

**Zeitschrift:** Schweizer Spiegel  
**Herausgeber:** Guggenbühl und Huber  
**Band:** 15 (1939-1940)  
**Heft:** 7

**Artikel:** Aus der Zeit des Urgrossvaters  
**Autor:** M.D.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1066510>

#### 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:** 23.01.2026

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



# Nus der Zeit des Urgrossvaters

*Von Frau M. D.*

Illustration von  
Marcel Dornier

Vor hundert Jahren lebte man in der Schweiz viel einfacher. Selbst wer heute in sehr bescheidenen Verhältnissen leben muss, hat es immer noch bedeutend komfortabler als «Urgrossvaters».

Die folgende Schilderung ist ein interessantes Beispiel einer Familie, die bei äusserster Einfachheit des materiellen Lebens von einem hohen geistigen Niveau getragen ist. Auf diese alte, demokratische, echt schweizerische Haushaltkultur dürfen wir stolz sein. Sie ist heute, so wenig wie vor hundert Jahren, hauptsächlich vom Besitz wirtschaftlicher Güter abhängig. H. G.

Meine achtzigjährige Tante hat mir aus dem Leben unserer Vorfahren erzählt. Diese alten Erinnerungen vermittelten mir nicht nur die anschauliche Bekanntschaft mit einem Teil meiner Ahnen, sie machten auch ein Stück Volks- und Dorfleben aus vergangener Zeit lebendig.

Das Haus, das meinen väterlichen Urgrosseltern gehörte, ist noch heute im Besitz unserer Familie; am Südgiebel wächst wie damals, als noch der Urgrossvater sie betreute, eine Rebe, das Gärtlein hat noch immer die geschnittene Buchshecke und ist, wie einst, im Frühling vol-

ler Schlüsselblumen; nur das Dach des alten Aargauer Hauses ist seit langem nicht mehr mit Stroh bedeckt.

Vor hundert Jahren war das Dorf Beinwil eine mausarme Gemeinde, so arm, dass aus andern Gemeinden keine Mädchen in diesen Ort heiraten wollten. Manchen Einwohner zwang die Not zum Auswandern, und die Gemeinde gab jenen einen Zuschuss, die nach Amerika gingen; sie nahm berechtigterweise an, die Leute würden nicht mehr zurückkehren und somit der Öffentlichkeit nicht länger zur Last fallen.

Um diese Zeit gründeten meine Urgrosseltern ihren Haussstand. Sie haben Armut und Not, Mühe und Plage in höchstem Masse kennengelernt, und wenn sie im Lebenskampf schliesslich obenauf kamen, so verdanken sie es zum grossen Teil ihrer Sparsamkeit und ihrem zähen Fleiss.

Wenn ich von meinem Urgrossvater erzähle, dass er, alte Sitten und Gebräuche hochhaltend, ein Mann von grösster Einfachheit und Genügsamkeit war, rechtschaffen in Sinn und Wandel, gütig und hilfreich, nicht nur im engen Familienkreis, sondern zu jedermann, so tue ich es nicht, um den Ahnen in ein gutes Licht

zu setzen, sondern weil es mich etwas Schönes dünkt, dass das Wesen eines Menschen über das Grab hinaus Liebe und Verehrung bewahren und wecken kann.

Die Urgrosseltern hatten zwölf Kinder und schwer ums tägliche Brot zu ringen. Sie bebauten ihr Land; aber in den ersten Jahren ihrer Ehe hatten sie nur eine einzige Kuh in dem kleinen Stall; die gab jedoch so viel Milch, dass später die Urgrossmutter nicht genug rühmen konnte, wie ihnen dieses Chuehli in den bösen Jahren hätte sparen helfen.

Im Heuet ging der Urgrossvater morgens um 2 Uhr als Taglöhner zu Verwandten und brachte, wenn er abends um 9 Uhr vom Homberg heimkam, zwei Batzen als Lohn mit (ein Brot kostete damals einen Batzen = 10 Rappen); manchmal gab ihm die Schwägerin noch allerlei dazu, dürre Schnitze und Bohnen, Speck und Eier, wusste sie doch, wie gut die Familie diese Zuschüsse brauchen konnte.

Es kam vor, dass die hungrigen Kinder der Mutter über das Erdäpfelkörble gingen, und wenn sie die gesotteten Kartoffeln braten wollte, so war das Körblein zu ihrem Schrecken leer.

Bei Urgrossvaters gab es viel Suppe, schon zum Morgenessen, dann viel Gedörrtes und Breusi, und alle assen aus der gleichen Schüssel; zum Nachtessen wurde oft dicke, saure Milch aufgetischt und gesottene Erdäpfel dazu.

Anno 1830 schlügen sie das Licht noch an Feuersteinen, dann kamen die «Schwebelhölzli» auf; ein Fraueli hauerte mit Buschlen davon. Die Hölzchen waren etwa 20 cm lange Schindeli mit einem Schwefelköpfli; man konnte sie aber nur an einem Feuer anzünden; wenn sie also im Herd anfeuern wollten, zündeten sie ein solches Hölzli am Ampeli an. In den Lämpchen brannten sie Levatöl, den Levat zogen sie selber und liessen die Kernlein in der Öle auspressen. Das Wasser mussten sie vor dem Hause holen, sie pumpten es aus einem tiefen Schacht

## IRIUM glänzt Ihre Zähne



Rosemary Lane, Star of Warner Bros. Pictures, appearing in "Four Daughters".

Es ist eine wahre Freude, sich die Zähne mit IRIUM-haltigem Pepsodent zu reinigen. Sobald es die Zähne berührt, fühlen Sie die angenehme Wirkung seines belebenden, erfrischenden Schaumes. Und welch wohlige prikelndes Gefühl der Frische bleibt in Ihrem Munde zurück! Doch der grösste Beweis . . . Schauen Sie in den Spiegel wenn Sie eine Überraschung haben wollen. Sie werden erstaunt sein über den neuen, reizvollen Glanz Ihrer Zähne. Nur Pepsodent Zahnpaste kann solch blendendes Weiss hervorbringen. Denn Pepsodent enthält Irium, die hervorragende Entdeckung mit der erstaunlichen Reinigungskraft. Beginnen Sie noch heute mit der Pepsodent-Zahnpflege.

Preis Fr. 1.80  
u. 1.10 per Tube

Die grosse Tube  
ist vorteilhafter!



# PEPSODENT ZAHNPASTE enthält IRIUM

herauf. Als der Urgrossvater jung war, gingen die Männer noch barfuss in die Kirche.

Der Urgrossvater pflanzte selber Hanf und Flachs, und die Urgrossmutter verspann das Selbergezogene. Sie konnte äusserst feine Fäden spinnen. Sie nahm auch Spinnarbeit für andere Leute an. Einmal weinte sie heftig: der Weber hatte ihr ihr Garn zurückgeschickt: es sei zu fein zum Weben, und so fiel der erhoffte Verdienst aus. Dieses Garn der Urgrossmutter wird heute noch ehrfürchtig aufgehoben.

Die Kinder mussten bei der Arbeit mithelfen, wo sie konnten, das Vreneli, das Mareili, der Hansjoggi und wie sie alle hiessen. Lange Zeit wurde bei Urgrossvaters auch gewoben, wie dies im Dorf in manchen Häusern der Brauch war. Die Leute arbeiteten für einen Fabrikanten aus dem Nachbardorf. Den Webzettel, etwa 50 Ellen lang, bekamen sie von ihm und das Garn zum Einweben ebenfalls. Letzteres war in Strangen, und es war die Arbeit der Kinder, das Garn von der Haspel auf Spulen zu wickeln; dabei machte es ihnen « Gräben » in die Hände, besonders das rote Garn, das etwas hart war; denn sie mussten oft bis zu zwanzig « Häspetli » spulen im Tag, und wenn die Kinder in der Schule nichts konnten und der Lehrer mit ihnen unzufrieden war, so zeigten sie ihm ihre wunden Hände, auf die das rote Garn auch abgefärbt hatte, und sagten, sie hätten müssen Spüeli machen und keine Zeit gehabt zum Lernen. Gewoben wurden meistens farbige Nastücher, blau- und rotkarierte, daneben auch etwa Hemdstoff. Der Fabrikant brachte die Tücher dann auf grossen Wagen, vierspännig, nach Italien. Wenn unter einem Strohdach drei bis vier Webstühle miteinander liefen, so machten die hin- und herschiesenden Schiffli einen solchen Lärm, dass man es im Freien klappern und kesseln hörte.

Die Urgrosseltern hatten einen kleinen Webkeller, bei dessen Anblick es mir schaudert, dass hier die armen Vorfahren



**zum guten Kaffee**

### **Bei Erkältungen**

und ihren Erscheinungen wie Kopfweh, Fieber, Gliederschmerzen, Müdigkeit nimmt man 1-2 Tabletten

**Contra-Schmerz**



Gen. Vertreter  
Quidort AG.  
Schaffhausen

*Die neuen Stoffe aus Seide, Wolle, Baumwolle*

und was die Mode sonst für dieses Frühjahr Neues bringt, finden Sie in bunter Fülle und reichhaltig im Spezialgeschäft Seiden-Grieder, Verlangen Sie unsere neuen Musterkollektionen Neue Schnitte: «Jardin des Modes» u. «Linda»

**GRIEDER & CIE.**

Paradeplatz / Zürich / Tel. 32750

*Gute Laune*  
Tag für Tag

dank  
**Camelia**  
der idealen Reform-Damenbinde

Camelia - Fabrikation St. Gallen. Schweizer Fabrikat

Tag und Nacht überm Webstuhl sassen; denn in den Häusern, in denen sie nicht genug Webstühle zum benötigten Verdienst hatten, woben sie auch die Nacht durch beim Licht des Levatlämpchens. Die einen gingen schlafen, die andern woben, dabei wechselten sie ab. Als dann 1860 in Beinwil die Zigarrenindustrie eingeführt wurde, waren die meisten Leute gar froh darüber; nun konnten sie in die Fabrik gehen, statt dass sie Tag und Nacht daheim weben mussten. Der Verdienst war auch sicherer, denn sie hatten oft etliche Tage keinen Zettel zum Weben bekommen.

Wir Nachkommen verwundern uns heute noch darüber, wie es dem Urgrossvater möglich war, einige seiner Buben in die Bezirksschule zu schicken; aber er war immer ein fortschrittlich gesinnter Mann gewesen und scheute keine Opfer, wenn es galt, die Kinder etwas lernen zu lassen.

Da Urgrossvaters ausserordentlich sparsame Leute waren (den Urgrossvater sah man z. B. nie im Wirtshaus!), kamen sie allmählich aus der Not heraus, die Kinder wurden grösser und konnten verdienen helfen, so dass der Urgrossvater das in der Nähe liegende Elternhaus der Urgrossmutter kaufen und im dortigen Stalle drei Kühe und auch Säue haben konnte. Dazu erwarb er sich verschiedene Äcker und Wiesen mit Obstbäumen und ein Stück Rebland, denn damals wurden auch noch auf dem linken Ufer des lieblichen Hallwilersees Weinreben gezogen.

Jedes Jahr kehrten beim Urgrossvater die «Gsömfroue» ein. Diese Frauen hausierten mit Sämereien. Es waren Mutter und Tochter; sie kamen aus Reutlingen und wussten, während sie bis spät in die Nacht an ihren Strümpfen strickten, viel zu erzählen von ihrer Wanderschaft. Sie konnten bei Urgrossvaters übernachten. Sie blieben immer einige Tage da, die eine schlief beim Mareili, die andere beim Zusanni im gleichen Bett. Für das Übernachten gaben sie ihnen einige Briefli Blumensamen.

Urgrossvaters hatten aber auch einen Garten voll Blumen, wie selten einer zu

finden war. Sie wussten von jedem Stöckli auf Jahre zurück, woher sie es hatten, von dem oder jenem Bäsi, und pflegten's und sorgten dafür. Sie hatten wie niemand den Garten voll Schlüsselblümli, und 's Mareili ging hundertmal ums Haus herum mit dem Spülwasser und gab es den Stöcklein, damit sie recht üppig kämen. Auf den Beeten hatten sie schöne alte Rosenstauden, weisse Büsche und Monatsröseli und hundertblätterige Moosrosen, die blühten rosenrot und hatten einen herrlichen Duft.

Zur Kirche gingen die Frauen, aufgeputzt in der Sonntagstracht, immer mit einem Meien und dem Psalmenbuch in der Hand. Jedem aus dem Hause, das zur Kirche wollte, machte Vreneli seinen Meien zwäg. Es nahm dazu gern etwas, das gut duftete, Nägeli oder Rosenchnöpf, und gab auch immer etwas Schlagwasser dazu; dieses soll ein immergrünes Stüdeli sein mit roten Blüemli, das wie Moschus riecht (wer von den Lesern könnte mir sagen, was das für ein Kräutlein war?), dass, wenn es einem etwa übel würde in der Kirche, man daran riechen konnte.

Mein Vater, der Onkel und die Tanten kannten nichts Lieberes, als im grosselterlichen Haus zu sein. Sie waren aber auch immer willkommen dort und durften mithelfen, wo überall man ihre Hilfe bei der Arbeit brauchen konnte. So waren sie immer dabei, wenn bei meinem Urgrossvater Brot gebacken wurde. Der Urgrossvater pflanzte selber Korn und liess es mahlen. Wenn der Mühlekarrer den Sack Mehl brachte, wussten die Grosskinder, dass nun bald gebacken würde. Der Mehlsack wurde in die Stube auf die Ofenbank neben den grünen Kachelofen gestellt. Am Vorabend holten sie beim Bäcker den « Hebu », der kostete einen Batzen und war ein Chacheli voll Teig. Den Broteig machte das Vreneli, das gross und stark war. Aus der obern, nicht mehr benützten Küche holten sie die Backmulde herunter, und das Vreneli vermischt den Hebu mit dem Mehl und Wasser. Es machte zehn bis zwölf Brote, und jedes war etwa fünf Pfund schwer.



## Sind Hausfrauen konservativ?

Man sagt den Hausfrauen gerne einen Hang am Althergebrachten nach, und eine unüberwindliche Abneigung gegen alles « Technische ». Diese Behauptungen strafen die Tatsachen Lügen, dass Hausfrauen die technischen Errungenschaften, wie elektrisches Licht, Telephon, Staubsauger, Ventilator, Radio usw. sehr wohl zu schätzen wissen.

Noch mehr beweist dies der ganz unglaubliche Siegeszug der elektrischen Küche. Allerdings ist dabei zu sagen, dass sie auch unübertreffliche, in die Augen springende Vorteile bietet und den Hausfrauen das Hantieren in der Küche viel angenehmer macht: die elektrische Küche ist gefahr- und geruchlos, sauber und bequem. Und billig dazu! Pro Tag und Person rechnet man durchschnittlich mit nur 6,3 Rp. für Kochen und Heisswasser bei einer vierköpfigen Familie.

Ist es da zu verwundern, dass immer mehr Hausfrauen gebieterisch die elektrische Küche fordern? Die elektrische Küche, für die wir den Brennstoff zudem in unseren unerschöpflichen Wasserkräften im eigenen Lande haben?

**ELEKTRIZITÄT**  
macht uns unabhängiger!



**„Institut auf Rosenberg“  
bei St. Gallen**

Grösste voralpine Knaben-Internatsschule der Schweiz. Alle Schulstufen bis Matura und Handelsdiplom. Staatl. Maturitätsberechtigung. Einziges Schweizer Institut mit staatl. Sprachkursen. Individuelle Erziehung in einer Schulgemeinschaft, bei der Direktion, Lehrer und Schüler freundschaftlich verbunden sind. — Im verflossenen Schuljahr: alle Maturanden erfolgreich

*Oh Du lieber...*

Nein, nein, nur keine Angst,  
die Wand ist mit  
**Salubra**  
tapeziert. Dieses «Unglück»  
kann spurlos weggeputzt  
werden; wenn nötig sogar mit  
Bürste, Seife und Wasser.  
Salubra ist garantiert waschbar  
und dazu garantiert  
lichtecht.

Gratis-Muster u. Prospekt von  
**Salubra AG. Basel 16**

Dann heizten sie zwei Stauden, und dann ging vor dem Brotbacken das Wähenbacken an! Das Mareili schnäfelte die Äpfel. Ausser den Apfelwähnen gab es Eierwähnen, Chrutwähnen, Chabiswähnen mit Speck darauf und Chäswähnen. Den Teig wallten sie auf dem Muldenbrett aus und legten, da sie für ihre Wähnen keine Blechformen hatten, einen ordentlich grossen Rand des Teiges um, damit ihnen die gute Fülle schön darauf blieb. Wenn das Holz noch etwas brannte, so dass es heiter war im Ofenloch und sie sehen konnten, was die Wähnen machten, fingen sie an, diese einzuschiessen. Dazu hatten sie den « Holzschüssel », ein Werkzeug mit langem Stiel; auf den Schüssel streuten sie Krüsche und legten darauf die Wähe; aber auch das Einschiessen war eine Kunst, die verstanden sein wollte; die Wähnen durften keinen « Rumpf » bekommen! Sie machten sechs bis sieben Wähnen, denn sie mussten für zwei Tage langen. In einem hintern Zimmer, im sogenannten Stock, hatten sie grosse, mit Stoff bespannte Rahmen, auf die die fertigen Wähnen gelegt wurden.

« Lueget, es rüücht bi 's Grossvaters vore! » Wenn dieser Ausruf ertönte, so machten sich die Kinder mit einem Körblein auf den Weg zu Grossvaters, um beim Backen zu helfen und um, wie es der Brauch war, eine Wähe heimzubringen nach getaner Arbeit.

In der Stube auf einer Bank wurden in zwei Reihen die Brote zum Verkalten aufgestellt. Hernach durften die Grosskinder die Brote hinauftragen in die obere Küche, wo sie in der Backmulde aufgehoben wurden.

Beim Urgrossvater metzgeten sie jedes Jahr zwei Säue. Wenn der Grossvater Wurstchnebeli machte, jubelten die Grosskinder, weil die Metzgete und damit das Wurstmahl heranrückte! Auf hölzernen Tellern durften die Kinder helfen Schmutz kneipen; das Fett wurde sofort ausgelassen, dazu wurde in der obern Küche, die sonst nie mehr benutzt wurde, gefeuert in dem zweilöcherigen Öfeli, das ganz aus Lehm gemacht war. Auch Äpfel

konnten die Kinder stampfen und Zwiebeln schneiden für die Leberwürste; wenn die Zwiebeln sie zum Weinen brachten, dann gingen sie geschwind zum Feuer, das die Tränen versiegen machte. Das Wursten besorgte der Metzger, der den ganzen Tag dableb. Urgrossvaters machten einen ganzen Zuber voll Würste, denn sie gaben gar vielen Leuten davon und bekamen dafür dann auch wieder geschenkt. Zum Schlusse wurden noch die Bratwürste gemacht.

Im Laufe des Nachmittags hatte das Mareili bereits das Kopffleisch zum Sieden übergetan, und dann machte es Äpfel zwäg. Unterdessen war es Nacht geworden, der Metzger war fertig, und das Wurstmahl begann. Die ganze Stube war voll Leute, bis an die Türe reichten Tisch und Bänke. Zuerst gab es Suppe mit Brot-dünkli, dann Fleisch und Äpfel, dann die Blut- und Leberwürste und zuletzt die Bratwürste. Dazu wurde Most getrunken, denn es gab Durst! Während sie so am Schmausen und Schnabulieren waren, wurden in die Küche die Wurstzettel hineingeworfen; Burschen und Kinder, die gern eine Wurst gehabt hätten, kamen. Auf so einem Wurstzettel hiess es zum Beispiel:

« Ich habe vernommen  
Ihr habt einem Schwein das Leben ge-  
nommen,  
Und hätt ich auch gern, nicht zu wenig  
und zuviel,  
Nur von den Ohren bis zum Stiel! »

Die Wurstzettel wurden vorgelesen und den Dichtern von der fröhlichen Gesellschaft ein Würstlein gespendet. War das Wurstmahl beendet, so sass man noch lange beisammen und brichtete und sang bis spät in die Nacht hinein.

Von seinem Vater hatte der Urgrossvater die heilkraftigen Kräuter kennengelernt. Die Leute sagten, er sei gescheit wie ein Doktor, und viele suchten bei ihm Hilfe für ihre Leiden. Er ging in den Wald zum Kräutersammeln, und wenn er

**BANAGO**  
Gesundheit ist Optimismus  
C 114 NAGO OLten

Wir wandern  
durch das Leben froh  
und trinken alle

BANAGO



**Ravolini**  
SUPER-  
ALLA MILANESE  
in Dosen zu 85 Cts. u. Fr. 1.55  
**Seethal**

**Cumulus**  
**Spar-Boiler**  
spart Strom u. Geld

FR. SAUTER A.-G., BASEL

*Jetzt die richtige Sparwichse verwenden:*

# BROWA

Hochglanzpolitur

Das reine Bienenwachs und das hochwertige Karnaubawachs machen Browa 2-3 mal ausgiebiger als eine gewöhnliche Bodenwichse.

1/2 kg Büchse Fr. 1.90  
1 kg Büchse Fr. 3.60

Brögle's Söhne, Sisseln/Aargau

SARSAPARILL

# Modélia

das wohl schmeckende Blutreinigungsmittel

Ein halbes Jahrhundert Erfahrung und Erfolg sind seine beste Empfehlung als Blutreinigung, bei schlechter Leberfunktion, Darmträgheit, chronischer Verstopfung und deren Folgen: unreiner Haut und Ausschlägen.

Kurfl. Fr. 9.—, 1/2 Fr. 5.—

In allen Apotheken, oder Central-Apotheke Madlener-Gavin GENF

AT&R

FEIN UND MILD  
PREIS FR. 1-

Bekannt unter dem Namen  
**BÄUMLI-HABANA**

HABANA CIGARETTES SUPERIEURS TABACS SUPERIEURS PARIS DE FABRIQUE DE BÄUMLI & SÖHNE DEPOSÉE PARIS

Eduard Bäumler & Söhne BEINWIL a/SEE SCHWEIZ

von der Feldarbeit heimkam, brachte er oft Pflanzen mit. Aus gedörnten Huflatichblättern und braunem, zerstossenem Zucker machte er Hustenpulver. Sein Vater hatte ihn auch gelehrt, wie man Salben macht gegen böse Finger und Gliedersucht. Aber die Urgrossmutter weinte, weil er ihr fast allen Anken verbrauchte für die Salben, für die er den Leuten doch nichts abverlangen wollte. Er renkte Kiefer ein und schiente Arme und gebrochene Beine.

Bei Urgrossvaters ging kein Bettler ungesättigt weg; wenn die Familie am Tische sass, durfte auch der Bettler am Tische Platz nehmen und mitessen. Kein Kind kam ins Haus, das der Urgrossvater nicht zum Essen einlud; reich und arm, wenn es zu Tisch ging, wurde eingeladen mitzuhalten, so einfach die Mahlzeit auch war.

Der Urgrossvater berichtete gern von den alten Zeiten. « Die Alte händ ame gseit . . . », so fing er immer an zu erzählen. Dass dort, wo heute das Tobel sei, einst kein Tobel gewesen und der Pflug darüber gegangen sei. Von dem Fraueli, genannt die « Dorfzytig », das zu den Leuten sagte: « Säget's niemerem — worom -- dass i 's cha säge! » Im Wald, im Gemeindeland, konnten die Alten an einem bestimmten Tage die Kirschen pflücken, von denen es viele Wildbäume gab; da ist da alles gegangen und hat Leitern mitgenommen, dann hat der Ammann ein Gebet gebetet, währenddessen sind viele schon auf die Bäume gesprungen. Die Leute daheim brachten ihnen das z'Mittag hinaus, und lange hatten sie das Gespött mit einer Frau, die ihrem Manne zurief: « Hansruedi, de Totsch isch do! » (Totsch bedeutet sowohl Omelette als auch einfältige Person.)

« Was würden auch die Alte derzue säge, wenn si 's Dampfschiff uf eusem See gsäche! » meinte der Urgrossvater. Er hätte so gern noch die Bahn erlebt, aber sie waren erst im Walde draussen mit dem Schienentragen, als er, sieben- undachtzigjährig, starb. Das war 1883.