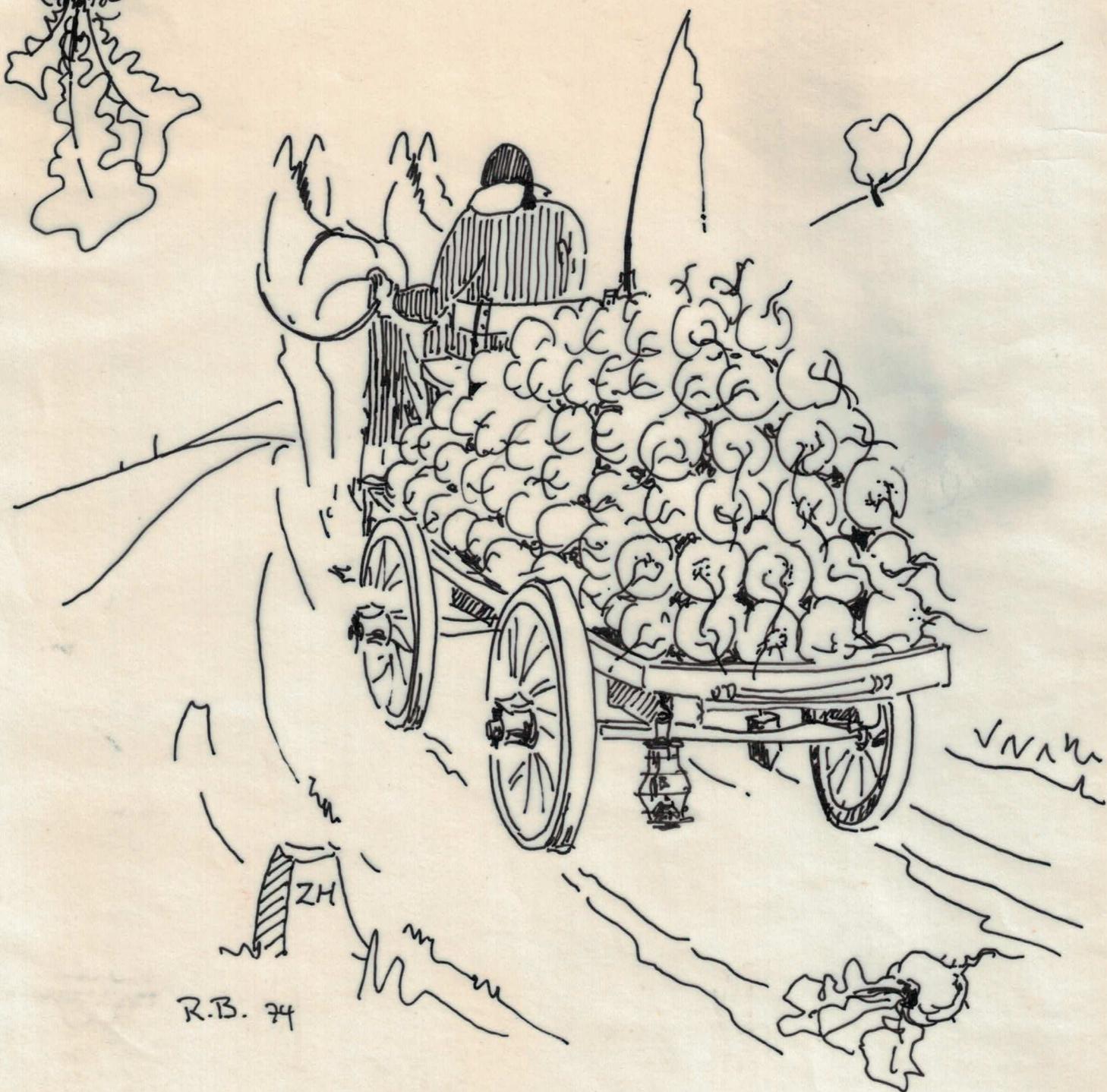


# Räbeschwänz



R.B. 74

ZH

VNAN

R A E B E S C H W A E N Z

Eine Sammlung verschiedener Erzählungen, Inserate,  
Kochrezepte etc, früherer Zeiten.

Gezeichnet: Rudolf Berger  
Gesammelt und zusammengestellt: Helen Hofmann

Herausgegeben anlässlich des Familienabends vom 9.11.74  
Zugunsten der Altersarbeit in der Gemeinde Mönchaltorf.

"Räbeschwänz! Räbeschwänz!" so tönt es von einer Schar Buben und Mädchen, die lärmend hinter einem Pferdefuhrwerk von Zürich Stadelhofen gegen die Rehalp zuströmen. Ja, da ist noch niemand zugegen, der die fröhliche Jugend auf das Trottoir weist oder sie warnen müsste vor dem Auto, nur hie und da ein Tram, das kreischend und rumpelnd die Forchstrasse herunter kommt.

Warum denn auch das Schreien der Kinder? Um das zu vernehmen, setzen wir uns zum Bauern auf den Bock des Fuhrwerkes, dem der Lärm der Kinder noch eher Vergnügen als Aerger macht. Er gibt seinem Braunen die Zügel locker, steckt die Peitsche ins Futter, klopft am Trittbrett die Pfeife aus und beginnt:

"Schon manches Jahr pflanze ich Räben in grösseren Mengen zum Verkauf. Bei uns in Mönchaltorf ist ein Jahr erst gut geraten, wenn im Herbst auch die Räben im Ertrag befriedigt haben. Und zu einem herbstlichen Dorfbild gehört in Mönchaltorf all abendlich ein korrekt geladenes Räbenfuder vor der Scheune. Wehe, wenn ein solches Fuder nicht exakt und symmetrisch geladen ist oder nicht alles Kraut der Räbe im Innern des Fuders versteckt ist, dass es nicht aussieht wie ein riesengrosser Igel - der braucht auf dem Hüttenplatz für den Spott nicht zu sorgen!

Wenn nun unsere Kinder den Räbeliechtli-Umzug veranstalten, dachte ich mir, sicher hätten auch die Stadtkinder Freude an solchen Räben! Hab' mir dann die Räben sortiert und die schönen, das heisst solche mit viel exakter blauer Haut, gewaschen und auf den Wagen geladen, um sie hier in der Stadt zu verkaufen. Und siehe da, die Begeisterung der Jugend war so gross, dass die Räben eins,zwei weg waren wie frische Weggli! Und alle die leer ausgegangenen Kinder, die wollen sich nun bemerkbar machen mit ihrem "Räbeschwänz", da nützt nicht einmal das verträsten auf die nächste Fuhre!"

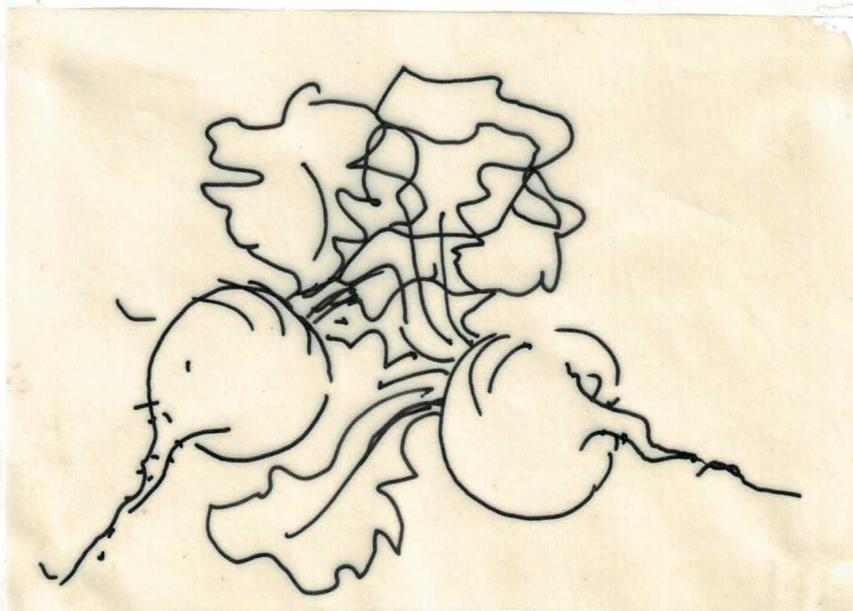
Während diesem netten Gespräch sind wir unbemerkt auf dem Zollikerberg angelangt, und mit einem Gruss zu einer guten Heimfahrt verabschiede ich mich von dem Mönchaltorfer "Räbeschwanz".

Später merkten die Mönchaltorfer, dass die Räben sich auch zu Speisezwecken gut eignen, wie Rābenmues und speziell auch zur Beimischung ins Sauerkraut.

Der damalige Pfarrer bezog sein Sauerkraut immer von einer Bäuerin, als er aber bemerkte, dass das Sauerkraut gemischt war mit Rāben, verzichtete er auf weitere Lieferung aus diesem Bauerngarten und suchte sich einen andern Sauerkrautlieferanten. Das Vergnügen dauerte aber nicht lang, denn an einem schönen Morgen fand die Pfarrsrau an Stelle der Sauerkrautstaude einen Brief mit der Beschriftung:

"Wer auf Gott vertraut, der braucht kein Sauerkraut!"

Handgeschriebenes Manuskript von P. Weber



16. August 1862

Mahnung

Diejenigen, welche die mit Monat Mai d.J. zu zahlen fällig gewordene Schulsteuer und den Schullohn, mit dem 31. Juli 1.J. verfallen, und Dintengeld für das Jahr 1861 - die Realschüler 15 Cts. - noch nicht bezahlt haben, die Repetierschüler 8 Cts. und die Lehrmittel zwei Elementarklassen- für die zweite Klasse 60 Cts. und die dritte Klasse 75 Cts.- noch nicht bezahlt haben, werden hiermit aufgefordert, ihre schuldigen Beträge sofort an dem Unterzeichneten zu entrichten, indem gegen Säumige unnachsichtlich Rechtstrieb angehoben wird.



Mönchaltorf, den 13. August 1862  
Jakob Suremann, Schulgutsverwalter

16. September 1876

Warnung



Dasjenige miserable Subjekt, welches mir letzten Mittwoch Nachts meine Zwiebeln gestohlen, fordere ich auf, sich bei mir zu entschuldigen, ansonst ich das fragliche Subjekt in nächster Nummer mit Namen nenne. Auch bringe ich zur Erinnerung, dass ich am gleichen Orte eine schöne Quantität Kohl besitze, werde ihm ein wenig Melis beisetzen, dass es das Subjekt leicht abführt.

(Zeitungsausschnitt ges. v. L. Rüegg, Brand)

(Aus Charles Lehmann's Gedichten)

Jüngst galt es einzurücken  
Die fünfte Division.  
Weil an dem Rhein viel Lücken  
marschiert manch Battalion.

Dann kehrt allhier im "Leuen"  
Der Weibel Keller zrück.  
Auch Meier von der Lurwies  
Hat heut im Durst viel Glück.  
Es kehrt am frühen Morgen  
Der Schlumpfen Fritz schon ein.  
Und abends in der Späte  
Kommt noch ein Wagner rein. (Otto)  
Drum nahm man dann aus Freuden  
Gar manches auf den Zahn.  
Zu kalt ist's jetzt auf Wache.  
Schön ist's daheim im Kahn.

Manuskript von  
Frl. E. Kägi

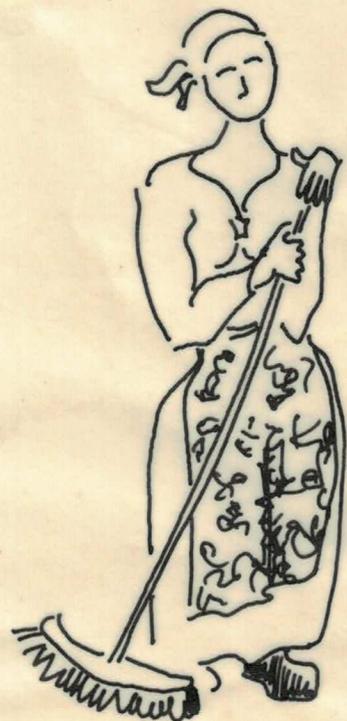


### S'schöns Amt

S'isch öppis herrlis Husfrau z'si,  
Das lahn i mer nüd neh.  
Es cha gwüss uf der wite Wält  
Kei schöners Aemtli geh.

Vom Morge früh bis z'Abig spat  
Hät me all Händ voll z'tue,  
Und all die Arbeit macht ein froh,  
me singt so gern derzue.

Isch's öppe nüd e Herzesfreud,  
Wänn alles glänzt und blitzt?  
Wenn Maa und Chind erwartigsvoll  
Zum Zimbis anne sitzt.



Und wämmer suber püschelet  
Das Esse ane bringt  
Und eim de Maa i Wort und Tat  
Defür es Loblied singt.

Mit Liebi g'kochet und mit Freud  
Dänn g'gässe, das tuet guet,  
schlaht allne zämme prächtig a,  
Macht allne frohe Muet.

E gmüetlichs Viertelstündli blibt  
Me zämme no am Tisch,  
Dänn heisst's: Bhüet Gott und jede Teil  
Packt d'Arbet wieder frisch.

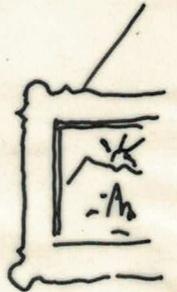
Wie schafft me doch so ring und froh  
Wenn d'Liebi hilft debi.  
Gwüss, chäm i wieder neu uf d'Wält,  
Wett wieder Husfrau si!

Und si mer au nu bscheidni Lüt,  
Das isch mer brezis glich.  
Ich bi ja doch e Königin  
Da i mim chline Rich!

E herzigs Blüemli uf em Tisch,  
Es Helgeli a d'Wand,  
Es extra's Mümpfeli dem Maa  
Und suscht so allerhand.

Wo öppe d'Liebi eim diktiert  
Und Freud am eigne Hus,  
Nu Chlinigkeite bruched's z'si,  
Si mached s'Glück doch us.

Und isch me na am Abig und  
Am Sunntig binenand,  
Dänn weiss de Maa und weiss au s'Chind  
Ein z'brichte allerhand.



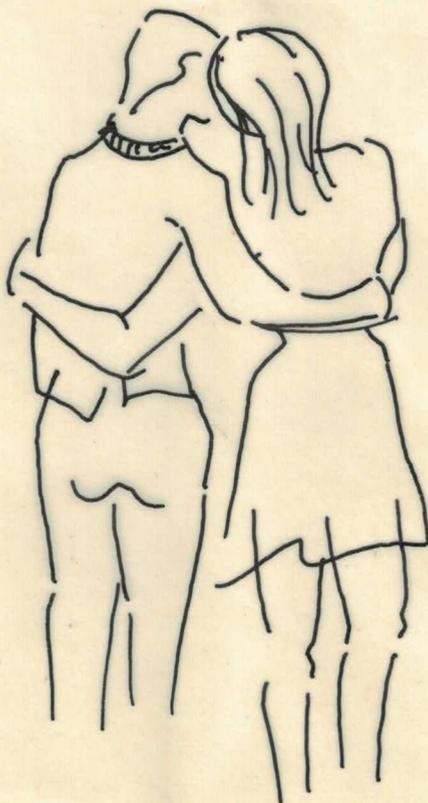
14  
Und jedes gspürt und weiss debi:  
Da werded d'Schmerze g'heilt,  
Kän Chummer cha ein drucke, wänn  
En öpper mit em teilt.

Und jedi Freud wird grösser ja  
Und wachst als g'meinsams Guet.  
Ja teilti Freud isch erscht e Freud  
Wo Wunder würke tuet.

Und flügt me-n-öppe zämme us,  
So hät me mänge Gnuss.  
S'Schönscht aber blibt a der Sach  
Dänn s'Heicho no zum Schluss.

Deheime isch es allne wohl,  
Da gfallt's eim um und um.  
Bi glückli, dass i Husfrau bi  
Und weiss ganz guet warum.

Manuskript von  
Frau Martin, Usterstr.661



Man schrieb das Jahr 1922.

Meine Mutter als eifrige Blaukreuzlerin und strenge Abstinenzlerin leitete auch den Hoffnungsbund. (Jugendgruppe des Blauen Kreuzes) Um die finanziellen Mittel zu beschaffen, wurde auch schon in dieser Zeit wacker gesammelt von Haus zu Haus.

So kam ich auf meiner Runde auch ins Gehöft Neumühle. Die ganze Belegschaft, 4 Brüder und eine Schwester, sassen am Znüni. Ich grüsste freundlich, wünschte einen guten Appetit und sagte mein Sprüchli, das mich die Mutter gelehrt hatte:

"Ich möchte Sie höflich fragen, ob Sie mir auch einen Beitrag geben möchten für den Hoffnungsbund?"

Der Aelteste der Brüder hatte grad einen Schluck Most genommen und meinte entsetzt:

"Es ist doch zuviel, dass solch kleine Kinder sammeln müssen für die Frauen, die in guter Hoffnung sind."

Handgeschriebenes Manuskript von P. Weber



## R e z e p t e    für 4 Personen

### 1. Böllebudel

Pro Person etwa 50 gr Speck, 1 grosse oder 2-3 kleinere Zwiebeln, dazu etwa 100 gr Brotwürfeli oder Dünkli, ev. etwas Fleischbrühe.

Speck glasig braten, geschnittene Zwiebeln beigegeben und zugedeckt weich dünsten. Brot dazu geben und unter fleis-sigem Wenden mitdünsten, wenn nötig mit etwas Fleischbrühe vermischen, mit wenig Salz und einer Prise Pfeffer würzen.

Die Masse soll leicht feucht sein, nicht nass. Dieses Gericht wurde zu Milchkaffee gegessen.

### 2. Böllewähe nach alter Zürcher Oberländer Art

1 Kuchenblech mit Teig auslegen, Brot- oder Weggliteig, reichlich Speckwürfeli glasig braten, etwa 200-300 gr für mittelgrosses Blech. Etwa 500 gr Zwiebeln rüsten, nicht allzu fein schneiden (wie für Bratwürste), dem glasig gebratenen Speck beimischen und weich dämpfen. Diese Masse mit etwas Salz und zerstoßenem Rügeliichümmi (Koreander) würzen, auf den Teig streichen und in vorgeheiztem Ofen bei guter Hitze rasch backen.

Diese Wähe sollte direkt vom Ofen auf den Tisch kommen.

### 3. Herdöpfelchnöpfli

Aus etwa 1 kg Kartoffeln einen luftigen, festen Kartoffelstock herstellen. In einem Pfännchen Butter heiss werden lassen. Mit zwei Suppenlöffeln, die in der heissen Butter zuerst geschwenkt werden, Kartoffelklösse abstechen, diese in eine vorgewärmte Schüssel legen und etwa 3-4 Löffel frischen Rahm über die Klösse giessen. Zuletzt eine kleine Zwiebel in der restlichen Butter hellgelb braten und über das Gericht giessen. Dazu Salat servieren.

### 4. Chostsuppe (Kochzeit etwa 3 Stunden)

4. Chostsuppe (Kochzeit etwa 3 Stunden)

Am Vorabend etwa 200-300 gr Suppenbohnen einweichen.  
Am Morgen die Bohnen mit dem Einweichwasser kochen.  
Nach etwa 1 1/2 Stunden pro Person 1 Esslöffel grobe Gerste  
(Rollgerste) dazu geben und mitkochen. 1 Kalbsfuss oder  
rohe Gnagi ebenfalls zur Suppe geben, ferner 1 Lauch,  
1 Rübe, 1 Stück Sellerieknolle und alles leise köcheln  
lassen. Das Gemüse vor dem Anrichten herausnehmen, ev.  
für Gemüse-Salat verwenden. Das Fleisch vom Knochen lösen,  
in feine Streifen schneiden und wieder mit der Suppe ver-  
mischen, würzen mit Salz und wenig Pfeffer und etwas  
Basilikum. Wenn nötig mit Wasser verdünnen. Die Suppe  
muss ziemlich dickflüssig sein.

En Guete!

Manuskript von  
Frau Frieda Walder



Konfitüregelée mit Löwenzahnblüten.

Zu einer Handvoll Blättern von Löwenzahn (nur die gelben) nimmt man  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser und kocht beides zusammen  $\frac{1}{4}$  Stunde. Der passierte Saft wird mit gleichschwer Zucker gekocht, bis er Faden zieht. Pro Kilo Saft und Zucker gibt man den Saft von  $1\frac{1}{2}$  Zitrone dazu. Kochen Sie nie zu grosse Quantitäten auf einmal, je kleiner die Portion ist,

desto schneller ist der Saft dick und behält auch das feine Aroma. Die Farbe wird noch schöner, wenn Sie den Zucker bräunen lassen, bevor der Saft dazu kommt. Dies verhindert auch das Kandieren des Zuckers.



Rezept von Frau Mosimann-Schlumpf, Mönchaltorf.

51  
7. Januar 1854

( Eingesandt ) Mönchaltorf.  
Der Kirchenruf als Publikationsmittel. Seit Menschen-  
gedenken war es Brauch und  
Bedürfnis, wichtige Bekannt-  
machungen von Behörden  
und Privaten dem Publikum  
kund zu thun, und konnte man  
das nicht besser bewerkstelligen,  
als durch den Ruf in der Kirche, wo eine ungleich grössere  
Anzahl von Menschen sich allwöchentlich versammelt. So  
ist's noch in vielen Gemeinden, in noch mehreren hat sich  
aber in neuerer Zeit ein anderes Publikationsmittel Bahn  
gebrochen. An die Stelle des Kirchenrufes treten Wochen-  
blätter, Anzeiger etc. Dies Publikationsmittel findet im-  
mer mehr Anerkennung und Ausdehnung, weil es auch bedeu-  
tende Vortheile bietet im Vergleich zum früheren, indem  
Bekanntmachungen, Anzeigen und dgl. eine grössere Verbrei-  
tung erhalten, was sowohl im Interesse des Publizierenden  
als auch des Publikums liegt.



In kirchlicher Hinsicht sind die Rufe nunmehr eine Absur-  
dität, und wo es immer möglich war, ( und wo sollte es  
jetzt nicht möglich sein ! ) wurde auf deren Abschaffung  
von Geistlichen und Laien gedrungen, und mit Recht. Wel-  
chen Eindruck macht das, wenn nach Beendigung des Gesan-  
ges und dem **Segensspruch** ein Waibel oder Vorsänger oder  
dgl. mit mächtiger Stimme einen Lumpen auskünden oder  
einen Ganttag mit *salva venia* drunter anzuzeigen anhebt!  
Da haben die heimkehrenden Andächtigen Stoff mitbekommen,  
der jedenfalls einen guten Theil der empfangenen Lehren  
und Erbauungen wegwischt. Nirgend, wo der Kirchenruf ab-  
geschafft ist, würde man denselben wieder einführen wollen,  
ein Beweis, dass dessen Verpönung auch da am Platze wäre,  
wo er noch so altväterlich floriert und gewiss weder zum  
materiellen noch kirchlichen Nutzen solcher Gemeinden.  
Wann werden wohl die andern Gemeinden unseres Bezirks,  
wann wird wohl zunächst die hiesige Gemeinde sich dem Vor-  
bilde von Uster anschliessen? Einsender wünscht, hofft  
und empfiehlt, dass die Gemeinde Mönchaltorf in ihrer

nächsten Versammlung dem Kirchenruf den Pass verschreiben  
und den Anzeiger an seine Stelle setzen möge.

Gemeinde Fällanden

Gemeinde Maur

( Zeitungsausschnitt gesammelt von L. Rüegg, Brand)

Gemeinde Mönchaltorf

Stadt Dübendorf

Gemeinde Egg

**Anzeiger von Uster**  
TAGESZEITUNG UND AMTLICHES PUBLIKATIONSORGAN  
FÜR DEN BEZIRK USTER

Stadt Uster

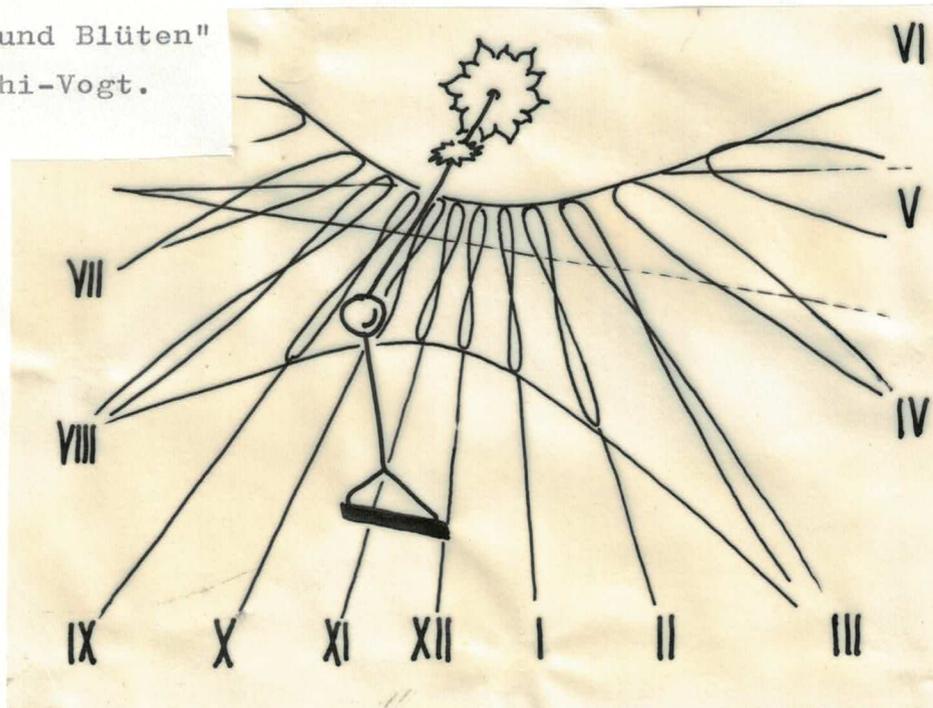
Gemeinde Volketswil

Gemeinde Greifensee

## Keine Zeit

Du hast keine Zeit, denn Zeit ist ja Geld,  
Alles hastet und rennt in der Welt.  
Du hast keine Zeit zum Lauschen und Sinnen,  
Wer mitmachen will, muss beizeiten beginnen.  
Muss laufen und jagen, bevor es zu spät,  
Will graben und ernten, bevor recht gesät.  
Du hast keine Zeit für den Nächsten - das Kind,  
Weil nur der Erste den Preis gewinnt. -  
Doch heut oder morgen, da gibt's ein "Halt"  
Wenn du nicht willst, geschieht's mit Gewalt.  
Da liegst Du nun, machst den Lauf nicht mehr mit,  
Wenn's gut geht, sorglich nur Schritt um Schritt.  
Jetzt hast Du Zeit zum Lauschen und Sinnen,  
Nach oben, nach unten, nach aussen, nach innen.  
Benutz diese Zeiten, du trägst davon  
Mehr Nutzen und Zinsen und herrlichen Lohn.  
Acht auf die Stimme, die mahnt und spricht  
In Deinem Innern, bevor sie gebricht.

Aus "Blätter und Blüten"  
von E. Fritschi-Vogt.



### Goldmelissensirup

1 Tasse Goldmelissenblüten werden mit  
2½ l. kochendem Wasser übergossen, dann  
2½ kg Zucker dazugeben. Gut umrühren und etwa 48 Std.  
stehen lassen, hie und da umrühren. 50 gr Citronensäure  
in etwas heissem Wasser auflösen und mit dem Sirup vermischen.  
Absieben und in Flaschen abfüllen.

Ein herrlich erfrischendes Getränk für durstige Seelen!

Manuskript von  
Frau Wenger, im Hänsler

### Hustensirup von Ringelblumen

Zirka 20 Ringelblumenwurzeln

Zirka 20 Blumenköpfler (von Ringelblumen)

1 Esslöffel Wacholderbeeren

1 Teelöffel Kümmel

zusammen 2 Stunden in 1½ l Wasser kochen, absieben,

1 Pf. Zucker braun werden lassen und Flüssigkeit hinzugiessen,  
kochen bis ein schöner Sirup entsteht.

Manuskript von  
Frau Wenger, im Hänsler



## Suppen

**Ribelsuppe.**

Für 3 Personen:	Fr. —. 04
1/2 Ei	" —. —
1 Prise Salz	" —. 02
1—2 Eßlöffel Mehl	" —. —
3/4 l Fleischbrühe	" —. 01
Grünes	Fr. —. 07

Man verklopft das Ei mit dem Salz und rührt so viel Mehl hinein, bis ein ganz dicker, fester Teig entsteht, den man am Reibeisen abreiben oder fein wiegen kann. Die dadurch entstandenen Ribels werden in kochende Fleischbrühe eingerührt, weichgekocht und die Suppe über Grünes angerichtet.

Zubereitungszeit: 1/2 Stunde.

**Suppe mit verlorenen Eiern.**

Für 3 Personen:	Fr. —. 24
3 Eier	" —. —
1 l Wasser	" —. —
1 Eßlöffel Salz	" —. —
3/4 l Fleischbrühe	" —. 01
Grünes	Fr. —. 25

Die Eier werden sorgfältig in kochendes Salzwasser aufgeschlagen, so daß sie nicht zerfallen, 3—4 Minuten gekocht, in die Suppenschüssel angerichtet, mit Grünem bestreut und mit kochender Fleischbrühe übergossen.

Zubereitungszeit: 1/4 Stunde.

## Suppen

**Grüne Erbsensuppe.**

Für 3 Personen:	Fr. —. 15
250 g Pois-verts (Austernerbsen)	" —. —
1/2 l Wasser	" —. —
1/2 Eßlöffel Salz	" —. —
3/4 l Fleischbrühe	" —. 08
1 Ei	Fr. —. 23

Die ausgetrennten Erbsen werden im Salzwasser weichgekocht, in kochende Fleischbrühe gelegt und die Suppe über ein verklopftes Ei angerichtet.

Zubereitungszeit: 1/2 Stunde.

**Maizensuppe.**

Für 3 Personen:	Fr. —. 04
1 Eßlöffel Maizena	" —. 02
1/2 Tasse Milch	" —. —
3/4 l Fleischbrühe	" —. 01
Grünes	" —. 08
1 Ei	Fr. —. 15

Das Maizena wird mit der Milch zart angerührt, in die kochende Fleischbrühe gegossen, einigemal aufgekocht und über ein verklopftes Ei und Grünes angerichtet.

Zubereitungszeit: 20 Minuten.

**Weinsuppe.**

Für 3 Personen:	Fr. —. 08
1 Eßlöffel Butter	" —. 02
2 " Mehl	Fr. —. 10
übertrag	Fr. —. 10



Späckwegge-Rezäpt nach Wypuureart ( 1860 )

Nimm ein Pfund allerbesten weissen Mehl - von Weizenkernen-, gib dazu fünfzehn Gramm Salz, zehn Gramm von guter Hefe, drei Deziliter Milch, sechzig Gramm Schmalz (Anken) und ein halbes Ei. All das Zeug muss temperiert sein, so warm wie die Hand. Nur dann gibt es einen guten Hefeteigg. Den muss man gehen lassen. Aus dem Teiggquantum gibt es zwei Weggen. Man schneidet gut zweihundert Gramm vom schönen Speck aus dem Rauch in feine Streifen. Man walzt das eine Quantum Teig zu einem rechteckigen Plätz aus; darauf verteilt man die Speckstreiflein gleichmässig und streut ein Esslöffel Kümli darüber. Jetzt wird alles locker eingerollt und gebacken, wie man es bei einem Birreweggen tut.- Dieses Backzeug liebt das Männervolk, speziell zu einem Roten oder Weissen.

Resultat der Volkszählung der Gemeinde Mönchaltorf  
im Jahre 1870

Civilgemeinde	Personen			Heimat			Konfession		
	Tot.	Män.	Weib.	G.Bür.	K.Bür.	S.Bür.	Ausl.	Prot.	Kath.
Mönchaltorf	770	373	397	506	227	29	8	752	18
Brand	98	48	50	70	27	1	-	97	1
Lindhof	122	67	55	63	53	4	2	118	4
Häusberg	88	46	42	41	46	1	-	87	1
Summa	1078								
Ab Durch- reisende	<u>2</u>								
Bleibt	1076								
Dazu vor- übergehend									
Abwesende	<u>7</u>								
Einwohnerz.	1083								
Einwohnerz. 1860	<u>1187</u>								
Verminde- rung	104								

(Zeitungsausschnitte gesammelt von L. Rüegg, Brand)

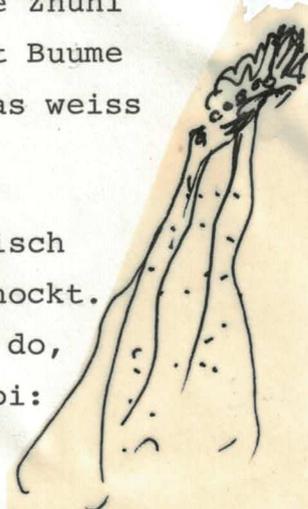
291

Das Dorforiginal Kaspar Kunz, Wagnermeister  
genannt Wagner Chäppi

Wagner Chäppi starb im Jahre 1899, seine Frau überlebte ihn etliche Jahre; ich habe Bäbe, so nannte man sie allgemein, noch persönlich gekannt. Kaspar Kunz, Bürger von Mönchaltorf, wohnte in seinen guten Jahren auf dem Widenbüel, direkt gegenüber dem Spritzenhaus. In diesem Haus mit dem prächtigen Ostgiebel hatte er zu ebener Erde seine Wagnerwerkstatt eingerichtet. Wagner Chäppi war ein Original besonderer Art. Die Behörden fürchteten ihn eher seiner gepfefferten Spottverse wegen, dazu war er selber etwa gar nicht der Brävste. Ein Wirtshaushocker und arger Spötter, wobei er mit Vorliebe Behördemitglieder und Pfarrherren auf's Korn nahm und mit allen Leuten Schabernack trieb.

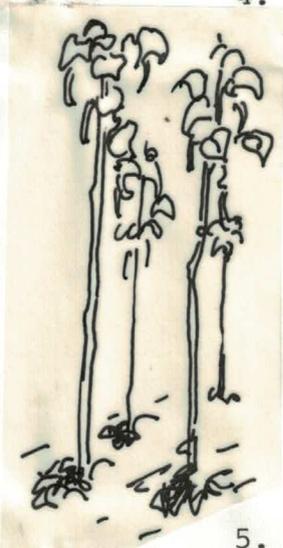
Nachstehend einige Beispiele aus dem Leben des grössten Mönchaltorfer-Originals seit 100 Jahren. Diese Kostproben sind mir von älteren Mönchaltorfern überliefert worden.

1. Ame Vormittag ischt'r i de Wirtschaft Müller (jetzt zur Mühle) g'hockt und hät Znüni gässe. Ueber de Widebüelstrass äne gseht'r de Gmeindrot Buume mit dem Wägeli und sim Rössli furtfahre und scho hät'r öpis usgheckt. Zume Handwerksburscht, wo au i d'r Wirtschaft gsi isch, seit'r: Gönd nu zu miner Frau zum Nänni dure und säget züenere, de Ma heb en gschickt, si söll de Znüni, wo si irem Ma zweg gmacht heb, nu im gäh. Dä isch gange, hät de Znüni übercho und grad det gässe. Was de Gmeindrot Buume zum Nänni gseit hät, wo-n-er heicho isch, das weiss mer nüd.
2. Im Leue isch es Hochsig gsi. Zum Nachtässe isch dänn au de Chäppi ufkrüzt und an Tisch aneghockt. Do seit de Brutvater züenem, wieso sind ihr do, mir händ eu gar nüd iglade. Do seit de Chäppi: Es hät au niemer gseit, i söll nüd cho.



205

3. Emal hät'r ame schöne Summertag mit sine zwe Gselle vor d'r Werchstatt Znüni gässe. Zur gliche Zit isch au de Pfarrer det verbi gloffe. Do flügt'm en Mocke Brot vor d'Füess. Erstunt fröget de Pfarrer de Chäppi, was das z'bedüte heb. Es stön neime, me müess de böse Hunde Brot vorrüere, isch d'Antwort vom Chäppi gsi.



4. De Garte bim Sprützehüsli hät früener zum Pfarrhus ghört, und de jeweilig Ortspfarrer oder sini Frau händ det Gmües pflanzet. Emal chlagt de Pfarrer dem Chäppi, d'Stangebohne welli au gar nüd obsi. Da hät er's grad dem Rächte gseit. Wo's dunklet hät, gat de Chäppi mitere Leitere, zert die Bohne us und hänkt's z'oberscht uf de Stickel ue. Am andere Tag, wo der Pfarrer wider i sin Pflanzplätz chunt, gseht'r das Unheil und hät de Chäppi z'Red gschellt. Dä seit ganz troche, eui Bohne sind aber gschwind dobe gsi.

5. Nach eme Wiederholigskurs hät de Chäppi na müesse e paar Tag abhocke. Wo-n-er hei cho isch und en d'Frau gfröget hät, warum dass er erscht hei chöm, seit er: Mich händ halt d'Offizier so gärn gha, dass s'mi halt nachli länger bhalte händ.

6. De Wagner Chäppi hät i sini junge Jahre es Velo us Holz zämmebaschtlet, es Hochrad. Mit däm isch'r in WK igruckt, aber z'spat cho. Vom Hochrad obenabe hät'r si dänn agmeld: Herr Hauptme, Füsilier Kunz, ich bi prässant, muess grad wider ga.

7. Emal isch'r au i de Wirtschaft Müller ghocket und hät en Schüblig gässe. Do chunt en andere Gascht ine und fröget de Chäppi, was so-n-en Schüblig choshti. De Chäppi seit: für 50 Rappe chasch nüd vill säge und cheuet witer. Dä Gascht bschellt au en Schüblig, hät aber defür müesse en Franke zahle. Do seit er zum Chäppi, ir händ doch gseit füzg Rappe. De Chäppi isch natürli nie ume Antwort verläge gsi und git ume: Ich ha nüd gseit was de Schüblig choscht, ich ha nu gseit für füzg Rappe chön mer nüd vill säge.

215

Leider sind von seinen Spottversen weder Originale noch Abschriften vorhanden. Trotzdem er ein loser Spötter war, erstellte er den heute noch bestehenden Anbau an seinem Haus, damit die Heilsarmee ihre Versammlungen in einem geschlossenen Raume abhalten konnte. Von der Parodie, die er dessen ungeachtet auf die Heilsarmee losliess, sind mir nur noch die ersten zwei Zeilen des ersten Verses in Erinnerung:

Halleluja, tönt es von Chäppis Gefilden,  
Sie (die Heilsarmee) zähmen die Bösen, die Wilden.

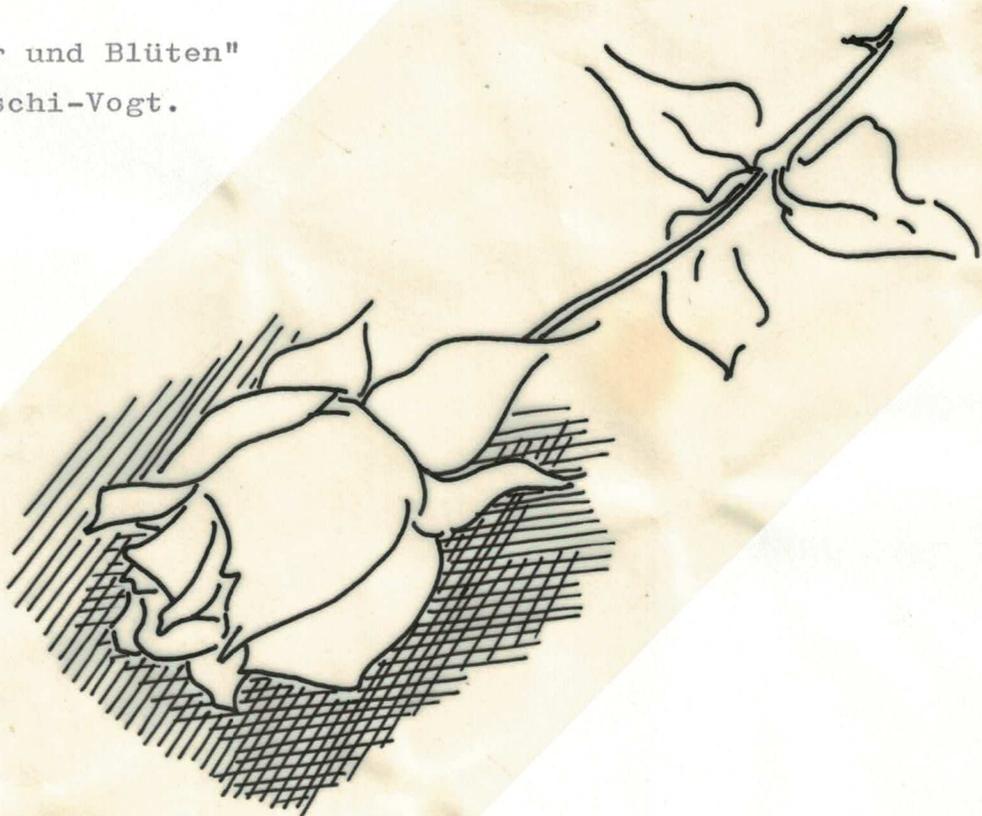
Ernst Walder



Reinweisse Rose

Noch gestern blühtest Du lebensfroh  
Reinweisse Rose -  
Und heute liegst du entblättert, roh  
Im Erdenschosse.  
Gestern noch warst du Königin,  
Heute ist alles dahin.  
Was dich in Unschuld löblich geschmückt  
Liegt nun im Grase, Stück um Stück.  
Ei sieh, ein jegliches Blumenblatt  
Mit Perlentau sich gezieret hat.  
Ein Schimmer, so klar und wundersam weich -  
Eine Perle wohl einer Träne gleich.  
- Du hast geweinet, du reinweisse Rose?  
Geweinet ob diesem vergänglichen Los!  
Ich sammle die Blätter mit sorglicher Hand -  
Denn mein Los ist ja dem deinen verwandt -  
Ein Blatt zum andern, die Tränen dazu,  
Verwahr sie im Schrein zur irdischen Ruh'.

Aus "Blätter und Blüten"  
von E. Fritschi-Vogt.



Mehl, Milch u. Eierspeisen

### Kirschenomeletten.

In den angegebenen Omelettentheig mischt man 500 g essigsaure Kirschen und backt davon dünne Omeletten.

### Omeletten mit Finken.

125 g Finken werden in dünne Streifen geschnitten und mit Schnittlauch unter den Omelettentheig gemischt, wovon schöne Omeletten gebacken werden.

### Käseomeletten.

Unter den Omelettentheig mengt man 125 g geriebenen Emmenthaler Käse und nach Belieben Schnittlauch.

### Omeletten en sauce.

Die gebackenen Omeletten werden mit Fleischbrühe gefüllt, zusammengerollt, angerichtet und mit einer Buttersauce übergossen. Man kann die Omeletten auch mit der Buttersauce  $\frac{1}{4}$  Stunde in den heißen Braten stellen.

### Eier en sauce.

Hart gekochte Eier werden halbiert, aus der Schale genommen, auf eine Platte angerichtet und mit einer Butter- oder Champignonsauce übergossen.

### Verlorene Eier.

Die Eier werden sorgfältig in kochendes Salzwasser aufgeschlagen, 2–3 Minuten gekocht, angerichtet, mit Grünem bestreut und mit süßer Butter übergossen.

Mehl, Milch u. Eierspeisen

### Rührer.

Für 3 Personen:

3 Eier	Fr. —. 24
1 Tasse Milch	" —. 04
1 Prise Salz	" —. —
1 Eßlöffel Butter	" —. 08
	Fr. —. 36

Man verklopft die Eier mit der Milch und Salz tüchtig und bratet dies unter stetem Umrühren, bis es dick wird.

Zubereitungszeit: 10 Minuten.

### Spiegeleier.

Die Eier werden in heiße Butter aufgeschlagen, mit wenig Salz und Pfeffer bestreut und gebraten, bis das Eiweiß geronnen und gelb geworden ist.

Zubereitungszeit: 10 Minuten.

### Gebratene Milch.

Für 3 Personen:

3 Eier	Fr. —. 24
2 Eßlöffel Zucker	" —. 02
1 Tasse Milch	" —. 04
$\frac{1}{2}$ Eßlöffel Butter	" —. 04
	Fr. —. 34

Die Eier, der Zucker und die Milch werden zusammen gut verklopft, in eine ausgestrichene Form gefüllt und im Pfann  $\frac{1}{2}$  Stunde gebacken.

Zubereitungszeit:  $\frac{3}{4}$  Stunden.

Rindfleischgerichte

**Fauerbraten.**

Für 3 Personen:

500 g Rindfleisch	Fr. —. 85
Salz und Pfeffer	" —. 01
1/3 l Essig	" —. 10
Bratengemüse	" —. 03
1 Eßlöffel Fett	" —. 08
1 " Mehl	" —. 01
1/2 l heißes Wasser	" —. —
	Fr. 1. 08

Mageres Rindfleisch wird geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben, und im Sommer 2—3, im Winter 5—6 Tage in Essig oder Weißwein gelegt. Der Weize gibt man Zwiebeln, Nelken und Lorbeer zu, das Fleisch muß jeden Tag gewendet und gut zugedeckt werden. Beim Gebrauch läßt man es gut abtropfen, bratet es mit dem Bratengemüse in heißem Fett schön braun, streut Mehl darüber, lösch mit heißem Wasser und Weize (1/2 Tasse) ab und bratet das Fleisch unter Begießen weich.

Zubereitungszeit: 1 1/2 Stunden.

**Verdämpftes Rindfleisch.**

Für 3 Personen:

500 g Rindfleisch	Fr. —. 85
1 l Wasser	" —. —
1/2 Eßlöffel Salz	" —. —
Bratengemüse	" —. 03
	Fr. —. 88

Rindfleisch vom Stöcken wird geklopft, mit so viel (Wasser) kochendem Salzwasser aufs Feuer gestellt, bis

Rindfleischgerichte

es davon bedeckt ist, Bratengemüse zugegeben und das Fleisch langsam weich gedämpft. Zuletzt muß es nur noch wenig Sauce haben. Ist dieselbe eingekocht, bevor das Fleisch weich ist, gießt man etwas heißes Wasser oder Fleischbrühe nach. Gut ist es, wenn man 1—2 Tomaten mitdämpft.

Zubereitungszeit: 1 1/2 Stunden.

**Beefsteak.**

Für 3 Personen:

500 g Filet oder Gurst	Fr. 1. —
Salz und Pfeffer	" —. 01
1 Eßlöffel Fett	" —. 08
Grünes	" —. 01
1/2 Eßlöffel Butter	" —. 04
1/2 Tasse Fleischbrühe	" —. —
	Fr. 1. 14

Filet oder Gurst wird in zweifingerbreite, handgroße Scheiben geschnitten, gehäutet, diese leicht geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben, sofort in heißem Fett auf beiden Seiten rasch schön gelb gebraten, angerichtet und ein Stückchen süße Butter in feingeschnittenem Schnittlauch umgendet, darauf gelegt. Man kann auch einige Tropfen Zitronensaft darauf gießen. Das Bratfett wird mit Fleischbrühe abgelöscht, wenn möglich etwas Bratenjus zugegeben und dies zu dem Beefsteak gegossen.

Will man Beefsteak auf dem Roß zubereiten, wendet man das Fleisch in zerlassener süßer Butter oder feinem Olivenöl um, legt es auf den Roß und bestreut es nach dem Braten mit Salz und Pfeffer.

Zubereitungszeit: 1/4 Stunde.



3. Mai 1851

Die Gemeinde Mönchaltorf ist im Fall, ihren Kirchturm erhöhen und reparieren zu lassen und will die zu erstellenden Maurer, - Steinhauer, - Zimmer- und Schlosserarbeiten, vermittelst Absteigerung in Akkord geben.

Sachverständige, welche obige Arbeiten zu übernehmen wünschen, werden hiemit eingeladen, künftigen Samstag, den 10. Mai, Nachmittags 2 Uhr, sich im Gasthaus zum Löwen dahier, bei der Absteigerung einzufinden. Plan und Baubeschreibung können von künftigen Mittwoch an, bei Herrn Pfarrer Keller eingesehen werden.

Mönchaltorf, den 2. Mai 1851

Die Baukommission

12. Februar 1848.

Für heiratslustige Männer !

Ein Frauenzimmer, welche erst 40 Jahre alt ist, den Mund voll noch frische Zähne hat, und auch zu den Schönen gezählt sein will, sucht einen häuslichen Mann, der ein



schuldenfreies Gütlein besitzt, es wäre ihr gleich ein Wittling oder ein Jüngling zu heirathen. Sie kann so schnell lismen, wie keine andere in der Schweiz, und der Mann erhält gleich nach der Heirath 600fl. bares Geld auf die Hand. Anmeldungen müssen aber bald gemacht werden, indem sie noch

vor Ostern den ehelichen Stand antreten möchte.

Schriftliche frankierte Anfragen mit der Chiffre X.R. befördert die Expedition d. Blattes.

19. Februar 1848

Empfehlung

Ein angehender Jüngling, etwas über 40 Jahre alt, der, wenn der grössere Theil seiner Verwandtschaft gestorben ist, auch manches erben kann und die Wursterei in- und auswendig versteht, wäre geneigt, das sich in letzter Nro. dieses Blattes zur Heirath empfehlende Frauenzimmer zu heirathen. Da sie gute Arbeit macht und zudem ein angenehmes Sümmchen verdientes Geld hat, so würde ich ihrem Wunsche ca. auf Ostern zu heirathen, gerne entsprechen.

Nähere Mittheilung erfährt man bei der Ex.d. Blattes.

Zeitungsausschnitte gesammelt v. L. Rüegg, Brand

75

Die kleine Glocke

Eine Glocke - eine Glocke bin ich nur  
Still und bescheiden, von kleiner Statur.  
Doch meine Schwestern zu Stadt und Land  
Sind allen Menschen gar wohl bekannt.

Sie rufen zur Arbeit, sie mahnen zur Ruh  
Sind mit den Menschen auf Du und Du.  
Vertraut mit ihnen aus Kinderzeit  
Verbunden in Treue zum letzten Geleit.

Noch eh' am Tag die Natur sich belebt  
Die Morgenglocke ihr Läuten erhebt.  
Am Mittag - am Abend - ein Leben lang  
Erfreuen sie uns mit ehern Gesang.

Es rufen die Glocken am Tage des HERRN  
Freundlich mahnend aus nah und fern.  
Doch weit über's Land ihre Stimme erschallt  
Wenn tobet und brauset des Feuers Gewalt.

Wenn Hab und Gut und Menschen bedroht  
In Stürmen, Feuer- und Wassernot.  
- Doch ist ihre Stimme auch jederzeit  
zum festlichen Singen und Klingen bereit.

Ja eine Glocke - eine Glocke bin ich nur  
Still und bescheiden von kleiner Statur.  
Möcht euch erfreuen mit lieblichem Klang  
und euch begleiten ein Leben lang.

E. Fritschi-Vogt

**Kalbsmilke mit Champignon-sauce.**

Die in Salzwasser gekochte Milke wird gehäutet, in Tranchen geschnitten und diese in einer Champignon-sauce aufgekocht.

Zubereitungszeit:  $\frac{5}{4}$  Stunden.

**Kalbsmilke zum Füllen von Pasteten.**

Man bereitet die Kalbsmilke vor wie oben, schneidet sie, wenn erkaltet, in kleine Würfelchen und kocht diese in einer feinen Butter-sauce gut auf.

Zubereitungszeit:  $\frac{5}{4}$  Stunden.

**Gebackene Kalbsmilke.**

Für 3 Personen:

1 Kalbsmilke	Fr. 1. 50
1 1 Wasser	" — . —
1 1 Eßlöffel Salz	" — . —
1 Ei	" — . 08
Brösmeli od. Paniermehl	" — . 04
1 1 Eßlöffel Fett	" — . 08
	Fr. 1. 70

Man legt die Kalbsmilke  $\frac{3}{4}$  Stunden in lauwarmes Wasser, kocht sie sodann 20 Minuten in Salzwasser, schält sie und läßt sie erkalten. Man schneidet man hübsche Tranchen davon, wendet sie in verklopftem Ei und Paniermehl oder Brösmeli um und backt sie in heißem Fett schön gelb.

Zubereitungszeit:  $\frac{5}{4}$  Stunden.

**Kalbskrös.**

Für 3 Personen:

500 g Kalbskrös	Fr. — . 50
1 1/2 1 Wasser	" — . —
1 1 Eßlöffel Salz	" — . 08
1 " Butter	" — . 01
1 " Mehl	" — . 01
1 Tasse Fleischbrühe	" — . 01
Salz und Pfeffer	" — . 60

Das Kalbskrös wird gewaschen, von den Fettkümpfchen befreit, mit kochendem Salzwasser aufs Feuer gestellt und langsam weich gekocht. Nun schneidet man es hübsch und läßt das Krös in einer Butter-sauce nochmals aufkochen. Der Butter-sauce kann man nach Belieben Kapern zugeben. Man kann auch das Kalbskrös in einer Gersten- oder Reis-suppe weich kochen.

Zubereitungszeit:  $1\frac{1}{2}$  Stunden.

**Kalbsgrük (Gsell).**

Für 3 Personen:

500 g Kalbsgrük	Fr. — . 50
1 1 Eßlöffel Fett	" — . 08
Bratengemüse	" — . 03
1 1 Eßlöffel Mehl	" — . 01
Salz und Pfeffer	" — . 01
1 1 heißes Wasser	" — . —
	Fr. — . 63

Das Kalbsgrük (Zunge und Herz) wird gewaschen, in schöne Vorlegstücke geschnitten, mit dem Bratengemüse

Salzfleischgerichte

in heißem Fett schön gelb gebraten, mit Mehl, Salz und Pfeffer befreut, mit heißem Wasser abgelöscht und weich gedämpft.

Zubereitungszeit: 1 1/2 Stunden.

**Falshagrik.**

Für 3 Personen:

500 g Salzhagrik	Fr. —. 50
1 Eßlöffel Fett	" —. 08
1 Mehl	" —. 01
1 1/2 Wasser	" —. —
1/2 Eßlöffel Salz	" —. —
Bratengemüse	" —. 03
	Fr. —. 62

Das Mehl wird im Fett schön gelb geröstet, mit kaltem Wasser abgelöscht, gesalzen, wenn dies hoch, Bratengemüse und das in Portionstücke geschnittene Salzhagrik zugegeben und weich gedämpft. Auf die gleiche Weise bereitet man Schweinsgrik.

Zubereitungszeit: 1 1/2 Stunden.

**Geflügelkette Junge.**

Für 3 Personen:

500 g Kalbs- oder Schweinslunge	Fr. —. 50
1 Eßlöffel Mehl	" —. 01
1 Fett	" —. 08
1 Zwiebel	" —. 01
Salz und Pfeffer	" —. 01
1 Kaffe Fleischbrühe	" —. —
	Fr. —. 61

Salzfleischgerichte

Kalbs- oder Schweinslunge wird fein geflügelkett und mit dem Mehl befreut. Im heißem Fett dämpft man die fein geschnittenen Zwiebeln gelb, gibt die Lunge zu, röstet sie, bis sie nicht mehr rot ist, löscht mit Fleischbrühe oder Wasser ab und kocht die Lunge etwa 1/4 Stunde. Nach Belieben kann man etwas Wein und Bratenjus zugeben.

Zubereitungszeit: 3/4 Stunden.

**Geflügelkette Nieren.**

Für 3 Personen:

500 g Niere	Fr. 1. 20
1/2 Eßlöffel Mehl	" —. 01
1 Eßlöffel Fett	" —. 08
1 Zwiebel	" —. 01
Salz und Pfeffer	" —. 01
1 Kaffe Fleischbrühe	" —. —
	Fr. 1. 31

Niere, Kalbs- oder Schweinsniere wird gewaschen und fein geflügelkett. Im heißem Fett dämpft man Zwiebeln gelb, gibt die Niere mit dem Mehl hinzu, röstet sie, bis sie nicht mehr rot ist, gibt Salz, Pfeffer und Fleischbrühe oder Wasser bei und kocht die Niere einmal auf.

Zubereitungszeit: 20 Minuten.

**Saure Nieren.**

Der wie oben zubereiteten Niere gibt man etwas Bratenjus und etwas Wein oder Essig zu.

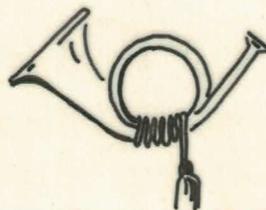
Zubereitungszeit: 20 Minuten.

3. Juli 1847

Rohheiten und Ungezogenheiten scheinen heutzutage an manchen Orten einander überbieten zu wollen. Letzten Sonntag Abends ging ich durch dieses Dorf, und sah da mit eigenen Augen, wie einige rohe und muthwillige Knaben einen 72 Jahre alten Mann, namens Schärer-Schneider durchprügelten und ihn so übel zurichteten, dass man ihn kaum mehr beschauen durfte. Zu guter Letzt tauchten sie ihn dann noch in einen Jauchetrog, und freuten sich ungemein über ihre schändliche, strafbare Handlungsweise. Soviel ich vernommen, hat der Misshandelte geklagt. Hoffen wir, dass E. Gemeindeammanamt werde die Sache nicht auf sich beruhen lassen, sondern die Betreffenden dem kompetenten Richter zur gehörigen Bestrafung überweisen. Solche Rohheiten und Ungezogenheiten können in der That nicht ungestraft hingehen.

24. Februar 1855

Uster. Laut Beschluss des Bundesrathes tritt mit 1. Mai d.J. ein täglicher Fahr-Postkurs zwischen Winterthur und Stäfa über Uster ins Leben.- Die Postablagehalterstelle Mönchaltorf wird auf gleichem Zeitpunkt in Folge eingereicherter Entl. des eidg. Posthalters Wartmann erledigt.



(Zeitungsausschnitte gesammelt von L. Rüegg, Brand)



18. Oktober 1851

Mönchaltorf, den 15. Oktober 1851. Heute Morgen circa um 4 Uhr stürzte die unweit von hier stehende, schöne Ruine von Liebenberg zusammen. Man vermuthet, sie sei unterminiert worden, denn sie war noch so fest, dass sie Jahrhunderten getrotzt hätte. Es wurden bloss eini-Wald- und Obstbäume theils weggerissen und theils be-schädigt. Die antiquarische Gesellschaft soll für die Erhaltung dieser Ruine besonders besorgt gewesen sein, da die zylinderartige Bauart derselben etwas Merkwürdi-ges darbot. Wir werden vielleicht später einige geschicht-liche Bemerkungen über diese einstige Feste geben.

(Zeitungsausschnitte gesammelt von L. Rüegg, Brand)

### Späckwegge- Rezept nach Wypuureart

Nimm ein Pfund vom allerbesten weissen Mehl - von Weizenkernen -, gib dazu fünfzehn Gramm Salz, zehn Gramm von guter Hefe, drei Deziliter Milch, sechzig Gramm Schmalz(=Anken) und ein halbes Ei. All das Zeug muss temperiert sein, so warm wie die Hand. Nur dann gibt es einen guten Hefeteigg. Den muss man gehenlassen. Aus dem Teiggquantum gibt es zwei Weggen.

Man schneidet gut zweihundert Gramm vom schönen Speck aus dem Rauch in feine Streifen. Man walzt das eine Quantum Teigg zu einem rechteckigen Plätz aus; darauf verteilt man die Speckstreiflein gleichmässig und streut ein Esslöffel Kümmi darüber. Jetzt wird alles locker eingerollt und gebacken, wie man es bei einem Birreweggen tut. - Dieses Backzeug liebt das Männervolk, speziell zu einem Roten oder Weissen.

*Rezept 1860  
Frau Hess-Fierz*

Keine Zeit .

\*\*\*\*\* \*

Du hast keine Zeit, denn Zeit ist ja Geld,  
Alles hastet und rennt in der Welt.  
Du hast keine Zeit zum Lauschen und Sinnen,  
Wer mitmachen will, muss beizeiten beginnen.  
Muss laufen und jagen, bevor es zu spät,  
Will graben und ernten, bevor recht gesät.  
Du hast keine Zeit für den Nächsten - das Kind,  
Weil nur der Erste den Preis gewinnt.-  
Doch heut oder morgen, da gibt's ein "Halt"  
Wenn du nicht willst, geschieht's mit Gewalt.  
Da liegst du nun - machst den Lauf nicht mehr mit,  
Wenns gut geht, sorglich nur Schrittm Schritt.  
Jetzt hast du Zeit zum Lauschen und Sinnen  
Nach oben, nach unten, nach aussen und innen.  
Benutz diese Zeiten, du trägst davon  
Mehr Nutzen und Zinsen und herrlichen Lohn.  
Acht auf die Stimme, die mahnt und spricht  
In deinem Innern - bevor sie gebricht.

Aus "Blätter und Blüten "

von E. Fritschi-Vogt.

## Die kleine Glocke.

\*\*\*\*\*

Eine Glocke- --eine Glocke bin ich nur  
Still und bescheiden, von kleiner Statur.  
Doch meine Schwestern zu Stadt und Land  
Sind allen Menschen gar wohlbekannt.

Sie rufen zur Arbeit, sie mahnen zur Ruh  
Sind mit den Menschen auf Du und Du.  
Vertraut mit ihnen aus Kinderzeit  
Verbunden in Treue zum letzten Geleit.

Noch eh' am Tag die Natur sich belebet  
Die Morgenglocke ihr Läuten erhebt.  
Am Mittag--am Abend- --ein Lebenlang  
Erfreuen sie uns mit ehernem Gesang.

Es rufen die Glocken am Tage des HERRN  
Freundlich mahnend aus nah und fern.  
Doch weit übers Land ihre Stimme erschallt  
Wenn tobet und brauset des Feuers Gewalt.

Wenn Hab und Gut und Menschen bedroht  
In Stürmen, Feuer- und Wassernot.  
-- Doch ist ihre Stimme auch jederzeit  
Zum festlichen Singen und Klingen bereit.

Ja eine Glocke --eine Glocke bin ich nur  
Still und bescheiden, von kleiner Statur  
Möcht euch erfreuen mit lieblichem Klang  
Und euch begleiten ein Lebenlang.

E. Fritschi-Vogt.

3. Juli 1847

Rohheiten und Ungezogenheiten scheiten heutzutage an manchen Orten einander überbieten zu wollen. Letzten Sonntag Abends ging ich durch dieses Dorf, und sah da mit eigenen Augen, wie einige rohe und muthwillige Knaben einen 72 Jahre alten Mann, Namens Schärer=Schneider durchprügelten und ihn so übel zurichteten, dass man ihn kaum mehr beschauen durfte. Zu guter Letzt tauchten sie ihn dann noch in einen Jauchetrog, und freuten sich ungemein über ihre schändliche, strafbare Handlungsweise. Soviel ich vernommen, hat der Misshandelte geklagt. Hoffen wir, das E. Gemeindammanamt werde die Sache nicht auf sich beruhen lassen, sondern die Betreffenden dem kompetenten Richter zur gehörigen Bestrafung überweisen. Solche Rohheiten und Ungezogenheiten können in der That nicht ungestraft hingehen.

12. Februar 1848

Für heiratslustige Männer!

Ein Frauenzimmer, welche erst 40 Jahre alt ist, den Mund voll noch frische Zähne hat, und auch zu den schönen gezählt sein will, sucht einen häuslichen Mann, der ein schuldenfreies Gütchen besitzt, es wäre ihr gleich ein Wittling oder ein Jüngling, zu heirathen. Sie kann so schnell lismen, wie keine andere in der Schweiz, und der Mann erhält gleich nach der Heirath 600 fl. baares Geld auf die Hand. Anmeldungen müssen aber bald gemacht werden, indem sie noch vor Ostern den ehlichen Stand antreten möchte.

Schriftliche frankierte Anfragen mit der Chiffre X.R. befördert die Expedition dieses Blattes.

19. Februar 1848

Empfehlung

Ein angehender Jüngling, etwas über 40 Jahre alt, der, wenn der grössere Theil seiner Verwandtschaft gestorben ist, auch manches erben kann und die Wursterei in = und auswendig versteht, wäre geneigt, das, sich in letzter Nro. dieses Blattes zur Heirath empfehlende Frauenzimmer zu heirathen. Da sie gute Arbeit macht und zudem ein angenehmes Sümmchen verdientes Geld hat, so würde ich ihrem Wunsche circa auf Ostern zu heirathen, gerne entsprechen.

Nähere Mittheilung erfährt man bei der Expedition d. Blattes.

## Konfitürenengelée mit Löwenzahnblüten.

In einer Handvoll Blättern von Löwenzahn  
(nur die gelben) nimmt man  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser  
und kocht beides zusammen 4 Stunde.  
Der passierte Saft wird mit gleichschwer Zucker  
gekocht, bis er Faden zieht. Pro Kilo Saft und  
Zucker gibt man den Saft von  $1\frac{1}{2}$  Zitronen dazu.  
Kochen Sie nie zu große Quantitäten auf  
einmal, je kleiner die Portion ist, desto schneller  
ist der Saft dick und behält auch das feine  
Aroma. Die Farbe wird noch schöner, wenn  
Sie den Zucker bräunen lassen, bevor der Saft  
dazu kommt. Dies verhindert auch das Gärwerden  
des Zuckers.

Grenzbefestigung 1914-1918

(Aus Charles Lehmann's ~~Fl. E. Kogi~~  
Gedichten.)

Jüngst galt es einzurücken  
Die fünfte Division  
Weil an dem Rhein viel Rücken  
marschirt mancher Battalion.

Dann kehrt allhier im Leuen  
Den Weibel Kellen zurück  
Auch Meier von der Lurmes  
hat heut im Dienst viel Glück  
Es kehrt am frühen Morgen  
Der Schlumpfen Fritz schon ein  
Zwei abends in der Späte  
Kommt noch ein Wagner v' ein (Otto)  
Dann nahm man dann aus Freunden  
Gar manches auf den Kahn  
Zu kalt ist jetzt auf Wache  
Schön ist's da ein im Kahn.

Charles

(Aus Lehmann's Gedichten)

Manuskriptv.

Fl. E. Kogi

✓

## Flustensirup von Ringelblumen

Zirka 20 Ringelblumen wurzeln  
" 20 Blumenköppli (von Ringelblume)  
1 Essloffel Wachholderbeeren,  
1 Teelöffel Kümel zusammen 2 Stunden  
in  $1\frac{1}{2}$  l Wasser kochen absieben  
1 Pf. Zucker braun werden lassen  
und Flüssigkeit hinzugießen, kochen  
bis ein schöner Sirup entsteht.

Manuskript von  
Frau Wenger Häusler

# Goldmelissensirup

1 Tasse Goldmelissenblüten werden mit  
2 1/2 l. kochendem Wasser übergossen, dann  
2 1/2 kg Zucker dazugeben. Gut umrühren  
u etwa 48 St. stehen lassen u hier und  
da umrühren 50 gr Citronensäure in  
etwas heissem Wasser auflösen u mit  
dem Sirup vermischen, absieben u in  
Flaschen abfiltern. Ein herrlich er-  
frischendes Getränk für duostige Seelen

Manuskript von  
Frau Wenger Hänster  
H.E.

bitte  
wenden →

## R e z e p t e für 4 Personen

### 1. Böllebudel.

Pro Person etwa 50 gr Speck, 1 grosse oder 2-3 kleinere Zwiebeln, dazu etwa 100 gr Brotwürfeli oder Dünkli, ev. etwas Fleischbrühe.

Speck glasig braten, geschnittene Zwiebeln beigegeben und zugedeckt weich dünsten. Brot dazu geben und unter fleis-sigem Wenden mitdünsten, wenn nötig mit etwas Fleisch-brühe vermischen, mit wenig Salz und einer Prise Pfeffer würzen.

Die Masse soll leicht feucht sein, nicht nass. Dieses Gericht wurde zu Milchkafee gegessen.

### 2. Böllewähe nach alter Zürcher Oberländer Art.

1 Kuchenblech mit Teig auslegen, Brot- oder Weggliteig, reichlich Speckwürfeli glasig braten, etwa 200-300 gr für mittelgrosses Blech. Etwas 500 gr Zwiebeln rüsten, nicht allzufein schneiden (wie für Bratwürste), dem glasig gebratenem Speck beimischen und weich dämpfen. Diese Masse mit etwas Salz und zerstoßenem Rügeli-chümli (Koreander) würzen, auf den Teig streichen und in vorgeheiztem Ofen bei guter Hitze rasch backen. Diese Wähe sollte direkt vom Ofen auf den Tisch kommen.

### 3. Herdöpfelchnöpfli.

Aus etwa 1 kg Kartoffeln einen luftigen, festen Kartoffel-stock herstellen. In einem Pfännchen Butter heiss werden lassen. Mit zwei Suppenlöffeln, die in der heissen Butter zuerst geschwenkt werden, Kartoffelklösse abstechen, diese in eine vorgewärmte Schüssel legen und etwa 3-4 Löffel frischen Rahm über die Klösse giessen. Zuletzt eine kleine Zwiebel in der restlichen Butter hellgelb braten und über das Gericht giessen. Dazu Salat servieren.

### 4. Chostsuppe (Kochzeit etwa 3 Stunden).

Am Vorabend etwa 200-300 gr Suppenbohnen einweichen. Am Morgen die Bohnen mit dem Einweichwasser kochen. Nach etwa  $1\frac{1}{2}$  Stunden pro Person 1 Esslöffel grobe Gerste (Rollgerste) dazu geben und mitkochen. 1 Kalbsfuss oder rohe Gnagi eben-falls zur Suppe geben, ferner 1 Lauch, 1 Rübe, 1 Stück Sellerieknolle und alles leise köcheln lassen. Das Gemüse vor dem Anrichten herausnehmen, ev. für Gemüse-Salat ver-wenden. Das Fleisch vom Knochen lösen, in feine Streifen schneiden und wieder mit der Suppe vermischen, würzen mit Salz und wenig Pfeffer und etwas Basilikum. Wenn nötig mit Wasser verdünnen. Die Suppe muss ziemlich dickflüssig sein.

En Guete!

Räbeschwanz! Räbeschwanz! so hört es von einer Lehr Buben und Mädchen die lärmend hinter einem Pferdeführwerk von Zürich Hadelhof gegen #der ~~Reh~~ Rehalm zu strömen.

Ta da ist noch niemand zugegen der die # Fröhliche Jugend auf das Trotuas weist oder sie warnen müsste vor dem Auto, nur hier und da ein Frau das kreischend u. umprellt die Forchstrasse herunter kommt.

Warum denn auch ~~der~~ <sup>das schreien</sup> ~~Wort~~ der Kinder? Nur das zu vernehmen sehen wir uns zum Bauern auf dem Bock des Führwerkes denn der Lärm der Kinder noch eher Vergnügen macht als Ärger. Es gibt seinem Brauner die Zügel locker steckt die Peitsche ins Futter und klopft am Sattelbrett die Pläze aus und beginnt

Schon manches Jahr pflanze ich Räben in grösseren Mengen zum Verkauf. Bei uns in Mönchaltorf ist im Jahr erst gut geraten wenn im Herbst auch die Räben im Betrag befriedigt haben. Und zu einem ~~festen~~ <sup>festen</sup> herbstlichen Dorf bild gehört in Mönchaltorf all abendlich ein

konkret geladenes Räbenfuder vor der Scheune. Wehe wenn ein solches Fuder nicht exakt und symmetrisch geladen ist oder nicht alles Kraut der Rabe im Innern des Fuder verdeckt ist dann nicht # aussieht wie ~~ein~~ <sup>ein</sup> riesengrosser Tegel, der braucht auf dem Hüftenplatz für den Spott nicht zu sorgen.

Wenn nun unsere Kinder den Räbenlichtli - Punsch veranstalten dachte ich mir, sicher hätten auch die Stadtkinder Freude an solchen Räben.

Hab mir dann die Räben sortiert und die schönen das heisst solche mit viel exakter blauer Haut gewaschen und auf dem Wrasn gelassen.

um sie hier in der Stadt zu verkaufen. (2)  
Und siehe da, die Begeisterung der Jugend  
war so gross dass ~~die~~ die Räten ein zweifacher Weg  
waren wie frische Wegge.

Und alle die herausgegangenen Kinder die wollen  
sich nun bemerkbar machen mit ihrem  
„Räteschwanz“ da müßt nicht einmal das  
vertrösten lauz die nächste Fuhr.

Während diesem netten Gespräch sind  
wir unbemerkt auf dem Jolikerberg angelangt  
und mit einem Guss zur einer guten  
Heimfahrt verabschiedet ich mich von den  
Mönchhaltoner „Räteschwanz“.

Später merkten die Mönchhaltoner dass die Räten  
sich auch zu Speisewecken gut eignen wie  
Rätemus u. speziell auch zur Beimischung  
ins Sauerkraut.

Der damalige Pfarrer bezog sein Sauerkraut  
immer von einer Bäuerin, als er aber ~~er~~  
bemerkte dass das Sauerkraut gemischt war mit  
Räten, verzichtete auf weitere Lieferung aus diesem  
Bauerngarten, und wählte sich einen anderen  
Sauerkrautlieferanten. Das ~~stet~~ Vergnügen dauerte  
aber nicht lang, denn an einem schönen Morgen  
~~war~~ fand die Pfarrfrau an Stelle des  
Sauerkrautstandes einen Brief mit der Beschriftung  
„Wer auf Gott vertraut der braucht  
kein Sauerkraut“.

Man schreibt das Jahr 1922

Meine Mutter als eifrige Blaukreuzlerin und strenge Abstinenzlerin leitete auch den Hoffnungsbund. (Jugendgruppe des Blauen Kreuzes) Nun die finanziellen Mittel zu beschaffen wurde auch schon in dieser Zeit wacker gesammelt von Haus zu Haus.

So kam ich auf meiner Runde auch ins Gehöft Kemmühle. Die ganze Belegschaft 4 ~~Herrn~~ Brüder und eine Schwester saßen am Tisch.

Ich grüßte freundlich wünschte einen guten Appetit und sagte mein Sprüchli das mich die Mutter gelehrt hat.

„Ich möchte Sie höflich fragen, ob Sie mir auch einen Beitrag geben möchten für den Hoffnungsbund“

Der Älteste der Brüder hatte grad einen Schleich Most genommen, und meinte etwas entsetzt:

„Es ist doch zuviel dass solch kleine Kinder sammeln müssen für die Frauen die in guter Hoffnung sind“

Reinweisse Rose.

-\*\*\*\*\*

Nog~~h~~ gestern blühtest du lebensfroh  
Reinweisse Rose-  
Und heute liegst du entblättert,roh  
Im Erdschosse.  
Gestern noch warst du Königin,  
Heute ist alles dahin.  
Was dich in Unschuld löblich geschmückt  
Liegt nun im Grase,Stück um Stück.  
Ei sieh,ein jegliches Blumenblatt  
Mit Perlentau sich gezieret hat.  
Ein Schimmer,so klar und wundersam weich-  
Eine Perle-wohl einer Träne gleich.  
‡ Du hast geweinet,du reinweisse Ros~~e~~?  
Geweinet ob diesem vergänglichen Los!  
Jch sammle die Blätter mit sorglicher Hand-  
Denn mein Los ist ja dem deinen verwandt-  
Ein Blatt zum andern die Tränen dazu,  
Verwahr sie im Schrein zur irdischen Ruh'.

Aus"Blätter und Blüten"

von E. Fritschi-Vogt.

## S' schönes Amt

S' ist öppis herrlis Husfrau z' si,  
Das lahn i mer nid nek.

Es cha gwüß uf der wite Welt  
Kei schöneres Amtei geh.

Vom Morge fruch bis z' Abig spat  
Hät me all Händ voll z' tue,  
Und all die Arbeit macht em froh  
Me singt so gern dertue.

Ich' s öppe nit e' Herkesfreud  
Wänn alles glänzt und blist?  
Wenn Ma und Chind erwartigs voll  
Zum Himbis anne sitzt.

Und wämmmer suber püschelt  
Das Esse ane bringt  
Und em de Ma i Wort und Tat  
Dafür es Loblied singt.

Mit Liebi y' kochet und mit Freud  
Dänn y' gässe, das suet gaet,  
Schlacht allne Kämme prächtig a,  
Macht allne frohe Muet.

E' gmüeflicks Viertelstündli blibt  
Me Kämme no am Tisch,  
Den heist 's: Brüet Gott' und jede Teil  
Packt d' Arbeit wieder frisch.

Wie schafft me doch so ring und froh.  
Wenn d' Liebi hilft debi,  
Gwüß, däm' i wieder neu uf d' Welt,  
Welt wieder Husfrau si!

Und si mer au nu bscheidni Lüt  
Das isch mer brexis gleich.  
Ich bi ja doch e Königin  
Da i mim chline Rich.

E' herrigs Blüemli uf em Tisch,  
Es Kelgeli a' d' Wand,  
Es Extra's Mümpfli dem Ma  
Und susst so allerhand.

Wo öppe d' Liebi ein dikürt,  
Und Freud am eigne Glas,  
Nu Chlinigkeit brucheds w' si,  
Si madet 's Glück doch us.

und isch me na am Abig und  
am Sunntig bi'n - enand  
Dänn weiß de Ma und weiß au s' Kind  
Ein w' brichte allerhand.

und jedes gespürt und weiß debi:  
Da werdet d' Schmerze g'heilt,  
Kän Chummer cha ein drucke, wenn  
En öpper mit ein heilt.

Und jedi Freud wird größer ja,  
Und wadst als g'mainsams Guet.  
Ja seilpi Freud ist erst e' Freud  
Wo Wunder wirkt tuet.

Und flücht me 'n öppe w' ämme us  
So hät me mänge G'nuss.  
s' Schönst aber blibt a' der Sach  
Dänn s' Gleiche no zum Schluss.

Deheime isch es allne wohl  
Da gfallts ein um und um  
Bi glückli daf i Frau bi,  
Und weiß ganz guet warum.

genannt Wagner Chäppi

Wagner Chäppi starb im Jahre 1899, seine Frau überlebte ihn etliche Jahre; ich habe Bäbe, so nannte man sie allgemein, noch persönlich gekannt. Kaspar Kunz, Bürger von Mönchaltorf, wohnte in seinen guten Jahren auf dem Widenbüel, direkt gegenüber dem ~~Senzenhaus~~ <sup>Spritzenhaus</sup>. In diesem Haus mit dem prächtigen Ostgiebel, hatte er zu ebener Erde seine Wagnerwerkstatt eingerichtet. Wagner Chäppi war ein Original besonderer Art. Bei ~~den~~ <sup>die</sup> Behörden ~~war er seiner gepfeiften Sportverse wegen eher gefürchtet~~, <sup>fürchteten ihn eben</sup> dazu war er selber etwa gar nicht der Brävste. Ein Wirtshaushocker und arger Spötter, wobei er ~~inbesondere~~ <sup>mit Vorliebe</sup> Behördemitglieder und Pfarrherren auf's Korn nahm, und mit allen Leuten Schabernack trieb.

Nachstehend einige Beispiele aus dem Leben des grössten Mönchaltorfer-Originals seit 100 Jahren. Die nachstehenden Kostproben sind mir von älteren Mönchaltorfern überliefert worden.

1. Ame Vormittag ischt'r i ~~die~~ <sup>de</sup> Wirtschaft Müller (jetzt zur Mühle) g'hockt und hät Znüni gässe. Ueber de Widebüelstrass äne gseht'r de Gmeindrot Buume mit dem Wägeli und sim Rössli furtfahre und scho hät'r öpis usgheckt. Zume Handwerksburscht, wo au i d'r Wirtschaft/ <sup>gsi</sup> ist, seit'r: Gönd nu zu miner Frau zum Nänni dure und säget züenere, de Ma heb en gschickt, si söll de Znüni, wo si irem Ma zweg gmacht heb, nu im gäh. Dä ischt gange, hät de Znüni übercho und grad det gässe. Was de Gmeindrot Buume zum Nänni gseit hät, wo-n-er heicho ischt, das weiss mer nüd.
2. Im Leue ischt es Hochsig gsi. Zum Nachtässe ischt dänn au de Chäppi ufkrüzt und an Tisch aneghockt. Do seit de Brutvater züenem, wieso sind ihr do, mir händ eu gar nüd iglade. Do seit de Chäppi: Es hät au niemer gseit, i söll nüd cho.

3. Emal hät'r ame schöne Summertag mit sine zwe/ Gselle vor d'r Werchstatt Znüni gässe. Zur gliche Zit ischt au de Pfarrer det verbi gloffe. Do flügt'm en Mocke Brot vor Füess. Erstunt fräget de Pfarxer de Chäppi, was das z'bedüte heb. Es stön neime, me müess de böse Hunde Brot vorrüere, isch d'Antwort vom Chäppi gsi.
4. De Garte bim Sprützehüsli hät früener zum Pfarhus ghört und de jeweilig Ortspfarer oder sini Frau händ det Gmües pflanzet. Emal chlagt de Pfarer dem Chäppi d'Stangebohne welli au gar nüd obsi. Da häters grad dem Rächte gseit. Wo's dunklet hät, gat de Chäppi mitere Leitere, zert die Bohne us und hänkts z'oberst uf de Stickel ue. Am andere Tag, wo der Pfarer wider i sin Pflanzplätz chunt, gseht'r das Unheil und hät de Chäppi z'Red gstellt. Dä seit ganz troche, eui Bohne sind aber gschwind dobe gsi.
5. Nacheme Widerholigskurs hät de Chäppi na müesse e paar Tag abhocke. Wo-n-er hei cho ischt und en d'Frau ~~fräget~~ gfräget hät, warum das er <sup>ersch</sup> ~~erst~~ heichöm, seit er: Mich händ halt Offizier so gärn gha, dass mi halt nachli länger ghalte händ.
6. De Wagner Chäppi hät i sine junge Jahre es Velo us Holz zämmebastlet, es Hochrad. Mit däm ischt'r in WK igruckt, aberz'spat cho. Vom Hochrad obenabe hät'r si dänn agmeld: Herr Hauptme, Füsilier Kunz, ich bi prässant, muess grad wider ga.
7. Emal ischt'r au i de Wirtschaft Müller ghocket und hät en Schüblig gässe. Do chunt en andere Gascht ine und fräget de Chäppi, was so-n-en Schüblig choshti. De Chäppi seit: für 50 Grappe chäscht nüd vill säge und cheuet witer. Dä Gascht bschellt au en Schüblig, hät aber defür müesse en Franke zahle. Do seit er zum Chäppi, ir händ doch gseit füzg Grappe. De Chäppi ischt natürli nie ume Antwort verläge gsi und git ume: Ich hä nüd gseit was de Schüblig choscht, ich hä nu gseit für füzg Grappe chömer nüd vill säge.

Leider sind von seinen Spottversen weder Originale noch Abschriften vorhanden. Trotzdem er ein loser Spötter war, erstellte er den heute noch bestehenden Anbau an seinem Hause, damit die Heilsarmee ihre Versammlungen in einem geschlossenen Raume abhalten konnte. Von der Parodie, die er ~~trotzen~~<sup>dessen ungeachtet</sup> auf die Heilsarmee losliess, sind mir nur noch die ersten zwei Zeilen des ersten Verses in Erinnerung:

Halleluja, tönt es von Chäppis Gefinden,

Sie (die Heilsarmee) zähmen die Bösen, die Wilden.

Ernst Walder.