

**Zeitschrift:** Appenzeller Kalender

**Band:** 235 (1956)

**Artikel:** Von alten Appenzeller Mühlen

**Autor:** H.K.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-375567>

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### **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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 31.12.2025

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



Müllereiwerk im Appenzellerland

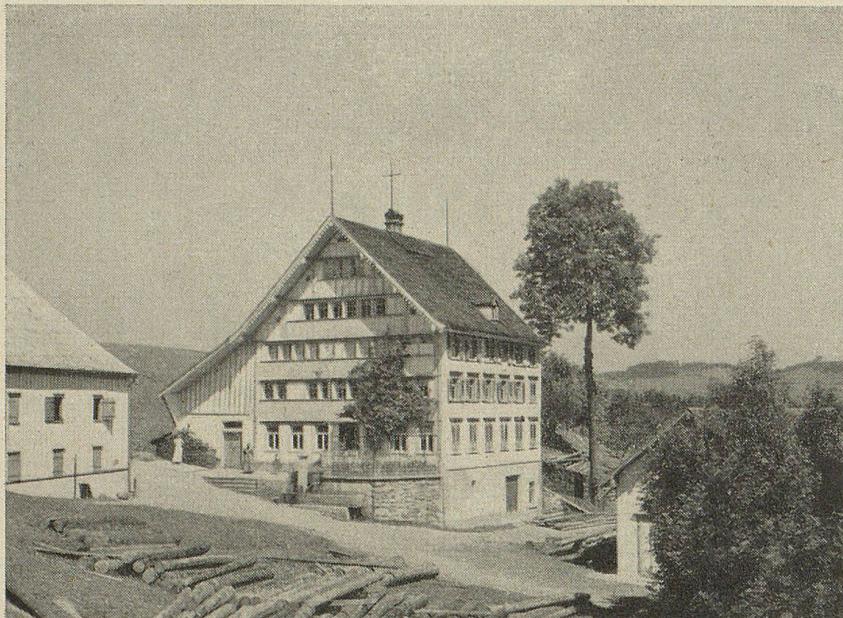
Photo und Montage H. Meili sen.

## Von alten Appenzeller Mühlen

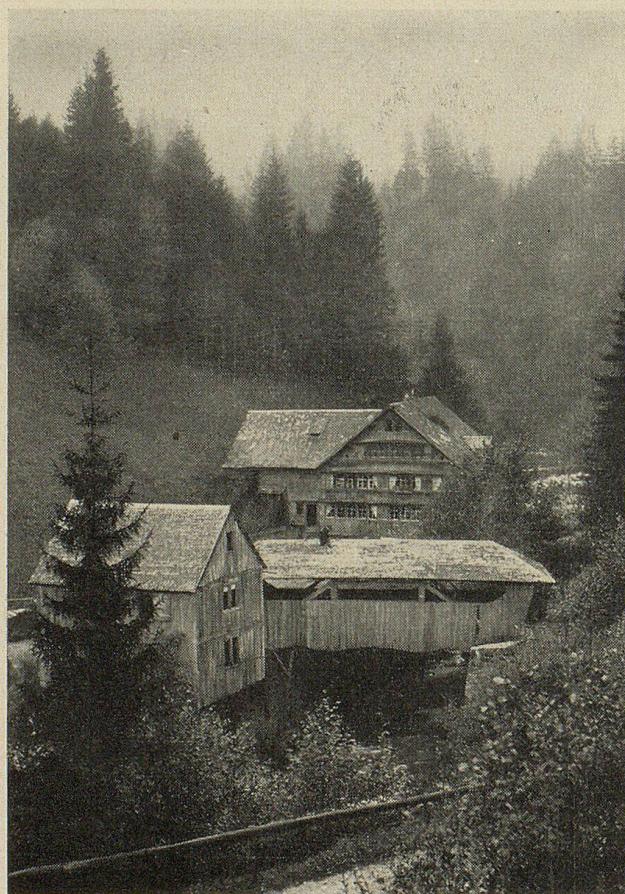
„Es klappert die Mühle am rauschenden Bach...“

Gehieilt sind seit alter Zeit Korn und Brot als Grundlage der menschlichen Ernährung. Getreidebau und Getreidemahlen sollen schon zur Stein- und Bronzezeit bekannt gewesen sein. Die Getreidearten sind aus Asien zu uns gekommen. Das Getreide wurde auch überall in gleicher Weise gemahlen, man zerrieb es zwischen zwei Steinen zu Mehl. Von den alten Kulturvölkern kannten die Römer bereits das Mahlen der Getreidekörner mittelst Wasserkraft. Während auf der ersten Stufe der Kultur der Verbraucher sein Getreide selbst gemahlen und gebacken hatte, löste sich diese Tätigkeit von den häuslichen Verrichtungen und wurde zu einem selbständigen Gewerbe. Die Müllerei ist eines der ältesten Gewerbe. Lange Jahrhunderte ist die technische Einrichtung derselben wenig verändert worden, in den letzten 100 Jahren hat auch hier die moderne Technik eine voll-

ständige Umwälzung gebracht. Anstelle der bodenständigen Kleingewerbe als Familienbetriebe sind heute Mehlfabriken getreten. In früheren Zeiten hatte jedes Dorf, jede größere Siedlung seine Mühlen, welche das Mehl für das tägliche Brot lieferten oder auch die Hafergrütze, für die weitere Hauptspeise, das Hafermus herstellten. Eine Landkarte der Kantone St. Gallen und Appenzell aus dem Jahre 1840 verzeichnete auch die größeren Mühlen unserer Gegend. Sie standen oft in romantischer Schlucht, an nicht immer „ring“ zugänglichen idyllischen Orten. Vielerorts stehen die stattlichen, geräumigen, poesieumwobenen Gebäude mit Umbauten noch, abgelegen an einem plätschernden Bach oder Mühlweiher. Sie zeichnen sich vielfach durch eigenen Baustil aus, große stattliche Häuser, die im Untergeschoß Wasserrad und Mahleinrichtungen hatten. Merkwürdigweise waren vielfach auf der Borderfront über den Fensterreihen nach Toggenburger oder Innerschwy-



Örtlismühle (früher Fitzismühle) Hundwil  
Photo Hist. Verein Herisau

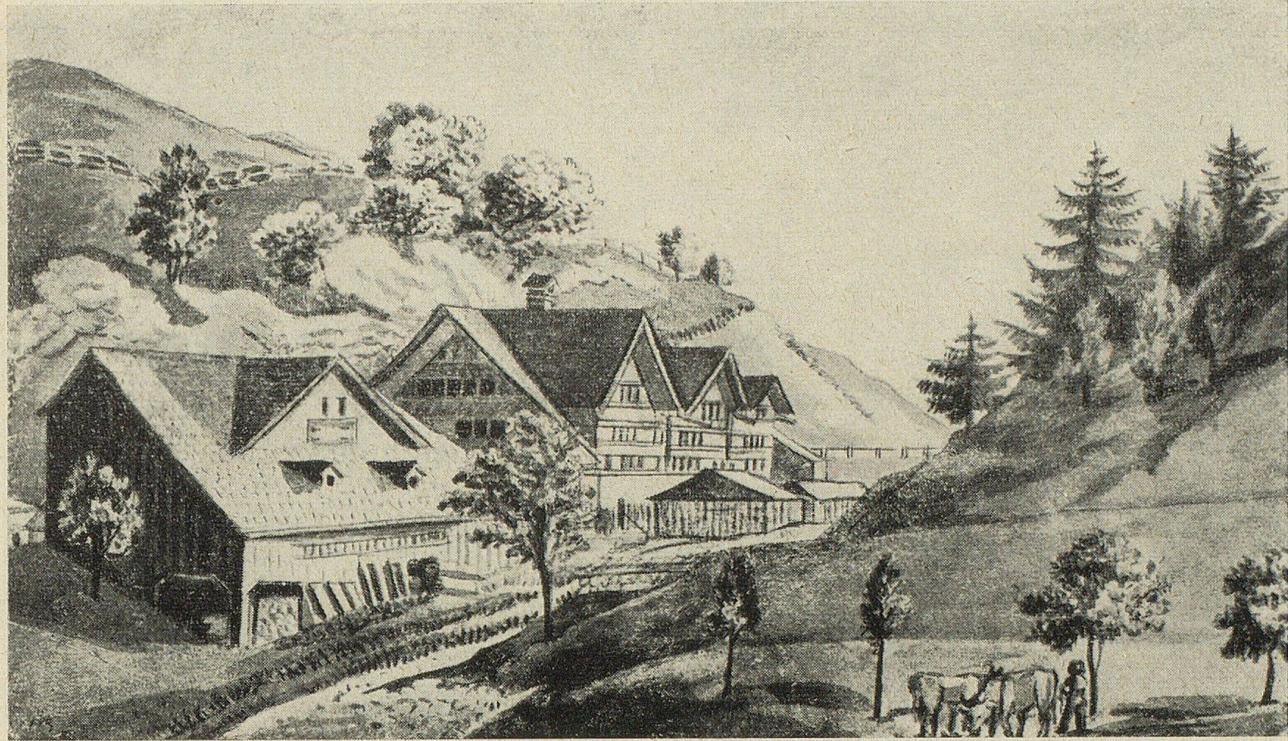


Lochmühle Teufen  
vor dem Abbruch der gedeckten Holzbrücke  
(Heimatmuseum Herisau)

zer Art sog. Klebdächer angebracht. Die tiefstgelegene Mühle unseres Ländchens war die Tobelmühle in Lutzenberg. Das Klappern des Mahlwerks ist nun längst verstummt, das einstige Gewerbe wird nicht mehr betrieben, vielfach wird noch die dazu gehörende Bäckerei weiter unterhalten mit den bekannten wärmischen und schmackhaften Appenzeller Spezialitäten, dem „Chäss- und Röhmflade“. Oder die Wasserkraft wurde zum Betrieb einer Sägerei weiter verwendet, vereinzelt wurde auch auf Futterwaren umgestellt.

Diese alten Mühlen könnten manche Geschichte erzählen, sie hatten ihre Schicksale. Eine einzige Mühle auf Auzerrhoder Boden hat die Herstellung von Backmehl bis auf den heutigen Tag weitergeführt, die Einrichtungen modernisiert und den neuzeitlichen Verhältnissen angepasst, jene im Krombach in Urnäsch. Von dieser werden die Bäckereien in Urnäsch und weiterer Umgebung beliefert. In wenigen anderen, ebenfalls modernisierten Betrieben werden noch Mais, Gerste, Hafer usw. gemahlen und Futtermittel hergestellt.

Die Mühlen standen im Zusammenhang mit dem Ackerbau, der zur Selbstversorgung betrieben wurde, noch mehr aber mit dem Kornhandel. Die Errichtung der meisten Mühlen und deren Blütezeit entfällt bereits in jene Epoche, da das Schwabenland unsere Kornkammer bildete und das Kornhaus Rorschach einen bedeutenden Umschlagsplatz darstellte (1500 bis 1750). „Ein Meister von Memmingen (Süddeutschland) soll 1533 die Appenzeller gelehrt haben, das schöne weiße Backmehl, das so weit und breit berühmt ist, zu machen“ berichtet der Chronist. Die Müller kauften vielfach das Korn in Rorschach, wo bereits 1497 der erste Kornmarkt abgehalten wurde. Nach der Abfuhrordnung des Kornhauses Rorschach von 1762 waren die Appenzeller Kornkäufer sogar die Begünstigten unter den „Fröndten“. Mit der größer werdenden Entfernung von den Kornmärkten schalteten sich dann die Kornhändler ein. Barth. Bischofberger berichtet in seiner Chronik vom Bau einer großen Korn- und Papiermühle im Kubel bei Herisau durch die Brüder



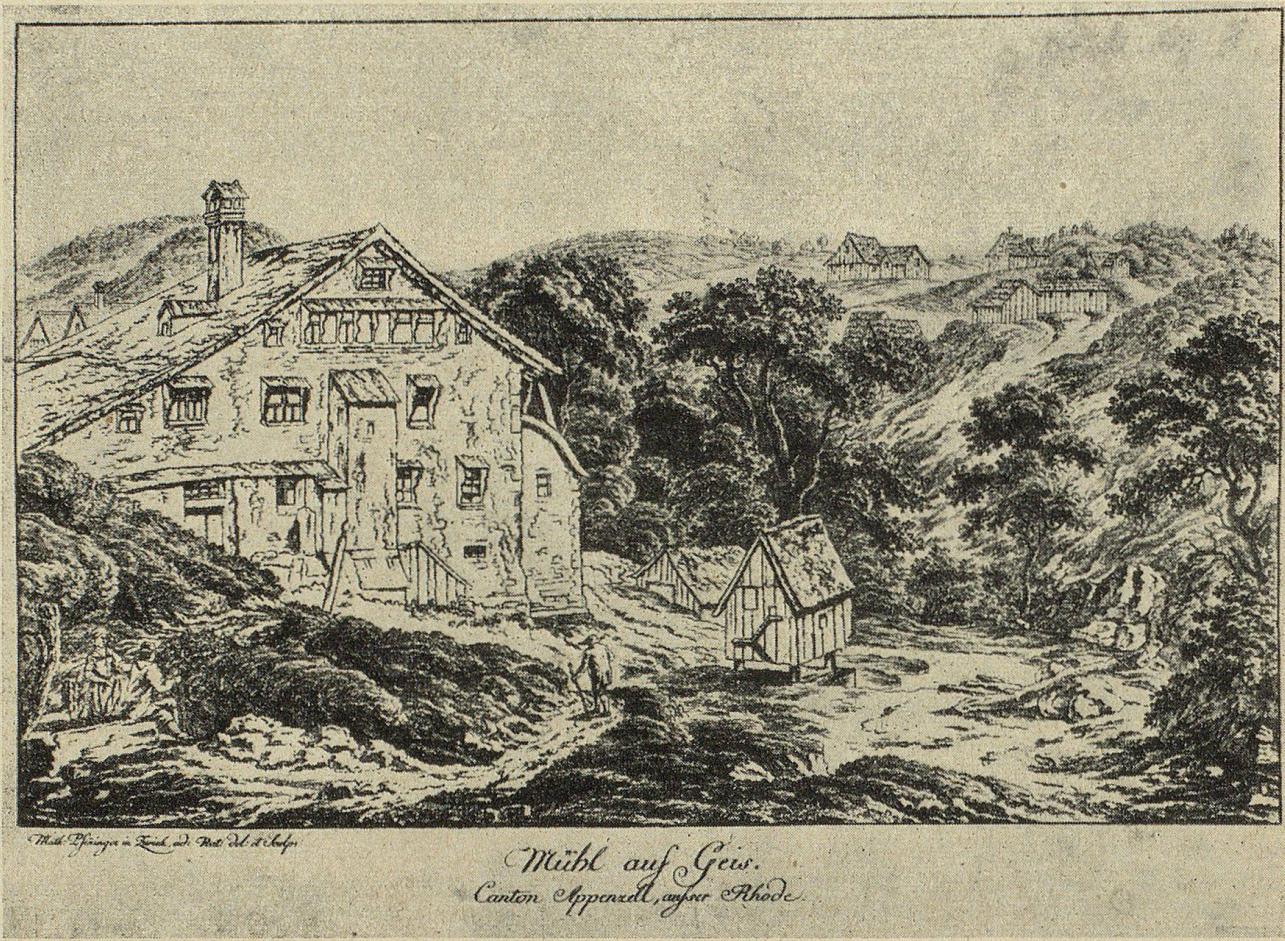
Lochmühle Gais, nach einer Zeichnung aus dem Jahre 1885—1890 Photo Hist. Museum St. Gallen

Schüssen (Schieß) welche 1669 angefangen, dann 1674 vollendet, auf das Fürnehmste eingerichtet war. Conrad Fäsi schreibt in seiner Staats- und Erdbeschreibung der Helvetischen Eidgenossenschaft 1756 über die Appenzeller Müllerei:

„Das aus dem Korn in dem Lande gemahlene Mähl übertrifft an Feinheit, Zärte und Weisse alles andere Mähl; das daraus gebackene Brot ist das zärteste und weiseste, so man sehen kann. Verschiedene Haushaltungen des benachbarten Schwanenlandes lassen (dieses Vorzuges wegen) hier Korn mahlen oder das Mähl in Menge auffauen.“

Dr. J. G. Ebel schrieb in der Schilderung der Bergsvölker der Schweiz 1798: „des Brotes blendende Weisse, Zartheit und Feinheit ist so gross, daß es unmöglich ist die Kunst des Müllers und des Bäckers höher zu treiben“. Das Korn wurde zwischen einem rotierenden, dem Läufer und einem feststehenden Mahlstein zerrieben und das Mahlgut mit verschiedenen Sieben gesondert. Es war dies die sog. Flachmühlerei. Aus der Berufsbezeichnung ist schon im 13. Jahrhundert der Familienname Müller entstanden. Viele Mühlen tragen den Namen ihrer Besitzer, haben denselben oft bei Handänderungen auch dem neuen Eigentümer angepaßt. Bekannte Namen sind noch Beckenmühle, Hanessennmühle, Klausenmühle, Dertismühle, Zürchersmühle, Zellersmühle usw.

Andere stehen mit der Ortslichkeit in Beziehung wie Tobelmühle, Lochmühle, Nordmühle, Zweibruggenmühle, Goldimühle, Alachmühle, Dorfmühle, Moosmühle und dergleichen. 43 Siedlungsnamen unseres Kantons stehen mit den Mühlen in Zusammenhang. Die Haltestelle und Quartier Lustmühle in Nieder-Teufen hat ihre Bezeichnung von einer alten Mühle die einem Lusti gehörte. Die Gemeinde Teufen zählte gegen ein Dutzend Mühlen, Herisau hatte 1825 sieben Kornmühlen, in Heiden waren 1866 noch ein halbes Dutzend solcher bodenständiger Kleingewerbe vorhanden. Herisau zählte in jener Zeit unter den Handwerkern auch einen Mühlenschmied. Verschiedene Mühlen sind durch Naturereignisse wie Brände, Hochwasser, Erdschlippe, Damm- und Wuhrbrüche zerstört worden und deren Besitzer und Bewohner oft auf tragische Weise ums Leben gekommen. So ist am 9. September 1588 beim Brand der Klausmühle in Waldstatt „eine Mutter mit vier Kinder verbrannt, der Müller aus dem Fenster gefallen und andern Tags seinen Verletzungen erlegen“. Eine Mühle am Löchlebächlein in Speicher hat im Zeitraum 1733 bis 1848 nicht weniger als 34mal den Besitzer gewechselt. Die Zweibruggenmühle in Stein brannte 1902 zufolge Brandstiftung ab, dieser Mühlebetrieb wurde dann beim Bahnhof Bruggen neu aufgebaut, modern eingerichtet und bildet heute ein bekanntes Unternehmen. Der Inhaber dieser Zweibruggen-



mühle am Sitterübergang hatte vor dem Bau der Mittellandstrasse (in den 50er Jahren) die Obliegenheit, mit seinen Pferden der Landammannfutsche am Landsgemeindetag bei diesem steilen Straßenstich Vorspann zu leisten. Als eine der letzten Appenzeller Mühlen stellte Scheitlins Mühle in der Teufe, Herisau 1907 den Betrieb ein. Während der Hungerjahre waren die Mühlen gesuchte Arbeitsplätze, da es dort mit der Verpflegung besser bestellt war. So sollen Anno 1817 bei einem Stallbau in der Zweibruggenmühle die Zimmerleute die Bruggstille (Stallbodenbretter) beidseitig und selbstverständlich noch von Hand gehobelt haben, um länger in der Mühle verföxtigt zu werden. In der Mühle, wo Bauern und Gewerbetreibende zusammen kamen, erfuhr man auch Stand und Gang der Produktionspreise. Um die Errichtung weiterer Mühlen zu verhindern, wurde seinerzeit sogar die Bedürfnisklausel eingeführt, also schon damals eine gewisse Lenkung der Gewerbefreiheit angestrebt.

Vom Korne bezog der Müller den vierundzwanzigsten Teil und vom Haber und der Gerste

den zwanzigsten Teil als Mahllohn. Eine derartige Naturalentschädigung ist heute noch in den Bergtälern des Wallis üblich. Auch alte Wasser- und Bührrechte gehen noch auf die einstigen Mühlen zurück. So hat in einer Hinterländer Gemeinde noch heute eine zu unterst gelegene, frühere Mühleliegenschaft die Unterhaltspflicht am Wasser mehrerer oberhalb gelegenen Heimeten, das früher in seine Mühle geleitet wurde. Im 13. und 14. Jahrhundert wurden Verbrecher, die eine Mühle beraubten, ebenso hart bestraft wie solche, die eine Kirche beraubten. Das einstige Mahlverfahren war einfach, es wurde nur eine oder wenige Mehlsorten hergestellt. Vor rund hundert Jahren kam dann die Walzenmühlerei oder Hochmühlerei auf, zuerst wurde sie in Ungarn, das damals die Kornkammer Europas war, betrieben. Diese stellt einen sehr komplizierten Mahlprozess dar und liefert etwa 10 Mehlsorten vom groben Grüsch bis zum feinsten Semmelmehl. Beim Mahlen mittels Steinen wurde harter Weizen durch anfeuchten auf einen bestimmten Grad der Weichheit gebracht. Die heutige Walzenmühlerei verlangt jedoch einen

sehr harten Weizen. So konnte in den 80er Jahren im Fürstenland Weizen nicht mehr verkauft werden, ob- schon er billiger war als eingeführter, weil er für die Walzenmühlerei zu weich war. Erst mit der Verbesserung unserer Getreidesorten konnte die einheimische Landwirtschaft den Ansprüchen der modernen Müllerei wieder genügen. In einer appenzellischen Mühle wird das alte Mühlsteinverfahren noch zum Mahlen von Gerste gebraucht, es ist das Gerstenmehl dieses Betriebes weiterum als Spezialität bekannt. Mit der technischen Verbesserung vollzog sich auch eine

Konzentrationsbewegung, die Müllerei als Kleingewerbe verschwand und machte einigen Großunternehmen Platz, eine Entwicklung, die man auch bei der Bierbrauerei und andern Gewerben erlebte. Fast jedes Dorf hatte früher auch seine „Braui“. Die Zeiten der klappernden Mühlen sind vorbei, in den Siedlungsnamen und den behäbigen Gebäuden, in ihrer Eigenart aber lebt die Erinnerung für jetzige und kommende Geschlechter weiter, auch in der Erinnerung an manchen Müller, der als bekanntes Original in die Geschichte seiner Gegend einging. H. R.

## Der Rubitschung

Von Josef Reinhart

Das Schöne hat ein Kleinbauernbub, daß er immer wieder kurzweilige oder auch abenteuerlich veranlagte Knechte kennen lernt. Natürlich ist das so, daß sie gewöhnlich nicht jahrelang im Dienste bleiben, einsteils deshalb nicht, weil der Kleinbauer nur kurze Zeit im Jahr eine Hilfe braucht, andernteils, weil er auf seinem mageren Wesen keine hohen Löhne zu geben vermag, und drittens, weil ein guter Knecht, sobald er Wind bekommt von einer freien Stelle im Großbetrieb, alsbald das Fernfieber hat und sein Bündel packt, aber nicht auf immer; denn der Kleinbauer hat für ihn doch auch sein Gutes, wenn es nur das wäre, daß der Knecht in seiner Kammer allein Meister ist und mit den Kühen im Stall wie ein vertrauter Freund verkehren kann.

Wenn ich nun vom Rubitschung erzähle, so ist es deshalb, weil er neben seinem guten Hunger noch andere Eigenschaften hatte, die ein Bubenherz irgendwie anziehen. Er konnte Geschichten aus der Kefe (Gefängnis) erzählen. Er war ein Dieb, der mit diesem Handwerk ein hilfloses Obdach gewinnen konnte, wenn es strenger Winter war.

Im Sommer, wenn Sense, Karst und Hacke nach helfenden Händen warten, da ist der Knecht am Tisch derjenige, der nach dem Meister zuerst zum Speck auf der Krautplatte langt. Im Winter aber sucht der Meister das Stück mit der dicksten Schwarze und reicht es dem so notdürftig geduldeten Knechte dar. Sie sind oft bös dran im Winter, die Knechte, und wenn sie ein kaltes Bett in der Kammer haben, gefriert ihnen der Bart unter der dünnen Decke. Der Rubitschung aber weiß sich zu helfen. Und das ist so:

Es gibt eine Zeit im Winter, da der Staub der

Dreschtenne Durst und Husten macht, und da nach Neujahr die Simmelwecken auf dem Tische fehlen, und das Kamin hat keine Speckseiten mehr, und die Steuerzettel machen auch nicht heitere Gesichter, so ist der Knecht Rubitschung eines Morgens nicht mehr zum Dreschen angetreten.

«Auch gut», heißt's, «ein großer Teller am Tisch weniger!» Der Rubitschung hatte zugegriffen, bis die Platten auf dem Grunde das Abbild der Fenstersprossen gezeigt; so spiegelglatt waren sie gescheuert vom Rubitschung.

Aber wenn der Vater an der Hobelbank das Zugmesser sucht, weiß Gott, am Ende hat es der Rubitschung mitgenommen auf seine Reise und will es zu Batzen umsetzen. Doch, die Rechnung stimmt nicht ganz: Eines Tages klopft ein Landjäger aus der Stadt mit dem Säbel an der Seite an die Haustür: «Einer hat lange Finger gehabt und hat das Zugmesser hier zu uns auf die Polizei gebracht; er sei des Diebstahls reuig, so und so.» Nun heißt es in der Prison: «So, so! Diebstahl! — Dableiben, bis der Fürholz, der Richter, gesprochen.»

Der Rubitschung ist vergnügt wie nie sonst: Hat Vakanz, warme Stube, Kurzweil mit andern Kefegästen, und Tabak ist auch im Faß. Am Mittag bringt die Küche Erasmus, zündgelb, und dann Sauerkraut mit etwas drauf. Und das Warten auf das Urteil ist keine Plage; denn niemand ruft zur Arbeit, die ja noch niemals Rubitschungs Freude war. Am Nachmittag und am Abend kommen neue Gäste aus der Weite mit neuem Gespräch und Lachen. Der Rubitschung denkt vor dem Beten im Strohbett: «Ich mein, das nächste mal finde ich beim Bauer ein anderes