

Stubat

Mit und für Senioren gestaltete Zeitung der Stadt Dornbirn / September 1998 / Nr. 16



Lebensmittelkarten

Hungerjahre - Studentenjahre

Bauernmarkt in Dornbirn

Die Milchmännin

Liebe Leserinnen und Leser!

“Früher war alles besser.“ Diesen Satz hört man immer wieder. So pauschal stimmt das natürlich nicht. Auf unsere Ernährung bezogen ist allerdings ein “Körnchen“ Wahrheit dabei. Früher stand das zur Verfügung, was der Boden hergab. “Natürliche Lebensmittel“ mußten damals wohl nicht eigens gekennzeichnet werden. Der Überfluß der heutigen Zeit hat neben den vielen Annehmlichkeiten auch seine Schattenseiten. Die Auswahl fällt nicht immer leicht und Garantie, was alles hinter einer bunten Verpackung steckt, gibt es keine. Unsere Landwirte bemühen sich besonders in den vergangenen Jahren um die sogenannte “Direktvermarktung“. Die Milch aus dem “Milkomat“, das ist eine 24 Stunden Milchzapfstelle, ist sicherlich “natürlich“. Und daß unsere Bauern das Fleisch und das Gemüse, das sie auf dem Markt verkaufen mit Hormonen oder ähnlichem aufpäppeln, kann ich mir auch nicht vorstellen. Die Stubat hat sich in dieser Ausgabe die “Ernährung“ zum Thema gemacht. Vom eigenen Gemüseanbau, der für viele Familien Lebensgrundlage war, bis zu den “Hungerjahren“ des Studenten Albert Bohle finden Sie allerlei Interessantes und Amüsantes. Wenn Sie, geschätzte Leserinnen und Leser, nicht mehr wissen wie man einen Riebel zubereitet (was ich natürlich keinem unterstellen möchte), finden Sie in dieser Ausgabe ein Rezept. Aber auch die “Türggosuppo“ war eine beliebte Speise, mit der die hungrigen Mäuler rasch gestopft werden konnten. Heute werden diese alten Rezepte wiederentdeckt. Manche Hausfrau sucht wieder das Einfache und mancher “Hausmann“ ist froh um die Selbständigkeit, die ihm ein eigener Haushalt bietet. Das Kochen gehört dabei selbstverständlich dazu. Wie jedesmal finden Sie auch in dieser Ausgabe der Dornbirner Seniorenzeitung das Seniorenprogramm sowie weitere Veranstaltungshinweise. Das Rätsel gehört schon von Anfang an zu den beliebtesten Rubriken. Auch diesmal gibt es etwas zu erraten. Drei Gewinner erhalten schöne Buchpreise. Die Messe hat uns mitgeteilt, daß auch heuer ein spezieller “Senioren-

tag“ vorgesehen ist. Am Donnerstag, dem 10. September, treffen sich die Senioren in der Wirtschaftshalle zu einem gemütlichen Jassnachmittag (ab 14.00 Uhr). Anlässlich des 50-Jahrjubiläums offeriert die Messe ein Stück Geburtstagstorte und einen Kaffee um nur 10,- Schilling.

Ich wünsche Ihnen gute Unterhaltung bei der aktuellen Ausgabe der Dornbirner Seniorenzeitung.

Ralf Hämmerle



Foto: Harald Rhomberg, 1991

Zum Titelbild:

Der Fotograf Franz Beer fotografierte um 1948 Frau Maria Graf in der Küche des sogenannten Schloßgugger-Hauses. Das Haus Sebastianstraße 24 wurde vermutlich Mitte des 16. Jahrhunderts erbaut und ist somit das älteste Haus Dornbirns. Das eindrucksvolle Haus wurde sorgsam restauriert und steht heute unter Denkmalschutz.

Impressum:

Medieninhaber, Verleger und Herausgeber: Amt der Stadt Dornbirn, Rathausplatz 2, 6850 Dornbirn.

Redaktion: Bruno Amann, Dr. Albert Bohle, Nicole Häfele, Mag. Ralf Hämmerle, Werner Matt, Alexandra Pinter, Mag. Remo Schneider, Franz Wehinger.

Sekretariat: Silvia Gächter (05572 306-311).

Fotos: Stadtarchiv Dornbirn, Alexandra Pinter, Ralf Hämmerle, u.a.

Hersteller: Druckerei Höfle, Marktstraße, Dornbirn.

Zuschriften an: Amt der Stadt Dornbirn, STUBAT, Rathausplatz 2, 6850 Dornbirn.

Die Kleinbauäcker

Werner Matt

Wer in der Nachkriegszeit nicht selbst Gemüse, Mais und Kartoffeln anbauen oder sich mittels guter Beziehungen und Geld anderweitig verpflegen konnte, war auf die überaus kargen Rationen der Lebensmittelkarten angewiesen. Aus diesem Grund förderte die Stadt Dornbirn im Mai 1945 die Aktion "Kleinbauäcker". Die Landwirte und Grundbesitzer wurden aufgefordert, nicht benötigte Wiesen als Anbaufläche zur Verfügung zu stellen. Einheimische Familien sollten so selbst einen "Schrebergarten" anlegen können.

Ein Kleinbauacker durfte nicht größer als zwei Ar sein. Zumindest die Hälfte der Fläche mußte mit Kartoffeln bebaut werden. Pro Ar waren, je nach Bodenbeschaffenheit, 1,50 bis 3 Schilling Pacht zu bezahlen. Von diesem Betrag waren fünfzig Groschen für die Wiederinstandsetzung nach der Auflassung der Äcker vorgesehen. Die Äcker wurden durch die Grundstücksbesitzer selbst verpachtet oder aber der Gemeinde zur Verwaltung übergeben. In der ersten Zeit, im Jahre 1945, übernahm das städtische Bauamt die Zuteilung dieser Äcker. Bürgermeister Dr. Günther Anton Moosbrugger dankte im November den Landwirten, die Ackerboden zur Verfügung gestellt hatten.

Gleichzeitig wies er aber darauf hin, daß aufgrund der Ernährungslage diese Böden noch nicht wieder zurückgegeben werden konnten und daß diejenigen Landwirte, die sich noch nicht an der Aktion beteiligt hatten, im kommenden Jahr dazu verpflichtet würden. Da für das Jahr 1946 mit einer noch größeren Nachfrage gerechnet werden mußte, übernahm das Städtische Forstamt, Marktstraße 51, die Verwaltung der Äcker.

Die Kleinbauäcker wurden ständig kontrolliert. Falls der zuständige Ausschuß unter der Leitung von Stadtrat Johann Wohlgenannt schlechte Pflege und Bewirtschaftung der Äcker feststellen mußte, wurde dem Pächter der Acker sofort entzogen.

Die größte Gefahr drohte durch den Kartoffelkäfer. Immer wieder wurden alle Ackerbesitzer und Pächter über das Gemeindeblatt aufgefordert, "mit aller Gründlichkeit ihre Felder abzusuchen". Weiters kam es durch die allgemeine Notlage vermehrt zu Felddiebstählen. Dagegen wurden Feldwachen aufgestellt und die Namen der erwischten Diebe zur Abschreckung im Gemeindeblatt veröffentlicht. 1946 wurden im Zuge der Kleinbauäckeraktion rund 52 Hektar und 95 Ar an Familien verpachtet.

Die Aktion wurde auch in den folgenden Jahren fortgesetzt.



*Ein Erinnerungsbild
von Frau Rosa Sandri:
von der Feldarbeit im
Tiefenried bei der
Lustenauerstraße.*

Foto: Stadtarchiv Dornbirn

Lebensmittelkarten

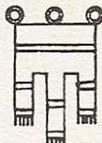
Werner Matt

Als Österreich 1945 befreit und der Krieg beendet wurde, war die Versorgung der Bevölkerung eines der dringendsten Probleme. Die nationalsozialistische Verwaltung hatte, wohl aufgrund der sich abzeichnenden Niederlage, nur sehr kleine Lebensmittelvorräte hinterlassen. Landeshauptmann Ulrich Ilg wies in seiner Radioansprache vom 10. Juni 1945 auf die großen Schwierigkeiten bei der Ernährung hin: „ . . . hat uns unterdessen die Besatzungsbehörde erfreulicherweise aus ihren eigenen Beständen tatkräftig unter die Arme gegriffen und sind wir gerade dadurch in der Lage, auch in der begonnenen Kartenperiode wenigstens 3 kg Brot pro Kopf und Monat zuzuteilen.“

Die erste Nachkriegslebensmittelkarte galt vom 28. Mai bis 24. Juni 1945. Ein erwachsener Normalverbraucher erhielt für diesen Zeitraum zusätzlich zur Brotzuteilung noch 800 Gramm

Fleisch, 600 Gramm Fett, 600 Gramm Hülsenfrüchte oder Teigwaren, 375 Gramm Käse, 100 Gramm Salz, 3/8 Liter Magermilch. Zucker und Marmelade erhielten nur Kleinkinder. Auch auf die berufliche Tätigkeit wurde Rücksicht genommen, beispielsweise erhielten körperlich schwer Arbeitende eine sogenannte "Schwerarbeiterzulage".

Die Verwaltung der Lebensmittelkarten erforderte viel Zeit, das Ernährungsamt war folglich auch eine der größten Abteilungen im Dornbirner Rathaus. Anfangs bestand der Großteil der Zuteilung aus Brot, deshalb mußten die Bäcker besonders viele "Marken kleben". Pro Zuteilungsperiode, etwa drei bis vier Wochen, mußte jeder Bäcker zigtausende "50 Gramm Marken" kleben und abrechnen. Oft war die ganze Familie täglich bis weit in die Nacht damit beschäftigt.

50 g FI 1	50 g FI 1	50 g FI 1	50 g FI 1	100 g Salz 1	Bestellschein für 1/2 Liter Vollmilch täglich 1. Periode  Lebensmittelkarte für das Land Vorarlberg. 1. Periode gültig vom 28.5. - 24.6.1945 für Normalverbraucher v. 0 - 6 Jahren Name _____ Wohnort _____ Straße _____ Ohne Namenseintragung ungültig! Rationssatz: Fleisch 400 g Fett 500 g Nährmittel 600 g Käse 312,5 g Zucker 500 g Salz 100 g Brot bezw. Mehl nach Aufruf Kaffee-Ersatz nach Aufruf	5 g Fett 1				
50 g FI 1	50 g FI 1	50 g FI 1	50 g FI 1	K 1 K 1		5 g Fett 1				
125 g Fett 1	125 g Fett 1	62,5 g Fett 1	62,5 g Fett 1	K 2 1		5 g Fett 1				
125 g Käse 1	62,5 g Käse 1	62,5 g Käse 1	62,5 g Käse 1	K 3 1		5 g Fett 1				
250 g Sup 1	125 g Hüls 1	50 g Stä 1	50 g Stä 1	K 4 1		5 g Fett 1				
125 g Zuck 1	125 g Zuck 1	125 g Zuck 1	125 g Zuck 1	K 5 1		25 g Nä 1				
K 6 1	K 7 1	K 8 1	K 9 1	K 10 1		K 25 B 1	K 24 B 1	K 23 B 1	K 22 B 1	K 21 B 1
K 11 1	K 12 1	K 13 1	K 14 1	K 15 1		K 30 B 1	K 29 B 1	K 28 B 1	K 27 B 1	K 26 B 1
K 16 1	K 17 1	K 18 1	K 19 1	K 20 1		K 35 B 1	K 34 B 1	K 33 B 1	K 32 B 1	K 31 B 1

Ein großes Problem war das "Einfrieren" der Löhne in der für Dornbirn so wichtigen Textilindustrie: "Es war soweit gekommen, daß für manchen Familienvater der Lohn nicht mehr hinreichte, das Wenige zu kaufen, was man auf Grund der Lebensmittelkarte erhalten konnte. Und das bei einem Nährwert von 1000 bis 1200 Kalorien der zugeteilten Lebensmittel!" Die Textilindustrie, die durch ihre Exporte wichtige Devisen für das Land erwirtschaftete, hatte daraufhin große Schwierigkeiten, Arbeiter und Arbeiterinnen zu finden. Aus diesem Grund veranlaßte die Vorarlberger Landesregierung im Laufe des Jahres 1946 eine Lohnerhöhung von 10 bis 15 Prozent. Dies geschah ohne Information der zuständigen französischen Dienststellen, "da eine Genehmigung durch die Besatzungsstellen aussichtslos schien", wie der damalige Landeshauptmann Ulrich Ilg in seinen Lebenserinnerungen anmerkte. Die folgende "Vertrauenskrise" be-

stand größtenteils in einer Verwarnung von Landeshauptmann Ilg und ging schnell vorüber.

Ausgabestelle in den Bezirken

Die Ausgabestellen für die Lebensmittelkarten waren auf die einzelnen Bezirke aufgeteilt: Die zentrale Kartenstelle befand sich im Alten Rathaus, hier wurden auch die Karten für den Bezirk Markt ausgegeben. Im Hatlerdorf befand sich die Ausgabestelle in der Knabenschule Hatlerdorf (Mittelfeld), für das Oberdorf in der Volksschule Oberdorf und für Haselstauden im Kaplanhaus Haselstauden. Die Lebensmittelbewirtschaftung konnte Schritt für Schritt zurückgenommen werden, die letzten Lebensmittelkarten wurden Mitte des Jahres 1953 ausgegeben.

Hungerjahre – Studentenjahre

Albert Bohle

„Wenn es einmal genug Riebel gibt, ist das Studieren überhaupt kein Problem mehr!“, seufzte einer von uns in den Hungersemestern nach dem Krieg, und an die alte Redensart denkend „Ein voller Bauch studiert nicht gern“, hätte jeder von uns geantwortet: „Ein leerer aber noch viel weniger!“

Nicht daß wir Selbstmitleid gehabt hätten, aber für gerecht hielten wir es doch nicht, daß wir jungen Hungerleider in unseren „Single-Haushalten“ keinerlei Zulagen bekamen. Einmal – wohl im Frühjahr 1947 – haben wir Studenten sogar eine Demonstration vor dem Innsbrucker Landhaus gemacht, halb erbost, halb locker blödelnd, - aber die Forderung nach der „C-Karte“ mit den paar Zusatzmarken für die Angestellten scheiterte an den

Straßensperren und Pferdehufen der berittenen Tiroler Polizei und natürlich an den leeren Magazinen der Behörden.

Wassertag

Die paar Gramm mehr Brot oder Fett hätten uns gewiß gut getan. So mußten wir uns selber zurechtfinden: Um nicht die ganze Wochenration auf einmal zu verschlingen, teilten manche den duftenden Wecken in 20 Stücke, - so konnte man sich pro Tag drei altbackene Stücke genehmigen. Manchmal haben wir auch einen „Wassertag“ eingelegt: da schütteten wir gegen den Hunger Unmengen von Wasser in uns hinein. Ich erinnere mich aber nicht, daß man davon das Gefühl der Fülle be-

kommen hätte. Nicht viel mehr Erfolg war dem Verzehr von bezugscheinfreier Bäckerhefe beschieden.

Fischöl

Natürlich gab es auch mancherlei Erleichterungen. Einige übten ihre wirtschaftlichen Fähigkeiten als „Schwarzhändler“, - etwa mit dem Verkauf von hochbegehrten, aus der Schweiz „importierten“ Sacharintabletten. Viele bekamen von daheim etwas Kartoffeln, Türkenmehl, „Süßlerschnitze“ oder andere Leckerbissen mit, so daß man sich auf dem kleinen Elektrokoher einen leckeren Eintopf bereiten konnte. Als einmal – schon nicht mehr in der bösesten Zeit – jedermann in Vorarlberg eine ordentliche Portion Lebertran zugeteilt wurde, hatten mein „Budenknochen“ (Zimmergefährte) und ich eine ganze kleine Batterie von in Bierflaschen abgefülltem Fischöl zur Verfügung, mit dem wir unsere Einheitssuppen und Sterze würzten, sehr zum Nasenrumpfen benachbarter Wohlstandskollegen.

Schwedenspende

Mit Dankbarkeit ist der Hilfe des Auslands zu gedenken. Nicht nur, daß der erste Blick in die Zeitung den allenfalls zur Verteilung kommenden „Aufrufen“ von Abschnitten auf der Lebensmittelliste oder der Notiz galt, daß bald wieder ein Kornschiff in den Hafen von Triest einlaufen werde. Hie und da genossen wir auch unmittelbar die Liebesgaben der „Kanada-“ oder der „Schwedenspende“: einen ganzen Monat lang bekam man in der Früh eine Tasse Kakao und eine Semmel oder ein Stück des berühmten orangefarbenen Schmelzkäses. Einmal, erinnere ich mich noch lebhaft, in den Besitz von drei Konservendosen mit Tomatensuppe und Spinat gelangt zu sein.

Dennoch, unglücklich, chancenlos oder gar proletarisiert fühlten wir uns sicher nicht. Eine kleine Anekdote dazu: Ein Freund, damals ein recht bekannter Sportler, bemerkte in einer

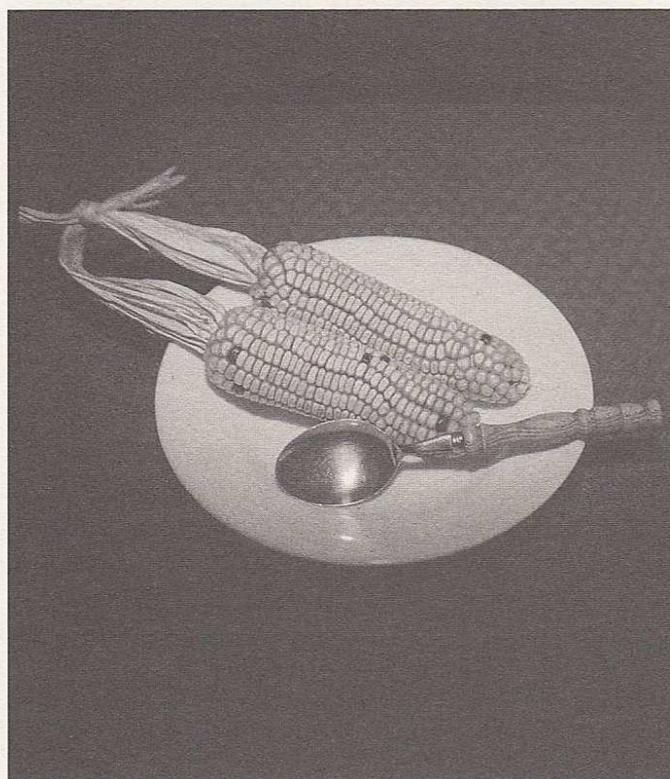
Bäckerei, wie eine attraktive Nobeldame ein paar Semmel mitzunehmen vergessen hatte. Er rannte ihr mit dem Brot über die Maria Theresienstraße nach. Ihren kurzen Dank wehrte er mit aufdringlicher Schüchternheit ab: „Und jetzt bekomme ich nichts?“ Sie errötete, an einen Kuß denkend. „Das geht doch nicht hier!“ Seine enttäuschte Antwort: „Und ich hab gedacht, ich krieg eine Semmel!“, Erotik war wohl nicht unbedingt das „Thema 1“.

Einfach und leicht war das Leben vor fünfzig Jahren wohl nicht immer. Aber wer wollte diese Erfahrungen missen?



Wenn Sie ähnliche Erfahrungen gemacht haben, oder generell zum Thema „Hunger-Entbehrung“ während des letzten Krieges oder danach etwas beitragen wollen, schreiben Sie uns.

Herzlichen Dank



Türkenriebel

Helga Platzgummer

Im Vorarlbergischen Wörterbuch, bearbeitet von Leo Jutz, steht unter Türkenriebel:

„Schmarren aus Maismehl, -griß mit Milch, im Schmalz geröstet und zerstoßen; mit Kaffee oder Milch als Nationalspeise bekannt“.

Auch „Bascher“ oder „Bascha“ ist eine weitere Bezeichnung für das Maisgericht.

Mais war wirtschaftlich von großer Bedeutung. Er wird seit der Mitte des 17. Jahrhunderts in Vorarlberg angebaut. Hauptsächlich gelber, aber auch weißer Mais – er soll im Zeichen des Schützen gepflanzt werden – ist hierzulande bekannt. Nur sehr selten findet man rote Maiskörner. Die geringeren Körner werden als Hühnerfutter verwendet. Reife Maiskolben werden auf dem Dachboden oder an einer Stadelwand zum Trocknen aufgehängt.

Bereits zum Frühstück kochten Dornbirner Bäuerinnen den sehr sättigenden Türkenriebel, der dann in vielen Häusern von allen Familienmitgliedern aus einer Pfanne gegessen wurde. Kleine Verbesserungen bzw. Variationen der täglichen Speise waren mit Zucker bestreuen, Marmelade oder gar einige Brocken Käse untermischen. Kaffee oder Milch durfte jedoch nicht fehlen, da der Riebel meist eine trockene Sache war und oft wie ein „Klotz im Magen“ lag. Ein bekannter Vorarlberger Ausspruch dazu: „Der Riebel, der Riebel, der ist so trucken, man kann en fast nit abhin schlucken.“

Das Riebelkochen gehörte zum Grundwissen einer Dornbirnerin und wurde auch in der Koch- und Haushaltungsschule gelehrt.

Am 2. September 1889 fand im Armenhaus in Dornbirn der „1. Koch- und Haushaltungskurs“ statt. Die Schweizer Kursleiterin Alwine Boßhart leitete anfangs neben den Assistentinnen Anna Wehinger und Anna Salzmann diese „für Frauen und Mädchen wertvollen“ Kurse.

Nach dem ersten Kochkurs war im Dornbirner Gemeindeblatt zu lesen: „... Auch zeigte sich in den ersten Tagen schon großes Interesse unter der Bevölkerung für diese gemeinnützige Unternehmung, indem tagtäglich Besuche von Frauen und Herren erfolgen. Besonders erfreulich ist



Kochkursabschluß mit Anna Wehinger,
Orig. Hugo Sedlmayr, Repro Stadtarchiv Dornbirn, Sign. 3582

es, dass gerade aus dem Bauern- und Arbeiterstande sehr viele Frauen und Mädchen regen Anteil an dem Course zeigen, indem sie oft den ganzen Tag in der Kochschule verbleiben. Ganz überrascht waren dieselben, auf dem Speise- oder Küchensettel der ersten Woche so viele Dornbirner Gerichte, wie Hafenzaub, Türken und Griesbascha ec. zu finden und dass überhaupt beim Kochen die größtmögliche Sparsamkeit mit Schmalz und Eier gepflegt wird, so dass es für die Teilnehmerinnen ein Leichtes sein wird, auch zu Hause in gleicher Weise vorzugehen.....“

Türkenriebel – Rezept

„Man gibt 3/4 l Milch oder Wasser, das nötige Salz und halbeigroß Butter oder Schmalz in eine Pfanne und läßt es zum Kochen kommen. Nachdem rührt man ein gutes 1/2 kg Türkenmehl ein und kocht es, bis es sich von der Pfanne löst. Unterdessen werden zweimal eigroß Schmalz heiß gemacht und der eingekochte Riebel dazugegeben, welcher noch 1/2 Stunde gekocht werden muß. Vor dem Anrichten gießt man eine kleine Tasse heiße Milch darüber, denn dadurch wird der Riebel sehr weich“.

Im „Dornbirner Kochbuch“ von Anna Wehinger wurde dies als eines von „850 selbsterprobten Kochrezepten“ im Jahre 1912 beschrieben. In einer Neuauflage im Verlag von Hugo Sedlmayr ist das Kochbuch seit 1995 wieder erhältlich.

12 Jahre Bauernmarkt in Dornbirn

Armin Schwendinger

Bereits seit 12 Jahren gibt es in Dornbirn neben dem Wochenmarkt auch einen Bauernmarkt. Seit der Übersiedlung des Wochenmarktes auf den neu gestalteten Marktplatz ist der Bauernmarkt räumlich dem Wochenmarkt angegliedert. Dadurch wird das Angebot auf dem Marktplatz beträchtlich erweitert.

Angefangen hat der Bauernmarkt in Dornbirn im Sommer 1987. Damals ließ die Stadt uns im Kulturhauspark an der Klaudiastraße einige Stände aufstellen. Erfreut über unser Ansinnen war man im Rathaus damals jedoch noch nicht. Bei strömendem Regen bauten wir die Stände auf und warteten auf unsere erste Kundschaft. Einige wenige sind gekommen. Der Umsatz lag etwa bei zwei Paar Landjäger pro Marktstand. Damit war der Aufwand viel höher als der Umsatz. Doch die meisten Bauern, die mitmachten, waren von der Idee überzeugt und auch beim zweiten Bauernmarkt –

zwei Monate später, diesmal neben dem Kulturhaus (wo jetzt das Kulturhausrestaurant steht) – mit dabei. Beim zweiten Markt noch nicht, aber in der Folge hat es sich für manchen gelohnt. Einige der Pioniere sind auch heute noch auf dem Bauernmarkt vertreten. Im Jahre 1987 fanden insgesamt drei Bauernmärkte statt, im Jahre 1988 waren es bereits acht Märkte. Heute sind die meisten Bauern jeden Samstag und zum Teil auch jeden Mittwoch auf dem Bauernmarkt.

Im Laufe der Jahre wurde der Bauernmarkt von den Dornbirnerinnen und Dornbirnern immer besser angenommen, so daß im Jahre 1993 der erste Landesbauernmarkt und aufgrund des großen Echos der erste „Dornbirner Herbst“ auf dem Marktplatz stattfand. Einst ein leerer Pflasterplatz, ist heute der Dornbirner Marktplatz auch Dank des Bauernmarktes der belebteste Marktplatz Vorarlbergs.





Beim 3. Bauernmarkt in Dornbirn am 7. November 1987 waren folgende Marktfahrer mit dabei:

Meusburger Gertraud, Dornbirn, Schafprodukte
Lochbrunner Xaver, Dornbirn, diverse Schnäpse
Familie Reinprecht, Schwarzenberg, Schafprodukte
Nenning Wilfried, Lingenau, Schafprodukte
Maurer/Köss, Sulzberg, Honig
Vetter Hubert, Lustenau, Gemüse
Winsauer Helene, Dornbirn, Eier
Moosbrugger Ambros, Bezau, Speck, Ziegenkäse, Zieger
Kalb Hermann, Lauterach, Speck, Schnaps, Sauerkraut
Sennerei Schwarzenberg, Käse

Von diesen sind heute noch auf dem Bauernmarkt in Dornbirn: Lochbrunner, Meusburger, Kalb sowie Winsauer, die auf den Wochenmarkt gewechselt hat.

Die Produktpalette war anfangs noch nicht so vielfältig wie heute, die Marktfahrer versuchten jedoch schnell, ihr Angebot zu erweitern. So konnten am 1. September 1990 auf dem Bauernmarkt Dornbirn bereits über 60 verschiedene Produkte erworben werden:

Kartoffeln, Salat, Kraut, Tomaten, Gurken, Zwetschken, Süßmost, Zwiebeln, Äpfel, Speck, Schweineschmalz, Essig, Obstler, Zwetschken-schnaps, Eier, Lammwürste, Schweinswürste, gedörnte Birnen, beschwipste Brombeeren, Pflaumenmarmelade, eingelegte Zwetschken, Dinkel, Dinkelbrot, Mischbrötle, Roggen, Topfen, Endivien, Rettich, Lauch, Ziegenkäse, Blütenhonig, Waldhonig, Propolis, Schafkäse, Schafjoghurt, Butter, Wolle, Socken, Schaffelle, Brombeermarmelade, Löwenzahnhonig, Zitronenmelisse, Pfefferminze, Brennesseltee, Hausmischung, Johanniskrauttee, Bergbauernmischung, Ringelblumensalbe, Arnikasalbe, Arnikaschnaps, Erdbeermarmelade, Holundermarmelade, Johanniskrautöl, Buschbohnen, Schnittlauch, Bergkäse, Emmentaler, Mischling, Alpzieger und Zuckererbsen waren auf den Marktständen zu finden.

Seniorentreffpunkte

Kolpinghaus

jeweils Montag, 14.30 Uhr

- 14. Sept. Geburtstagsfeier für alle im August und September Geborenen.
- 21. Sept. Wir besichtigen die Seniorenresidenz Martinsbrunnen.
- 28. Sept. Tagesausflug nach Berwang-Namlosertal.
- 5. Okt. Ausflug nach Kißlegg mit Erntedank.
- 12. Okt. Das Modehaus Marchetti stellt die neue Herbst- und Wintermode vor.
- 19. Okt. Geburtstagsfeier.
- 2. Nov. Gedenkmesse für unsere Verstorbenen in der Kapelle Mühlebach.
- 9. Nov. Vortrag von Frau Angelika Gmeiner zum Thema: „Sinn und Gewinn der 3. Lebensphase“.
- 16. Nov. Halbtagesausflug nach Tosters.
- 23. Nov. Gemeinsames Singen mit Otto und Reinold.
- 30. Nov. Wir feiern Geburtstag mit allen im November Geborenen.
- 7. Dez. Der Nikolaus kommt zu Besuch.

Pfarrheim Haselstauden

jeweils Dienstag, 14.30 Uhr

- 15. Sept. Nach der Sommerpause beginnen wir mit Geburtstagsfeier, Musik und Tanz.
- 22. Sept. Nachmittagsausflug.
- 29. Sept. Interessanter Vortrag über die Kosten eines Aufenthaltes in der Seniorenresidenz Martinsbrunnen.
- 6. Okt. Modeschau mit Marchetti-Moden.
- 13. Okt. Geburtstagsfeier für alle im Oktober Geborenen mit Musik.
- 20. Okt. Ausflug (Bodenseegebiet oder Bregenzerwald).
- 3. Nov. Wir feiern im Pfarrsaal eine Hl. Messe und denken im Gebet an unsere Verstorbenen.
- 10. Nov. Martinifest mit Musik und Geburtstagsfeier.
- 17. Nov. Ausflug ins Oberland.
- 24. Nov. Vergnügter Nachmittag mit Musik.
- 1. Dez. Wir freuen uns auf den Besuch von St. Nikolaus und Knecht Ruprecht.

Senioren-Stammtische des Dornbirner Seniorenbundes

Mittwoch, 7. Oktober 1998, 16.00 Uhr:

Thema: Impfung als Gesundheitsvorsorge
GH Sonne, Sägerstraße

Mittwoch, 28. Oktober 1998, 16.00 Uhr

Thema: Sicheres Wohnen im eigenen Heim –
Vereinshaus, Schulgasse

Mittwoch, 2. Dezember 1998, 16.00 Uhr

Thema: „Lebensweisheiten im Dornbirner
Dialekt“,
Dr. Albert Bohle,
GH Sonne, Sägerstraße

Seniorentreffpunkte

Pflegeheim Hatlerdorf

jeweils Montag, 14.30 Uhr

- 16. Sept. Wir fahren ins Wallis.
- 21. Sept. Geburtstagsfeier für alle im August und September Geborenen.
- 28. Sept. Herr Galehr spricht zu uns unter dem Motto: Wie sicher sind meine Ersparnisse?

- 6. Okt. Halbtagesausflug nach Schönebach.
- 13. Okt. Die Firma Marchetti zeigt uns die neue Herbstmode.
- 19. Okt. Wir feiern Geburtstag mit den im Oktober Geborenen.

- 2. Nov. Seelenmesse für unsere lieben Verstorbenen.
- 9. Nov. Führung durch die Seniorenresidenz Martinsbrunnen.
- 16. Nov. Geburtstagsfeier für alle im November Geborenen.
- 23. Nov. Notar Dr. Gerhard Hammer gibt uns wichtige Tips zur Erstellung eines Testaments.
- 30. Nov. Frau Ida Broger zeigt uns Dias aus dem weihnachtlichen Dresden.

Pfarrheim Rohrbach

jeweils Montag, 14.30 Uhr

- 15. Sept. Wir beginnen unsere Seniorennachmittage mit einer Rohrbachwanderung und Kässpätzleessen im Gasthof an der Furt.
- 21. Sept. Geburtstagsfeier für alle im August und September geborenen Senioren.
- 28. Sept. Halbtagesausflug ins Montafon.

- 5. Okt. Modenschau der Firma Marchetti Moden speziell für Senioren.
- 12. Okt. Tagesausflug nach Otterswang.
- 19. Okt. Geburtstagsfeier für alle im Oktober geborenen Senioren mit Erntedankfeier.

- 9. Nov. Geburtstagsfeier für alle im November Geborenen.
- 16. Nov. Halbtagesausflug.
- 23. Nov. Jahresrückblick mit Elfi Thaler und Hans Finkel: Dias vom Treffgeschehen und Ausflügen.
- 30. Nov. Dr. Hammerschmid, Kneippkurator vom Roßbad in Krumbach, spricht zu uns über Kneipp'sche Kuranwendungen.

- 7. Dez. Spielnachmittag, an dem uns auch St. Nikolaus besuchen wird.

Heimatkundliche Führungen 1998

Die beliebten heimatkundlichen Wanderungen - organisiert von Stadtarchiv und Seniorenreferat der Stadt Dornbirn - stoßen auch 1998 auf großes Interesse. Die gut besuchten Exkursionen unter der Leitung von Dkfm. Franz Kalb

hatten bislang die Parzellen um Watzenegg, den Fischbach, die Alpen Staufenalpe und Kühberg sowie die Achmühle zum Ziel.

Freitag, 2. Oktober 1998, 14.15 Uhr Brunnen im Ober- und Niederdorf

Im Oberdorf und im Niederdorf (Markt) existieren noch heute zahlreiche Brunnen. Diese früher wichtigen Treffpunkte im dörflichen Leben lassen sich oft weit zurückverfolgen und können somit viel über die Geschichte eines Ortsteiles vermitteln.

Treffpunkt: Haltestelle Gasthaus Engel, Linie 38

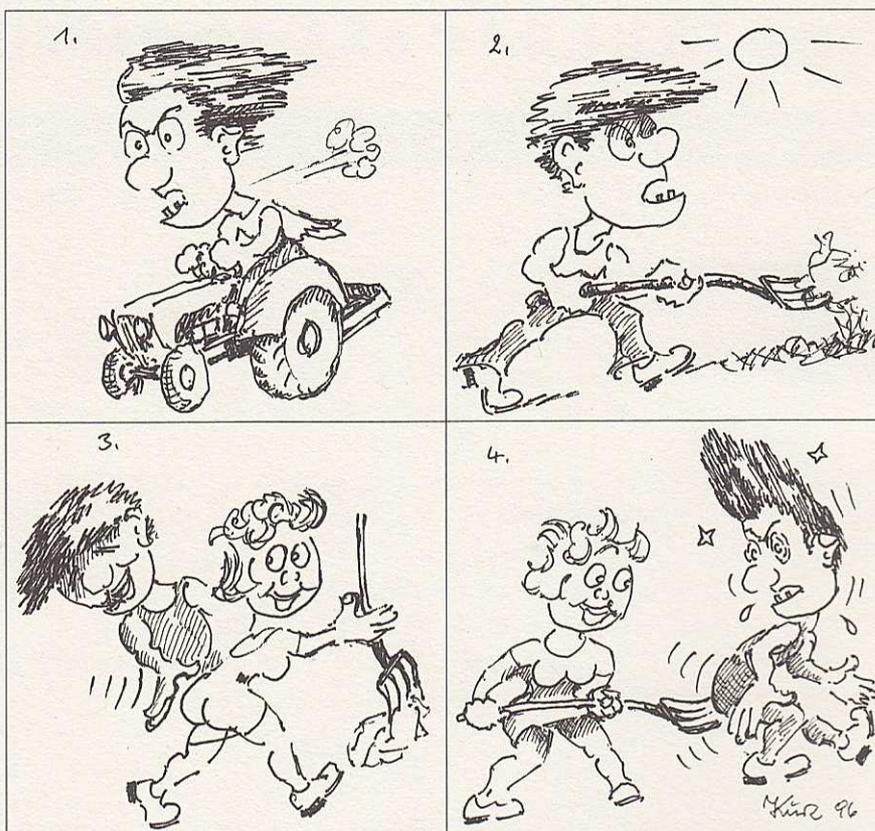
Die Teilnahme ist kostenlos.

Führung „Achmühle“, Foto Harald Rhomberg



Was ist Silo?

Silos sind Behelfnisse zur Erzeugung von Silofutter, in denen Gras, welches noch bis zu 30% Feuchtigkeit hat, unter Luftabschluß konserviert und im Winter als Silofutter den Tieren verfüttert wird. Früher waren eher die Hochsilos bekannt, heute sind die "Rundballen" oder Flachsilos nicht zu übersehen. Bei Flachsilos oder Silorundballen wird angetrocknetes Gras verdichtet, luftdicht verpackt und beginnt danach einen Gärungsprozeß, der nach ca. 21 Tagen abgeschlossen ist.



Allwettertaft in der Landwirtschaft von Adolf Kunz

Hio und do

hio und do
muascht still si,
as ischt g'schiedr, wenn
d'still bioscht.

hio und do
muascht reda.

hio und do
fallt dr a Fröud in Schoß
du woascht nid wio.

hio und do
loscht d' Kopf hanga.

hio und do
kascht de sealb und
d' Wealt numma vrstoh.

hio und do
muascht vrgeasso
döm Friodo z'liob.

hio und do
heascht Glück
uvrschamts Glück!

hio und do!

Annaliese Rohner

Der Stadtbusfahrer

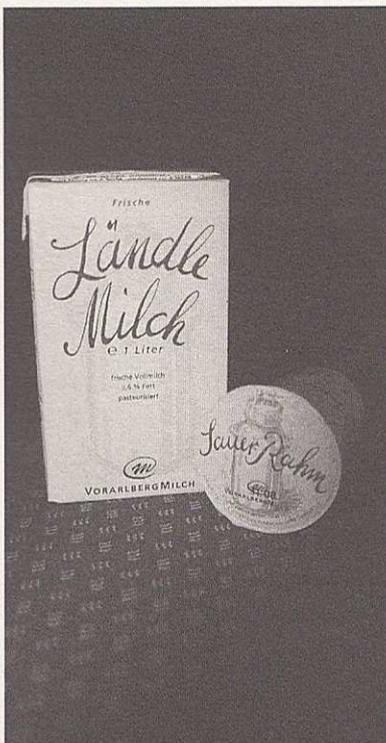
Erinnern Sie sich noch an den Milchwirbel der vergangenen Wochen? Da bringt ein Lebensmittelhändler eine neue Milch aus dem Brengenzwald auf den Markt. Sie soll ganz frisch sein und von Kühen stammen, die keine Blähungen haben. Kühe, die Silage als Futter bekommen, kommen dafür nicht in Frage, war zwischen den Zeilen zu lesen. Die Aufregung war groß innerhalb der Bauernschaft. In den Medien war das Thema längere Zeit präsent. Eigentlich müßte man sich freuen, wenn sich ein paar findige Köpfe Gedanken machen über die Vermarktung unserer Milch, die ja im Überschuß vorhanden ist. Dem ist leider nicht so, und unter der Bauernschaft erst recht nicht. Ich erinnere mich noch gut an die Verschmelzung zweier leistungsfähiger milchverarbeitender Betriebe in Vorarlberg. Die Großmolkerei Dornbirn blieb auf der Strecke. Die EU-Reife wurde als Begründung angeführt. Wollte man vielleicht keine Konkurrenz? Jetzt geht eine ganze Talschaft einen eigenen Weg mit ihrer "Frischmilch". Was heißt schon Frischmilch? Die wenigste Milch wird "aso kuoh-warma"

getrunken. Die Konsumenten lassen sich heute sehr leicht durch die Werbung verunsichern. Durch diese Aktion wurde sicherlich kein Liter Milch zusätzlich getrunken. Eigentlich bedarf es aber neuer attraktiver Milchprodukte, um unserer Milchwirtschaft zusätzliche Impulse zu geben, nicht dieselbe Milch mit neuer Verpackung.

Über die Verfütterung von Silofutter will ich mich nicht äußern – ich bin zu wenig Fachmann – ob aber jedes Jahr vier- bis fünfmal gemäht werden muß, habe ich echte Zweifel. Unsere Monograswirtschaft kann auf Dauer sicherlich nicht ein erstrebenswertes Ziel sein. Durch das wiederholte Abmähen vor der Reife und durch zu intensive Düngung wird jede Vielfalt zerstört und dem Boden die Natürlichkeit genommen.

Hier sind noch Überlegungen anzustellen. Natürliche Produkte und die Vielfalt der Natur haben einen Wert, der über den "Nahrungswert" hinausreicht. Das meint

Ihr Stadtbusfahrer



Die Milchmännin

Franz Wehinger

Geboren wurde Ilse Moosbrugger 1926 und ihr Wunschberuf wäre von Jugend an eigentlich Sportlehrerin gewesen. Sie war eine sehr gute Schiläuferin und Landesmeisterin im Kunstturnen. Doch dann erkrankte ihr Vater, der als Milchhändler und einer der ersten LKW-Besitzer von Dornbirn die Milch ursprünglich noch direkt aus dem Bregenzerwald gekauft hatte. Ilse brach die Schule ab. Sie tauschte die Schulbank mit dem Milchwagen und wurde Milchmännin (als „Milchfrau“ ist sie noch nie angesprochen worden). Ihr Lieferant war nun die Großmolkerei. Und obwohl sie ihre eigene Unternehmerin war, lief der Großteil ihres Tagesablaufes genau vorprogrammiert ab. Täglich, auch an Sonn- und Feiertagen, mußte die Milch ausgefahren werden. Das hieß, um 5.00 Uhr früh aufstehen, das Pferd füttern, die 50 kg schweren Kannen, die die Molkerei zugestellt hatte, auf den Wagen heben, das Pferd einspannen und sich um halb sieben auf den Weg machen. Um etwa 13 Uhr kam sie von der Milchfahrt zurück. Dann wurden die Gefäße peinlich genau gewaschen. Im Sommer mußte sie sich anschließend um Gras und Heu für ihr Pferd kümmern, denn dieses lief eben nicht mit Benzin oder Diesel.

Ihr Erkennungssignal war die Trillerpfeife. Wenn die Hausfrauen den Pfeifton hörten, kamen sie mit Milchkannen oder sonstigen Gefäßen aus dem Haus, um bei ihr Milch, Butter oder Rahm zu kaufen. Während die Frauen um den Wagen standen, wartete das Pferd geduldig, und es wurde oft von Kindern und Hausfrauen mit einem Leckerbissen verwöhnt, etwas altem Brot oder einem Zuckerwürfel. Hatte die Hausfrau die Milch bekommen und bezahlt, verschloß die Milchmännin ihre große Kanne und das metallene Geräusch des Deckels war das Signal für das Pferd, zum nächsten Haus weiterzutrotten, wo eine Kundin wartete. Und genauso wie die Milchmännin, kannte auch bald das Pferd die Kunden. Es blieb bei den Häusern stehen, die Milch bezo-

gen, auch wenn sich die Hausfrauen mit dem Herauskommen etwas verspätet hatten.

Die Milch-Pferde hatten klingende Namen wie Tschiko, Nina, Isabella, Coletta, aber auch seltsame wie Brandenburg. War ein Pferd einmal krank oder altersschwach, dann gab es mit der „Aushilfe“ durchaus auch kleine Abenteuer zu bestehen. Etwa die schöne Stute des „roten Hannes“, die die Unachtsamkeit der Hausfrauen nutzte. Während diese den Milchkrug abstellten um zu bezahlen, schleckte das Pferd noch schnell einen Schluck heraus. Oder die Lerchenmüller-Ponys, die zuerst überhaupt kein Interesse zeigten, in die gleiche Richtung zu ziehen. Später aber, als sie statt dem Milchwagen eine Kutsche zogen, plötzlich bei einem Haus stehenbleiben konnten, bei dem sie früher immer etwas Futter bekamen. Tschiko wiederum, das letzte Milchpferd, konnte sich mit der Technik nicht abfinden und zerbrach jedesmal in panischer Angst die Wagendeichsel, wenn sich die städtische Kehrmaschine oder das Mullauto näherten. Allerdings wichen die Fahrzeuge in eine Nebenstraße aus, wenn sie den Milchwagen von weitem sahen.

Nun, Pferde konnten krank werden, nicht aber die Milchmännin. Sie war nie krank gewesen, und als sie sich den Arm kompliziert gebrochen hatte, bediente sie eben vier Monate mit dem Gips die Kundinnen.

Gerne erinnert sie sich an die Winter, in denen statt dem Wagen der Schlitten vorgespannt werden konnte. In dem Jahr aber, als der Bodensee zufror und die Temperaturen auf Rekordtiefen sanken, da war es nicht mehr angenehm. Die Milch gefror von den Rändern der 50 Literkannen immer weiter hinein, sodaß gegen Ende der Fahrt nur ein knappes Loch blieb, aus dem noch flüssige Milch geschöpft werden konnte.

Bis zu 700 Liter Milch wurden pro Tag mit dem Viertel-, dem Halb- oder dem Litermaß in die



Ilse Moosbrugger, Foto: Stadtarchiv Dornbirn

bereitgestellten Kannen und Milchhäfen der Haushalte gemessen. Ihre tägliche Verkaufsfahrt führte die Milchmännin über die Flurgasse, Eisengasse, Riedgasse, Schwefel, Rohrbach, Schmelzhütterstraße, Färbergasse und Gilmstraße bis zum Cafe Dietl, das ebenso wie Färbers Küche (Betriebsküche der Firma F.M.Rhomberg) zu den „Großabnehmern“ zählte. Milch war damals nicht nur eine Beigabe zum Kaffee, sondern ein beliebtes Getränk, von dem ein mittlerer Haushalt durchaus bis zu zwei Liter pro Tag verbrauchen konnte.

In den 60er Jahren waren dann bereits so viele Haushalte mit Kühlschränken ausgerüstet, daß an Sonn- und Feiertagen die Milch nicht mehr ausgefahren werden mußte. Die Maresimilch kam mit ins Verkaufsprogramm, und die Leerflaschen konnten wieder beim Milchwagen abgegeben werden. Die moderne Mülltrennung hatte begonnen.

Aber die Technik blieb damit nicht stehen. Das Aus für diesen romantischen Milchverkauf kam mit der Erfindung des Zupack und damit verbunden dem Verkauf der Milch durch die Lebensmittelhändler. 1979, nach mehr als 30 Jahren Milchmännin, schirrte Ilse Moosbrugger

den Milchwagen endgültig aus. Von den Pferden kam die Tierliebhaberin allerdings nicht mehr los. Eigentlich wollte sie Pferde züchten und verkaufen. Doch brachte sie es nicht übers Herz, die Jungtiere abzugeben. Und so leben in ihrer Ranch im Ried inzwischen 13 Pferde. Das älteste ist 28 Jahre alt.

Ihr Traumberuf war es - rückblickend - vielleicht nicht. Aber wäre sie mit einem anderen Beruf glücklicher geworden? Sie weiß es nicht. Und sie hat auch nie überlegt, zu wechseln. Wenn man mit ihr spricht, hat man das Gefühl, daß die schönen Erinnerungen überwiegen. Auch heute noch wird sie oft angesprochen von Menschen, die sich gerne an sie und ihren Milchwagen erinnern - und ein wenig der schon wieder alten Zeit nachtrauern. Der Zeit, als die Milchmännin die Milch noch mit dem Pferdewagen zu den Häusern brachte.

*Kunst ist das was man nicht kann –
denn wenn man es kann
ist es keine Kunst mehr.*

Dornbirner Straßennamen

Albert Bohle

Die vorliegende Ausgabe der „Stubat“ steht unter dem Leitthema „Ernährung“. Manche Dornbirner Straßennamen erinnern an alte Anbauformen und Bodenfrüchte - einige von ihnen verdienen erläuternde Hinweise.

Bäumlegasse, Baumgarten, Bongat, Hanggasse ("Hangers Baumgarten"), Pongartgasse

Unser Übername „Doarobiorar Süoßlar schnitz“, „Süoßlar“ geht wohl auf den großen Obstreichtum in früheren Zeiten zurück. Besonders in der Gegend zwischen dem Hatler Feld, dem linken Achufer und der Bäumlegasse, wo auf überschwemmungsgefährdetem Grund am Rand des Korn- und Wiesenlandes der Baumschatten dem Anbau nicht schadete, gab es offenbar größere Obstbaumbestände. Alte, zum Teil mundartlich geformte Flur- und

Straßennamen halten noch die Erinnerung an diese „Baumgärten“ wach. Ähnliches gilt wohl für die Pongartgasse am Randgebiet des alten Steinebachflurs.

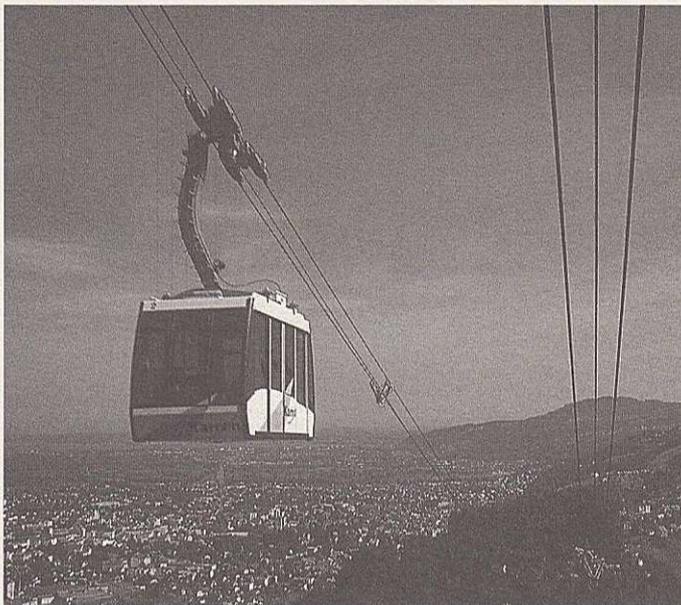
Bei dem damals gewonnenen Obst dürfte es sich durchwegs um eher anspruchslose Sorten gehandelt haben: die Birnen und Äpfel wurden vorwiegend zur Erzeugung von Most, Schnaps und zur Zubereitung der „Süßlerschnitze“ verwendet. Apfelscheiben und Birnenhälften ergaben, sorgsam gedörrt, eine zugleich nahr- und schmackhafte Ergänzung der Ernährung für die sonst so eintönige Kost in der Winter- und Frühjahrszeit.

Apfelgasse, Birngasse, Bienengasse

Vor hundert Jahren trug in besonderer Weise der Obstbauverein in verdienstvollen Kampagnen und Kursen zur Verfeinerung und Anhe-

Karren

Mit der Seilbahn zum Hochgenuß



Für unsere Senioren

Jeden Dienstag nachmittag bieten wir Ihnen im Panoramarestaurant Kaffee und Kuchen um ATS 40.-.

Seniorentarif (Einheimische) für die Berg- und Talfahrt ATS 65.-

Willkommen auf dem Karren

Informationen zum Seilbahnbetrieb

T 05572/22 140

Reservation im Panoramarestaurant

T 05572/54 711 oder T 0664/200 36 28

bung der Obstkultur bei. Die Pflanzung und Veredelung anspruchsvoller Sorten, die Verarbeitung zu Marmelade, Kompott, Säften usw. führte zu einer wesentlichen Verbesserung der Lebensqualität. Selbstverständlich gehörte dazu auch ein vermehrtes Verständnis für die Bedeutung der Arbeit der Bienen und für die Imkerei.

Dinkelweg/Vesenweg

Vor einigen Jahren wurden etliche neue Wege im Gebiet der Hatler Erlöse unter der Bahnlinie nach alten, in Dornbirn verbreiteten Getreidearten benannt. Der „Dinkel“, auch „Dintel“, nach seiner besonders fest anhaftenden Kornhülle auch als „Spelz“ bezeichnet, war in Dornbirn und dem ganzen Unterland unter dem Namen „Vesen“ bekannt. Er wurde im ganzen alten Einzugsbereich der Alemannen angebaut und war viele Jahrhunderte lang die weitaus wichtigste Getreidefrucht in den Dornbirner Fluren, so daß man ihn in seiner enthülsten Form schlechthin „Korn“ (mundartlich „Kern“) nannte. Weniger kälteempfindlich als andere Sorten und besonders auf lehmigen Böden ergiebig, lieferte diese bei uns seit über hundert Jahren fast vergessene Weizenart ein besonders feines, neuerdings wieder etwas in Mode gekommenes Weißmehl. Im Vergleich zu diesem Vesen spielte der Anbau von Gerste bei uns eine eher geringe, der von Roggen fast gar keine Rolle.

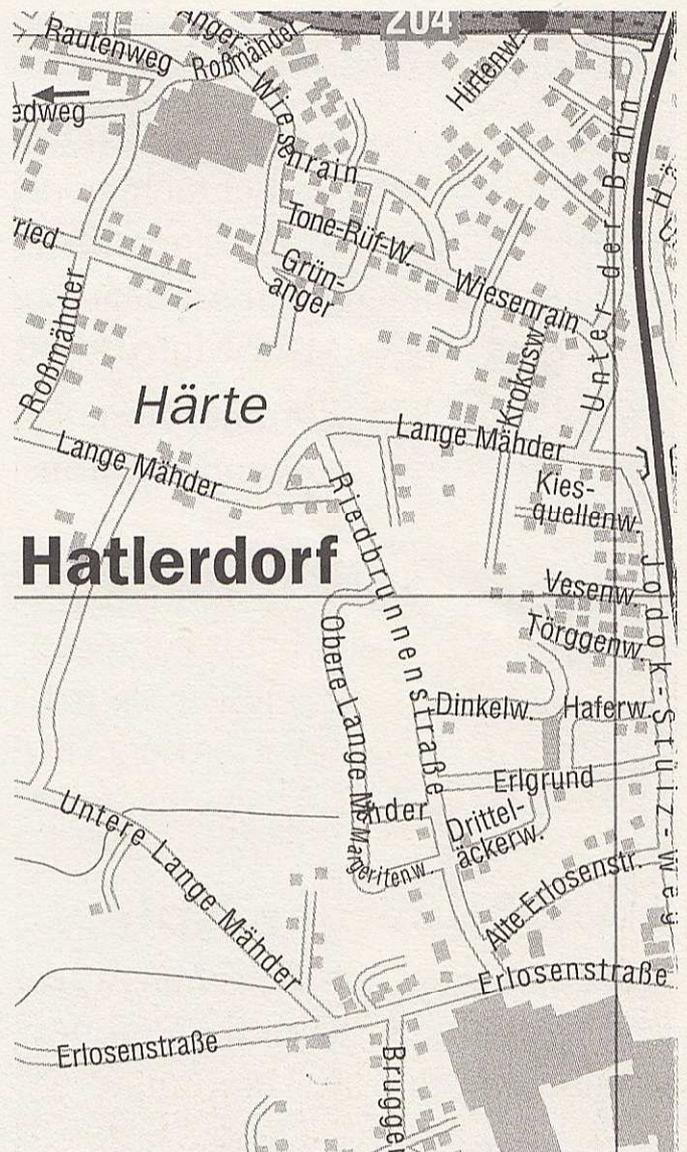
Haferweg

Hafer gedieh bei uns besonders in den Berglagen. Er war für die Ernährung der Leute („Habermus“) jahrhundertlang kaum minder wichtig wie als Kraftfutter für die Pferde. Sein Anbau lieferte meist etwa ein Drittel der Dornbirner Kornernte.

Törggenweg

Der Mais stammt aus indianischer Züchtung und wurde um 1520 von den spanischen

Eroberern aus Mittel- und Südamerika nach Europa gebracht. Über Kreta („Türkisch Korn“), Italien („Wälschkorn“) und Ungarn („Kukuruz“) kam er um 1680 in unsere Gegend. Die bösen Hunger- und Elendsjahre während der damaligen Franzosenkriege ließen die Bauern ziemlich rasch ihre Hoffnung auf den mehr als doppelt so ergiebigen „Türken“ oder Törggo“ setzen, obwohl sein Anbau erheblich arbeitsaufwendiger als der des einheimischen Getreides war und bald einschneidende Änderungen in den alten wirtschaftlichen Gewohnheiten erforderte (Abschaffung des Flurzwanges, Neueinteilung der Felder ...). („dieweilen die vesen- und gerstenfrucht ... weith mehreren saamen, ... auch weith geringeren nuzen alß von pflanzung des sogenannten Tirckhenkorns zu hoffen seye“).



Verschwundene Baulichkeiten

Franz Kalb

Scheid- oder Schoadbildstock

An der Wasserscheide zwischen dem Dornbirnerach-Tal und dem Mellental und an der Mark der Alpen Mörzel und Bruderthan war vor alten Zeiten ein Bildstock. Nach der Lage ist anzunehmen, daß er ursprünglich als Orientierungspunkt diente, nach dem sich die Hirten, Heuer, Jäger und Holzfäller zu richten hatten. Wir sind über das Aussehen dieses Kleindenkmals im unklaren, können uns aber vorstellen, daß dort fromme Andenken für mehrere, bei der gefährlichen Alp-, Heu- und Holzarbeit tödlich Verunglückte angebracht waren. Da solche Erinnerungsmale in dieser luftigen Höhe wohl nur aus Holz bestanden, sind sie zerfallen, wenn sich keine Nachkommen dieser angenommen haben. Glücklicherweise haben sich beim Bildstock unter dem Fluhlöchle die Kindeskinde noch rührend um das Andenken an ihren Ur-Urgroßvater gekümmert. Den Kamm des Firstes nannte man Hochgröß. Alle Dornbirner Alpen hatten seit uralten Zeiten das Recht, ihr Vieh mit mindestensm Schaden dort drüber zu treiben.

Joswälder Alphütte

Schon 1433 haben die Binneler Alpgenossen ihr „Vorsäss an der Alpe“ tief im Mellental dem Jos Nesensun zu Glatterns zu Lehen gegeben. Dessen Nachkommen in der Kummbergregion hatten noch vor 200 Jahren viele versplitterte Anteile an dieser Alpe, die sie über Laterns befahren mußten, weil ihnen die Binneler den nahen Weg über die Körb verwehrt hatten. So konnten die Dornbirner die verstreuten Rechte an Oswald, wie man jetzt schrieb, Mitte des letzten Jahrhunderts günstig erwerben. Wir wissen nicht, wie viele Alphütten in den mehr als 500 Jahren dort neu gebaut werden mußten. In dieser tiefen Lage (1100 m) konnten Hütten leicht 200 Jahre lang halten, wenn das Holz beim rechten Mond geschlägert und das Schindeldach rechtzeitig erneuert wurde. Die letzte Hütte ist knapp vor der Alpfahrt 1971 abgebrannt und nicht wieder aufgebaut worden. Ersatzlos verschwunden sind leider auch die Alphütten von Gräsach, Schanern, Oberwäldle, Wiesberg und Schlag, sowie beide Hütten der Unteralp in der Katastralgemeinde Ebnit II.

*Alpe Hinterschanern,
Gemeindegebiet Dornbirn*

*Quelle: Anton Wohlgenannt,
StR., Oberer Kirchweg 16
6850 Dornbirn und
Dieter Leuze,
Mittelzellerstr. 8,
D-7752 Insel Reichenau*



Rätsel

Im Rätsel der letzten Stubat-Ausgabe haben wir nach einem bestimmten Gebäude-Ausschnitt gefragt.

Von einer Einsenderin erhielten wir eine ganz genaue Beschreibung, die wir Ihnen nicht vor-enthalten wollen:

„Das abgebildete Haus ist natürlich in Dornbirn, Grabenweg 8 und im Besitze des Zahnarztes Dr. Walter Flatz, der ein Enkel des Erbauers (Bauherrn) Zahnarzt Dr. (Karl?) Schwendinger ist. Der Architekt war: Hanns Kornberger (1868-1933), der rund sieben Jahre älter als Dr. Schwendinger (1875) war. Das Haus ist schöner Jugendstil um ca. 1910 erbaut.“

Aus den rund 60 richtigen Einsendungen wurden 3 Preisträger gezogen:

1. Preis: **Helmut Weiss,
Fang 11 a in
6850 Dornbirn**
2. Preis: **Johannes Lenz,
Sattelberg 88
in 6833 Klaus**
3. Preis: **Josef (Sepp) Thurnher,
Wiesenrain 2
in 6850 Dornbirn**

Wir gratulieren herzlich! Die Buch-Preise werden in den nächsten Tagen zugeschickt.

Die Rätselfrage dieser Stubat-Ausgabe stammt aus dem Bereich „Küche und Kochen“. Selbstverständlich wollen wir Ihnen auch diesmal ein paar Tips zum Bildausschnitt geben:

Es handelt sich um eine Gemüsesorte, die den Gaumen erfreut und die Köchin zu Tränen rührt. In der Hausmannskost ist sie beinahe unverzichtbar und wird sowohl roh als auch gegart verzehrt.



Viel Spaß beim Raten!

Postkarte, Zettel oder Brief mit der richtigen Lösung und Ihrer Anschrift geben Sie bitte bis zum 10. Oktober beim Rathaus ab und damit sind Sie bereits Rästelteilnehmer. Wir werden auch diesmal die Gewinner im Rahmen einer Ziehung ermitteln.

Lösung an:

Amt der Stadt Dornbirn
Stubat
Rathausplatz 2
6850 Dornbirn

Unsere Leser berichten

Liebe Stubat!

Beim Lesen der Stubat Nr. 15 über verschwundene Baulichkeiten ist mir eine Geschichte eingefallen, die unser Vater (geb. 1893) öfters erzählt hat: „Einige junge Burschen aus der hinteren Achmühle haben an einem Sonntag nachmittag ihren Mut auf die Probe gestellt und sind vom Karren-Turm aus auf eine Tanne gesprungen, die unter dem Felsen heraufgewachsen ist. Es ging recht lustig zu, die jungen Männer auf dem Karren klatschten, sprangen vor Freude in die Höhe und machten lauten

Krach. Plötzlich wurde es still. Einer der jungen Burschen (Mehlers-Wohlgenannt) erwischte die Tanne nicht und stürzte zu Tode.“

Soweit die Geschichte meines Vaters. Was daran wahr ist, habe ich nie eruiert. Es hat mir jedesmal gegraust, wenn ich auf dem Karren gestanden bin und an die Geschichte gedacht habe.

Herta Binder, Wiesenrain 11

Jahrgang 1892

Einem mehrfach geäußerten Wunsche entsprechend, treffen sich die Jahrgängerinnen und Jahrgänger von 1892 zu einer gefelligen

Zusammenkunft mit Gulaschpartie

am kommenden Samstag, 6. März, im Gasthaus „Eisplatz“. Hierfür sind abzugeben: 100 Gramm Fleisch und 20 Gramm Fett. Anmeldungen und Kartenabgabe für den 1. und 4. Bezirk im Gasthaus „Eisplatz“, für den 2. Bezirk im Gasthaus „Möhren“, Hanggasse, für den 3. Bezirk bei Frau Josef. Reitschuler, Steinat. Bei diesen Meldestellen wird nähere Auskunft erteilt. Meldungen, die nach dem 3. März abgegeben werden, können auf keinen Fall mehr berücksichtigt werden.

561

Der Ausschuß.

142

U. N. I. C. E. F. - Lebertranspende an Säuglinge und Kleinkinder

Vom Internationalen Kinderhilfswerk wird an bedürftige Kinder im Alter vom 7. Monat bis einschließlich 3. Lebensjahr Lebertran abgegeben. Die Abgabe für das ganze Stadtgebiet Dornbirn erfolgt in der Säuglings-Fürsorge-Stelle Dornbirn-Markt am Dienstag, den 18. Mai, bis Freitag 21. Mai, vormittags von 9—11 Uhr.

Für jeden Säugling ist eine Menge von 200 ccm Lebertran pro Monat durch 2 Monate bestimmt. Zum Bezuge sind die Lebensmittelkarten der Kinder sowie Flaschen mitzubringen.

Kostenbeitrag 20 Groschen

1858

Kneippverein Dornbirn

Sonntag, 10. Oktober, wird unter Leitung von Herrn Direktor Zerlauth ein

Rohkostkurs

im Gasthaus „Hirschen“, Kolpingshaus, Schmelzhütte, veranstaltet. Mitglieder und deren Angehörige sind hierzu freundlich eingeladen. Kursteilnehmer und Kursteilnehmerinnen treffen sich dort um 12.30 Uhr, die anderen kommen zum Vortrag von Direktor Zerlauth und zur Kostprobe bis 19.00 Uhr.

Mitzubringen sind: 200 g Schwarzbrotmarken, 30 g Fettmarken, Teller, Tasse, Besteck, Zucker. 2242

Achtet auf den Kartoffelkäfer!

Die Kartoffelkäfer-Gefahr wird immer bedrohlicher. Neben den bereits bekannt gegebenen Gebieten wurde der Einflug von Kartoffelkäfern nunmehr auch: Im Steinacker, in den Stücken, Bobleben, Langen Fängen, Im Grund, Koblern und im Ebnit festgestellt.

Die Kartoffelfelder sind daher wie angeordnet stets genauestens abzuluchen. Bedenket, die Kartoffelernte ist in großer Gefahr. 100

Rauchwaren, Inlett, Photoapparat, Ackergeräte gegen Maismehl und Kartoffeln zu tauschen. Angebote unter „500“ an die Verw. d. Bl. 4917

Was geschah...

Vor 100 Jahren

Im Schaufenster der Buchhandlung Rusch wurde ein aus Schmiedeeisen künstlich angefertigter Blumenstrauß ausgestellt, der von **Franz Mäser**, Schlosser in der Klostersgasse, angefertigt worden war.

Vor 50 Jahren

Im Zuge einer Grenzbereinigung zwischen Dornbirn und Hohenems wurde der **Landgraben** zur zukünftigen Grenze zwischen den beiden Gemeinden.

In Dornbirn mußte jede Person, die über 18 Jahre alt war, eine Umlage von einem Schilling zur **Kartoffelkäferbekämpfung** bezahlen. Mit diesem Geld wurde ein Suchdienst eingerichtet.

Vor 25 Jahren

Der Turnplatz der **Hauptschule Markt** wurde mit einem Teerbelag versehen. Während der Messe stand hier das Wirtschaftszelt.

Diözesanbischof Dr. Bruno Wechner weihte die neue **Bergkirche in Kehlegg** ein, die von Architekt Hans Burtscher entworfen wurde.

Das neue **Rettingsheim** der Stadt Dornbirn, nach Plänen von Architekt Emanuel Thurnher erbaut, wurde eröffnet.