr als ein Baum gesägt werden konnte.

Auch für den Ölbedarf war mit der Öli im Graben für den weiten Umkreis gesorgt. Hanf-, Flachs- und Repssamen, Buchnüsse, usw. wurden als Rohmaterialien verwendet. Das Verfahren war kurz folgendes:

Die Samen wurden mittels einer Brechmaschine zerkleinert, dann durch die Reibe gelassen. Hierauf wurde das geriebene Nussmehl in einem Kessel aufgewärmt, dann in ein Tuch gepackt, das aber solid sein musste. Der entstandene Klumpen kam in Pression, wo durch ein blechenes Sieb das erpresste Öl in einem Röhrchen aufgefangen wurde. Das Pressen geschah mittels einer

Schlegelpression. Der trockene Rückstand wurde wie heute noch als Ölkuchen dem Vieh verfüttert.

Für die *Zubereitung von Leder* standen in Plaffeien zwei Gerbereien zur Verfügung, eine im Graben und die andere im Holler «in der Gärbi», am Wege zum Schweinsberge. Dazu kamen besonders Häute von Grossvieh zur Verwendung, die grün in die Gerbereien gebracht wurden. Unter dem Gewichte von einem halben Zentner konnte man mit dem Gerben nicht beginnen, da es die Mühe nicht lohnte. Das Verfahren war folgendes:

Die Haut wurde abgemästet, d. h. sorgfältig gereinigt. Als dann wurden die Häute zusammengelegt und zwar die Fleischseiten gegenüber. Dazwischen streute man Salz. So wurden die Häute mürbe und das Haar konnte leicht entfernt werden. Man nennt dies das Schweissen der Häute. Konnte das Haar nicht überall leicht entfernt werden, so rieb man die hartnäckigen Stellen mit Sand ein. Das nannte man Pölen. Jetzt wurden die enthaarten Häute gewässert, d. h. mit frischem Wasser ausgespült.

Nun wurde die Fleischseite mit dem Scherdeggen behandelt, denn auch die Fleischresten mussten sorgfältig entfernt werden. Die vollständige Reinigung erfuhr die Haut dann besonders mit dem Putzmesser. Als Unterlage zum Reinigen der Häute diente der sog. Werchbaum, der aus einem halbarten (der Länge nach gespaltenen) Buchenträmel hergestellt wurde. Der Sauberkeit und der ebenen Fläche wegen wurde der Werchbaum später mit Weissblech überzogen.

Es folgte nun die Behandlung mit Stinkfarbe. Diese wurde aus Eichen- und Tannentrinde hergestellt. Die Rinde kam zuerst in die Stämpfi, wo sie zerkleinert wurde. Gemischt mit Wasser entstand die Gerberlohe. Sie enthielt mehr oder weniger Eichenrinde, je nach Bedürfnis. Wurden nun die Häute mit Gerberlohe behandelt, kamen sie zum Auflaufen. Hierauf folgte das Grubeziehen. Diese Gruben waren ca. zwei Meter tief, ebensoviel oder mehr weit. Es gab runde und viereckige Gruben, die gegen 40 Häute aufzunehmen vermochten. An diese Gruben brachte man die Holzbüchti. Die Häute kamen nun zusammengelegt in die Grube. Zwischen die Tierfelle kam Lohe. Nach zwei Monaten

wurden die Felle gekehrt, und es wurde immer mehr Eichenlohe beigegeben. Den Inhalt der Grube belastete man jeweils mit Brettern und Steinen.

Im dritten Satz überliess man sie drei Monate der Gärung, indem immer mehr Eichen- als Tannenlohe verwendet wurde.

Der vierte Satz währte länger als drei Monate unter Beimischung von $\frac{2}{3}$ Eichen- und $\frac{1}{3}$ Tannenlohe. Die dünneren Häute waren nun bereits fertig gegerbt, währenddem man die dickeren einem fünften Satz unterzog, der ungefähr vier Monate dauerte. Damit waren auch diese Häute gutes Leder geworden. Die fertigen Häute wurden aufgehängt und an der Sonne getrocknet. Darauf wurden sie sorgfältig abgebürstet. In den grösseren Gerbereien fand man auch eine Klopffmaschine. Hier war jedoch keine vorhanden, man brachte die Häute ins Galterntal, um sie klopfen zu lassen.

Die letzten Gerber in der Umgebung von Plaffeien hiessen Pürro Ludwig im Graben und Zentners T'Schang.

Für das Klafter Rinde bezahlte man damals 25 Franken. Eine Gerberei besass gewöhnlich fünf Gruben. Die Zubereitung des Leders verlangte also ein volles Jahr. Im Gegensatz zu früher bereitet man heute innert sechs Wochen Leder, das aber das einstige an Qualität bei weitem, nicht erreichen soll. Die Gerberlohe war auch trinkbar und hatte einen Geschmack wie schlechtes Bier. Der Name « Stempfibrüggli » auf der Plötscha erklärt uns, wo die Stempfi zur oberen Gerberei errichtet war.

Nahe der Mündung des Friedhofkanals in den Dütschbach stand an den beiden Ufern des Baches je eine

Hafnerei

Sie versorgten die Einwohner in weiter Umgebung mit Porzellan- und Tonwaren. Eigentümer einer solchen Hafnerei war ein Buntschu (Karlis-Josi), der als Gesellen einen Zürcher mit Namen Heberli angestellt hatte. Im Jahre 1906 wurde das alte Gebäude durch die Feuersbrunst zerstört. Bevor diese beiden Betriebe errichtet waren, besorgte Jäggels-Christe die Bevölkerung mit dem nötigen Tongeschirr für den Haushalt, indem er von

Zeit zu Zeit mit einer Hutte nach Thun wanderte, um die Einkäufe zu besorgen. Nach seiner ersten Rückkehr soll er den Ausspruch getan haben: « I ha nie glaubt, dass d'Wält e so grussi weri ».

Einen ganz besonderen Platz in der Beschäftigung des ganzen Volkes nahm *die Strohindustrie* ein. Diese wurde in Plaffeien besonders durch die Initiative von Jakob Thalman, Ammann (Verfassungsrat und später Staatsrat) eingeführt. Plaffeien hatte anscheinend gute Beziehungen zum Greyerzerland, denn von hier aus wurde die Strohindustrie nach Plaffeien verpflanzt. Die älteren Leute erinnern sich noch ganz gut, wie ihre Eltern und sie selbst an langen Winterabenden zusammensassen und Stroh geflochten haben. In manchem Estrich stehen noch die Geräte, Halmen, womit das Stroh gepresst und schmiegsam gemacht wurde. Dieses Stroh wurde vor der endgültigen Reife mit der Sichel geschnitten, sorgfältig in kleine Büschel zusammengefasst. Die geflochtenen Strohbänder wurden zur Herstellung und Verzierung der von jedermann getragenen Strohhüte gebraucht.

Das Flechten selber war ein wahres Kunstwerk und musste gut erlernt werden.

Vor dem Flechten wurde das Stroh gezogen, geschwefelt, gespalten und dann gemangelt, d. h. gepresst.

Es gab fünferlei Geflecht. Das einfachste war einleitig und bestand aus sieben Halmen, ein zweites war einkropfig und bestand auch aus sieben Halmen. Es hatte einen Kropf, dann eine Lücke. Das dreikropfige Geflecht hatte drei Kröpfe, dann eine Lücke, das gelochte besass nach jedem Centimeter ein Loch und das schwierigste Geflecht war elfhalmig und breit und konnte nur von den wenigsten hergestellt werden.

Das fertige Geflecht wurde in Büscheli geordnet, welche 40 Ellen oder 20 Stäbe betrugten und diese galten im Jahre 1904 60 Rappen bis 1 Franken.

Ebenso war bis in die jüngste Zeit Gang und Gäbe *das Dräh-teln*. Manch altes Fraueli verdiente damit einige Fränklein. Diese Arbeit wurde billig bezahlt. Im Tage machte man ca. tausend. Früher bezahlte man dafür 1 Franken bis 1.20 Franken, dann noch 50-60 Rappen das Tausend.

In alten Zeiten soll auf dem Bühl eine *Glockengiesserei* gestanden sein. Genaueres darüber kann nicht mehr in Erfahrung gebracht werden. Es wurden besonders Kuhglocken gegossen.

Die Herstellung des Brotes

Hier in Plaffeien besass man noch keine Bäckerei. Ein Gobet (Meimachers Jost) holte jede Woche in Freiburg das nötige Quantum Brot. Dazu soll er sich eines kleinen Wagens bedient haben, daran er eine Ziege gespannt hatte. Beim Passieren der Bernerbrücke wurde von ihm Zoll verlangt. Einige Zeit später begannen die Plaffeier selber mit der Zubereitung des Brotes. In der heutigen Bühlkäserei soll man erstmals Brot gebacken haben. Dieses hatte meist eine platte Form (Rüia), der man Kartoffeln beige-mischt hatte. In der Mitte wurde mittels eines Glases eine Öffnung gelassen. Diese Brote wurden an einen Stab geschoben, sollten sie weiterbefördert werden. Zum Trocknen und Aufbewahren wurden sie an ein Seil gezogen und unter dem Dache zum Schutze gegen Mäuse aufgehängt. Dieses Brot war ziemlich hart, sodass man sich bei der Verteilung vorzüglich eines Hammers bediente. Der Genuss dieses Nahrungsmittels reichte damals weit hinter demjenigen von heute zurück. Älpler haben ganze Monate keines genossen. Sie nahmen besonders Vorlieb mit Nascheid und Ziger.

Riedo Benedikt (Stäfelers Benz) erzählte, nachdem in Plaffeien eine Bäckerei erstellt war, sei im Herbst am Morgen das Korn geschnitten, gedroschen, gemahlen und am gleichen Tage gebacken worden und am Abend konnten die Jauner, die keine Bäckerei besaßen und es in Plaffeien holen mussten, dasselbe bereits essen. Träger mussten das Brot nach Jaun befördern.

Wie während des letzten Krieges, so wurde auch früher *Holz-kohle* gebrannt. Ebenfalls fanden sich im Tale der Sense mehrere *Kalköfen*, einer davon in der Nähe der Käserei im Zollhaus, welcher bis nach dem 1. Weltkriege in Betrieb war und besonders durch die hohen Holzpreise einging.

Mettlers Hans, geb. 1853, erlebte als Junger folgendes: Beim Wachen am Kalkofen hörte er einst einen Zügel Vieh von Plaf-

feien in den Schlund wandern. Seinem Gwunder folgend, holte er am Wege eine Spalte, um gleichzeitig nachzusehen, wer noch in finsterner Nacht zügle. Plötzlich aber war es totenstill, kein Muhen, keine Glocke ertönte, kein Traben über die gedeckte Landbrücke erscholl, nichts ging den Schwandweg hinauf.

Voll Furcht floh Hans und war heilfroh, dass die Zollhaus-säge auch in Betrieb war und er so Menschen in der Nähe wusste.

Am Wege vom Schwarzsee nach Jaun finden wir eine alte *Gipsgrube*. Dort wurde der Gips gewonnen und in zwei Gipsmüh-
len, eine bei der heutigen Gipsera, die andere in der Nähe des Landjägerpostens, verarbeitet und versandt, zuerst gebrannt, dann roh gemahlen wegen der zunehmenden Holzpreise.