

«Für den <Glust> ein Mühlebrot für 10 Rappen»

Mühlen im Zürcher Oberland

Über Mühlen und deren Geschichte erfahren wir neben den noch existierenden Mühlenbauten vor allem aus schriftlichen Quellen wie Lehenbriefen, Urbaren oder Schenkungsurkunden etwas. Archäologische Funde geben uns Aufschlüsse, aber auch Spuren in der Landschaft lassen uns etwas über die Nutzung erahnen: Sei es, dass man eine alte Kanalführung entdeckt oder einen früheren Weiher erahnt.



Mühle Weisslingen: erste Erwähnung einer Mühle auf Zürcher Boden in der Schenkungsurkunde vom 22. Dezember 764 im Stiftsarchiv St. Gallen. Otgerus, der Sohn des Hattius, schenkt dem Kloster St. Gallen unter anderem seine Mühle, «molino» «Zürcher Chronik» 1963, S. 13, eingefärbt: Kulturdetektive).

Als Mühlen werden bis ins 19. Jahrhundert Bauten bezeichnet, die vom Wind oder vom Wasser angetrieben werden. Seit der Antike ist bekannt, dass man Energie erzeugen kann, indem man ein Rad mit einer Welle in eine Strömung hält. Die Nutzung der Wasserkraft wurde laufend verbessert und bedingte immer umfangreichere Bauten wie Wehre, Kanäle und Stauweiher. Auch über die Industrialisierung hinaus behielt die Wasserkraft dank der Erfindung der Turbine ihre Wichtigkeit.

Im Kanton Zürich und besonders ausgeprägt im Zürcher Oberland entwickelten sich ver-



Mühle Kempton/Wetzikon: Welle zur Kraftübertragung mit Transmissionsriemen (Foto: Kulturdetektive).

schiedene Gewässer zu wichtigen Gewerbeachsen ausserhalb von Siedlungen. Der «Millionenbach» zwischen dem Pfäffiker- und dem Greifensee ist ein Beispiel dafür. In der sehr komfort-

ablen Lage, dass ein Fluss quer durch die Stadt führte, befand sich Zürich. In der Limmat unterhalb des Lindenhofes ist bereits im 9. Jahrhundert ein erster Mühlenstandort bezeugt.

Die Mühlen zählen zu den ältesten Gewerbebetrieben. Sie nahmen neben den Bäckereien, den Wirtshäusern (Tavernen) und den Schmieden eine besondere Stellung unter den ländlichen Gewerben ein.

Im Mittelalter übertrugen die geistlichen oder weltlichen Grundherren ihre Mühle als Lehen einem Müller, bei dem die Bauern der Region das Getreide mahlen lassen mussten. Die Grundherren spielten ihre Macht geschickt aus und banden auf diese Weise die Bauern und die Bewohner einer Region durch wirtschaftliche Abhängigkeit an sich. Für die Mühlen galt ein besonderer Rechtsschutz, der Mühlenfrieden. Wer gegen den Mühlenfrieden versties, wurde besonders hart bestraft, da dieser für die Ernährung der Bevölkerung Voraussetzung war.



Keller-Karte von 1828: Spinnereien und Mühlen am Aabach, Pfäffikersee als grosses Regulierbecken des Aabachausflusses («Industriekultur» 1994, S. 97).



Schlanker Siloturm der Mühle Balchenstahl aus dem Jahre 1935 beim Bahnhof Pfäffikon (Kulturdetektive, 2010).

Mühlenbann und Mühlenzwang

Durch das Recht des Mühlenbanns und des Mühlenzwangs erwuchs den Mühlen eine besondere Stellung. Der Mühlenbann berechnete die Müller sogar, in einem gewissen Umkreis um die Mühlen den Bau weiterer Mühlen zu verbieten. Eine neue Mühle durfte nur als Ersatz einer alten erbaut werden. Dadurch erhielt der Müller eine Monopol-

stellung, was zur Folge hatte, dass die Müller auch im Dorf eine führende Stellung einnahmen. Es bildeten sich eigentliche Müller-Dynastien, wie zum Beispiel die der Bosshards in Schachen und Balchenstahl oder der Messikommers in Aathal.

Mit dem Aufblühen und dem Erstarken der Städte, vor allem der Stadt Zürich, gab es Veränderungen. Die Mühlen gehörten zu den wirtschaftlich wertvollsten

Betrieben. Deshalb zog Zürich immer mehr Mühlen an sich und gleichzeitig auch die damit verbundenen Rechte. Die mittelalterlichen Mühlen zählten zu den «ehaften» Betrieben. Darunter verstand man ein gesetzlich begründetes Nutzungsrecht (beispielsweise Anzahl der Mahlgänge und Wasserräder), das an eine bestimmte Mühle gebunden war.

Auch in Bezug auf die Grundzinsse nahmen die Müller eine besondere Stellung ein. So beteiligten sich die Müller meistens nicht an der Dreifelderwirtschaft. Der Getreideanbau lohnte sich für sie nicht, da sie rund um ihre Mühle nur wenig Land besaßen. Da sich aber die Nebenprodukte der Müllerei besonders gut für die Schweinezucht eigneten, betrieben sehr viele Müller nebenbei eine solche.

Die Müller erhielten ihren Lohn in Naturalien. Dieser sogenannte Mahllohn bestand aus einem bestimmten Anteil des gemahlten Getreides, das die Bauern ihnen brachten. Auch die Müller mussten Abgaben tätigen. Neben dem sogenannten Kernenzins ohne Hafer, da dieser nicht gemahlen wurde, gehörte immer mindestens ein Schwein dazu, oft auch ein Huhn und Eier. Um 1274 sind im habsburgischen Einkünfterödel für die Mühle Rikon an der Töss belegt: «Item molendinum in Riken, 1 porcum» oder im Jahr 1364 für diejenige von Wila im Tösstal: «dü müli ze Wile, gilt sehs mut kernen und ain swin» (Kaufbrief der Burgherrschaft Altlandenberg, in: «Zürcher Wochenchronik» 1/1963, S. 7). Noch 1615 war der Müller von Turbenthal verpflichtet, jährlich zwei Schweine zu mästen, damit sich der Junker von Breitlandenberg eines davon auslesen konnte.

Mit den wirtschaftlichen und politischen Veränderungen in der Helvetik fiel in Zürich 1798 die Zunftordnung und damit die Vorzugsstellung der «ehaften» Betriebe. Dadurch erhielten die alten Mühlen erstmals Konkurrenz. Die Wiederherstellung der alten Ordnung und damit die Rückversetzung in vorrevolutionäre Zeiten erregte auf der Landschaft starke Opposition, die 1830 im Ustertag gipfelte. Der Erste Weltkrieg brachte schliesslich eine entscheidende Wende: 1915 führte der Bund das Getreidemonopol ein und unterstellte die Mühlen eidgenössischen Vorschriften.

Mühlen als Industrieunternehmen

Mit der Technisierung im 19. Jahrhundert und der damit verbundenen Loslösung von den Wasserachsen entwickelten sich einige Mühlen zu grossen Industrieunternehmen. Dafür ist die Mitte des 15. Jahrhunderts gegründete Mühle Balchenstahl bei Hittnau ein Beispiel. Heute gelangt fast das gesamte Schweizer Getreide per Eisenbahn in die Mühlen. Es wird in grossen Silos zwischengelagert. Zeuge dafür ist der schlanke Siloturm beim Bahnhof Pfäffikon aus dem Jahr 1935.

Vielfach lagen die Mühlen im Tal eines Baches, dessen Wasser mittels Kanälen oder Kennel auf

Was ist ein Mütt?

Ein Mütt ist ein altes Hohlmass, welches zum Messen von Getreide verwendet wurde. Das Mütt entsprach in der Deutschschweiz einer Mannslast (Sack), die im Mittelland zwischen 65 und 108 kg betrug. Grössere Mütt gab es in der Zentralschweiz (138–150 Liter), in Bern und Solothurn (158–168 Liter) sowie in Graubünden (165–185 Liter). 1 Mütt war in der Ostschweiz in 4 Viertel unterteilt, in Graubünden in 5½ Viertel und in Bern und Solothurn in 12 Mäss. Das Mütt verschwand mit der definitiven Einführung des metrischen Systems durch das Bundesgesetz über Masse und Gewichte von 1875.

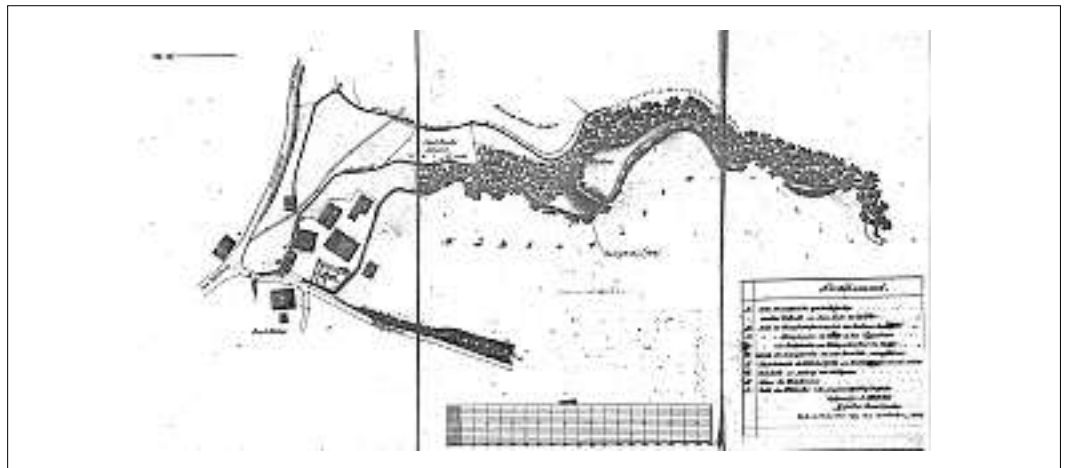
die Mühlenräder geleitet wurde. Wie zum Beispiel im Aatal oder in Uster, wo man das Wasser über Mühlekanäle auf die Räder der Mühlen in Ober-, Kirch- und Niederuster leitete, da die Mühlen nicht direkt am wilden Wasserlauf standen. Das Wasser trieb zwei oder drei Mühlgänge und die Reilmühle, die dem Enthälsen des Getreides diente, an. Vielfach diente die Wasserkraft zugleich auch zum Betrieb eines Sägewerkes, einer Öltrotte, einer Reibe für Textilpflanzen oder einer Stampfe für Breigetreide (Schalchen: Knochenmühle und Sägerei).

Es gab aber auch Bäche, an deren Wasserläufen mehrere Mühlen hintereinanderstanden. Am 10 Kilometer langen Aabach zwischen dem Pfäffiker- und dem Greifensee waren es deren fünf (Stegenmühle, Mühle Aatal, Mühlen Ober-, Kirch- und Niederuster). Am gut 15 Kilometer langen Wasserlauf Fahrenbach-Eulach im Raum Elgg-Winterthur standen 16 Mühlen (Guhwilermühle bei Hofstetten, obere und untere Mühle von Elgg, Räterschens und Hegi, Reismühle, mittlere und untere Mühle Oberwinterthur, Bruggenmühle, Obermühle, Vögelmühle, Steigmühle, Wird- oder Rietermühle, obere Spital- oder Schlangemühle, untere Spital- oder Teufelmühle und die be-

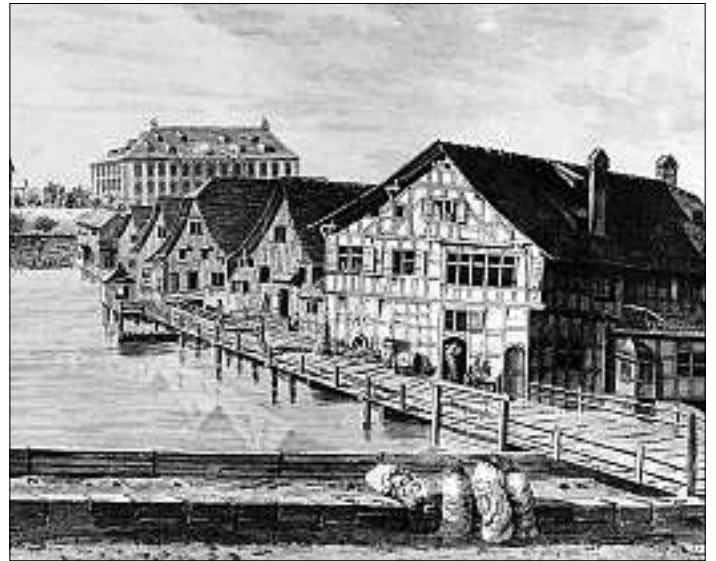
reits im 14. Jahrhundert verschwundene Mühle Eckenwies).

Wenn mehrere Mühlen und – wie im 19. Jahrhundert am Aabach – auch erste Fabriken am selben Gewässer lagen, so führte dies oft zu Streitereien. Jeder wollte möglichst viel Wasser auf das eigene Wasserrad leiten. Da konnte es schon vorkommen, dass dem Müller sprichwörtlich das Wasser abgegraben wurde. Von «Spinnerkönig» Kunz ist bekannt, dass er in einer Nacht-und-Nebel-Aktion kurzerhand das Wasser der Mühle Niederuster auf seine benachbarte Fabrik umleiten liess.

Vermutlich aus Angst vor unregelmässigem Wasserstand mied man im Tösstal die Töss



Mühle Schalchen, Übersichtsplan



Der obere Mühlestieg in Zürich gegen Westen, im Hintergrund das Waisenhaus. Anonyme Federzeichnung um 1880 (Baugeschichtliches Archiv der Stadt Zürich).



Zürcher Mühlestieg: Abbruch der Wasserräder 1949 (Baugeschichtliches Archiv der Stadt Zürich).



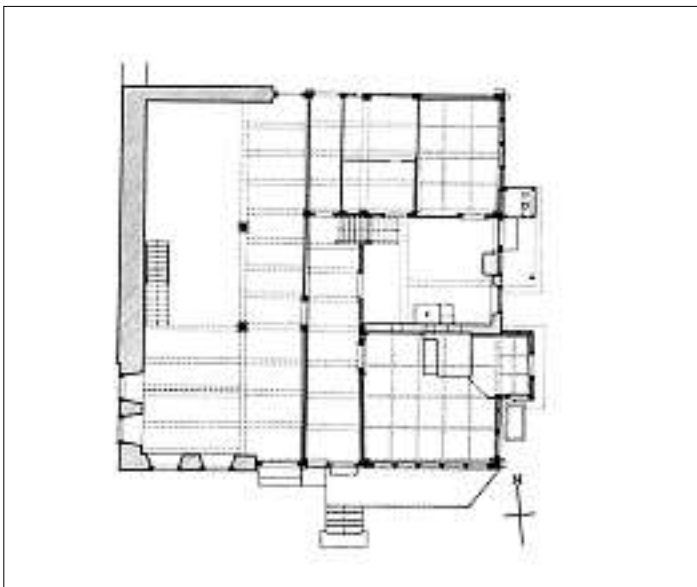
Mühle Weisslingen: Der Bohlenständerbau mit waagrecht ausgefachten Zwischenteilen und einem Fensterband mit Fallläden neben einem Wasserfall ist auf dem Ölgemälde von Johann Ulrich Buri (1. Drittel 19. Jahrhundert) gut ersichtlich («Kunstdenkmäler des Kantons Zürich», Bd. 3, S. 220).

bewusst und baute die Mühlen an ruhigeren Seitenbächen (Wila, Turbenthal, Hutzikon und Rämismühle). In Rikon leitete man das Tösswasser sogar durch einen langen Kanal zur Mühle, sodass diese in einem Abstand vom Fluss erbaut werden konnte.



Das Mühlenensemble im Weisslinger Tobel ist auf der Wildkarte von 1850 gut ersichtlich.

Grundrissplan der Mühle Schalchen («Kunstdenkmäler des Kantons Zürich», Bd. 3, S. 242).



Für die Städte war es oft ein Nachteil – Stichwort: Kriegszeiten –, wenn die lebenswichtigen Mühlen ausserhalb der ummauerten Stadtbefestigung standen. Die Stadt Zürich war da in einer komfortablen Situation: Wegen der regulierenden Wirkung des Sees konnte man es wagen, die Mühlen an Stegen in die Limmat zu setzen, sodass sie durch die Mauern und das umgebende Wasser geschützt waren.

Die sechs Mühlen in der Limmat waren entweder Reichslehen oder Lehen der Abtei. Die Werdmühle wurde beispielsweise 1328 als Mühle des Klosters Oetenbach erwähnt und befand sich seit 1429 im Besitz der Familie Werdmüller. Neben dem Haus gab es auch eine Hofstatt, eine Relle und eine Säge. Als



Mühle Weisslingen: Aufnahme vom gleichen Standort aus wie das Ölgemälde. Der Wasserfall ist noch da, die Gebäude mussten einer Strasse weichen (Kulturdetektive, 2010).

Folge der Verbreiterung des Bahnhofquais und der Bahnhofbrücke sowie des Limmatquais zwischen Urania- und Bahnhofbrücke (Gemeindeabstimmung vom 12.9.1948) wurden die Mühlen und Mühlestege 1949/50 abgebrochen.

Verschiedene Mühle-Typen

Es können drei Typen von Mühle-Anlagen unterschieden werden. Entweder liegt die Mühle in einer wasserdurchflossenen Niederung im Dorf selbst (Andelfingen, Flaach, Hegi, Wila, Unterillnau, Ober-, Kirch- und Niederuster usw.) oder sie bildet zusammen mit einem grösseren Bauernhof eine selbständige Siedlung (Trichtenhauermühle bei Zollikon, Räterschen bei Elsau). Als dritte Möglichkeit kann sie auch ganz isoliert ausserhalb eines Dorfes stehen, als Kleinsiedlung mit wenig Land (Eichmühle bei Hettlingen, Kindenmannsmühle bei Ottikon-Gossau, Mühlen in Grüningen).

Daneben gibt es auch architektonische Unterschiede. Die Bautypen unterscheiden sich in Bezug auf die Aufteilung innerhalb des Haupthauses. So diente bei der Mühle Schalchen die nördliche Hälfte des Erdgeschosses als Mühlenraum, die südliche Hälfte als Wohnteil.

Eine ähnliche Aufgliederung zeigt die Mühle in Würglen (Gemeinde Illnau-Effretikon). Daneben kommen im Zürcher Oberland auch Mühlegebäude mit stockwerkweiser Abtrennung vor, wo der Mühlen trakt das ganze Kellergeschoss (Mühle Grüningen, Aabachto-

bel) oder das ganze Erdgeschoss (Neumühle Mönchaltorf) einnimmt und sich die Wohnräume auf die oberen Geschosse verteilen.

Heute sind es nur ein paar wenige Grossmühlen, die für das Mahlen des Mehls zuständig sind. Das war nicht immer so; früher gab es in fast jedem Dorf eine oder sogar mehrere Mühlen. 1927 hielt A. Aepli in seiner «Chronik der Gemeinde Wildberg» ein malerisches Bild fest: «An regnerischen Herbsttagen, meistens aber erst im Winter, wurden dann die Garben mit dem Flegel gedroschen. Da klang es dorlauf und -ab aus den Scheunen im Vier- und Sechstakt, eine eigenartige, fast möchten wir sagen, stimmungsvolle Musik, in den dämmerigen Tag hinein. Sommer und Winter hindurch kam dann von Zeit zu Zeit der «Umfahr», d.h. der Fuhrmann aus der Bauernmühle, um «den Kernen» zum Mahlen abzuholen.»

Die vielen Mühlen, die im Zürcher Oberland zu finden sind, legen Zeugnis ab von den bereits seit Jahrhunderten getätigten Getreideanbau in dieser Gegend.

Weisslingen: älteste Mühle im Kanton Zürich

Die Mühle Weisslingen, die älteste urkundlich erwähnte Mühle im Kanton Zürich, lag im mittleren Abschnitt des Weissenbaches, nicht weit weg von der Kirche Weisslingen. In der lateinisch verfassten Schenkungsurkunde an das Kloster St. Gallen, die Otgerus, der Sohn des Hattinus, im Jahr 764 verfasst hat, geht es um die Mühle



Blick in eine rechnergesteuerte Mühle (www.getreidemuehlen.ch).

Weisslingen (Wizzinwanc, alemannischer Ortsname aus dem 7. Jahrhundert). Sie wird zusammen mit einer Hofstatt, Feldern, Wäldern, Wiesen, Weiden, Wegen, Wasser und Wasserläufen erwähnt. Das Habsburger Urbar (vgl. Titelseite) weist sie im Hochmittelalter als habsburgisches Lehen aus. 1547 war die Mühle mit zwei Wasserrädern von 14 Fuss Durchmesser ver-

sehen und mit einer Sägerei verbunden.

1885 wurde die Mühle Weisslingen vollständig umgebaut. Sie war in Betrieb bis Ende des 19. Jahrhunderts. Leider wurde sie um 1960 – nach einer Betriebszeit von über 1200 Jahren – für eine Strassenbegradigung geopfert. Ausser der 1844 von Müller Hans Jakob Gross erbauten Mühlenscheune wurden

auch alle anderen Gebäude abgebrochen.

Die Gebäudegruppe der ehemaligen Mühle in Schalchen liegt am Rand des Dorfes am Mülibach, welcher von Hermatwil her kommend weiter talwärts zur Bläsimüli weiterführt. Zum Haupthaus, in welchem die Mühle betrieben wurde und welches als Wohnhaus genutzt wurde, gehörten ursprünglich weitere Gebäude: die ehemalige Knochenmühle etwas erhöht über der Anlage, eine Scheune, ein Ökonomiegebäude sowie ein Speicher. Im Mittelpunkt der Häusergruppe befindet sich das grosse Haupthaus; die Nebenbauten sind locker darum herum gruppiert und mit der Giebelfassade auf das Wohnhaus ausgerichtet. Das Haupthaus wurde laut A. Aeppli nach einem Brand 1727 neu aufgebaut, die Ökonomiebauten stammen aus dem 18. und dem 19. Jahrhundert.

Das Alter der Schalchener Mühle ist nicht überliefert, doch geht sie mit Sicherheit bis ins 16. Jahrhundert zurück. Im Jahre 1577 nämlich – wie aus

den Familienrodeln hervorgeht – verehelichte sich Jerg Bosshard «aus der Mülli». Die Mühle war offenbar früh ein freies Gut, denn die Grenze der Herrschaften Kyburg und Greifensee führte mitten durch den Hof. Bis in die Mitte des 19. Jahrhunderts war das alte Wildberger Geschlecht der Bosshards auf der Mühle anzutreffen. Nach dem Ersten Weltkrieg wurde der Mühlenbetrieb eingestellt.

«Wie gerne gedenkt der Schreiber dies stets des heiligen und stattlichen Gebäudes der Mühle in Schalchen», berichtet der Chronist A. Aeppli in der Gemeindechronik Wildberg von 1927. «Wie oft hat er als Knabe das schmale Steglein über den Mühlebach beschriftet».

Die Autorinnen

Kulturdetektive Claudia Fischer-Karrer und Eva Zanger. Am 20. Mai 2011 bieten sie eine Führung zum Thema dieses «Heimatspiegels» an, nähere Informationen unter www.kulturdetektive.ch oder Telefon 043 497 04 07.

Blick in den Mühlenraum der Mühle Kempton/Wetzikon (Kulturdetektive, 2008).



Rekonstruiertes Rezept des jungsteinzeitlichen Twanner Brotes

Zutaten: 250 g Weizenkörner mahlen, bis das Mehl etwa die Feinheit von Ruchmehl hat; ½ dl Wasser, vorher zubereiteter Sauerteig (obwohl kein Salz nachgewiesen werden konnte, ist anzunehmen, dass das Twanner Brot Salz enthielt; es empfiehlt sich ca. 1 TL)

Sauerteig: 1 dl Wasser mit 4 EL Mehl verrühren und 2 Tage zugedeckt stehen lassen; einmal im Tag umrühren

Brotteig: Mehl und Sauerteig zu Teig kneten, zu rundem Brötchen von ca. 17 cm Durchmesser formen und 5 Stunden ruhen lassen
Backzeit: Im Holzofen ca. 30 Min., im elektrischen Backofen ca. 50 Min. bei mittlerer Hitze (aus: Furger/Hartmann, S. 120)

ten und die geschweifte eichene Vortreppen, um im Hausgang, wo die Mehltröge standen, für den «Glust» für 10 Rappen Mühlebrot zu kaufen. Die dicke freundliche Müllerin schnitt dann jeweils von einem frischduftenden Brotlaibe ein so grosses Stück herunter, dass es

nicht nur für den «Znüni» sondern gar noch für den «Zobig» langte. Unsere Bäcker machen ja gewiss gutes Brot, aber so gutes wie das Mühlebrot von Schalchen gibt es halt keines mehr. Das Haus und die vielen Nebengebäude stehen heute noch, aber keine Mühlrad

krächzt und rauscht und klappert mehr, und der Wanderer, der abseits seinen Weg dahinzieht, wird nicht mehr durch das Geratter des Mühlwerkes darauf gewiesen, dass hier eine Mühle steht. Auch die bei letzterer gelegene Säge ist verschwunden. Aus dem einst grossen Mühlegewerb sind zwei Bauerngüter entstanden. Natürlich war mit dem Müllereibetriebe auch eine Weinschenke verbunden. Wie musste sich der Gast da heimisch fühlen in der freundlichen warmgetäfelten Stube bei einem Schoppen preiswerten Landweins einem währschaften Schnitz Speck und frischem Mühlebrot.»

Architektur und Hofanlage dokumentieren den speziellen Status der Müller in der ländlichen Gesellschaft. Ein Müller

war auch immer Grossbauer und Getreidehändler; in Schalchen betrieb er überdies eine Weinschenke, eine Sägerei und eine Knochenmühle. Dazu brauchte es entsprechende Ökonomiegebäude, die in der Regel wie hier eine selbständige Siedlung bildeten: einen Mühlenweiler oder Mühlenbezirk.

Das tägliche Brot

Brot wird in der Schweiz seit Jahrtausenden gebacken, wie auch Funde aus der Jungsteinzeit bezeugen. Wohl schon immer sammelten Menschen Gräser, deren Körner oder Samen als Nahrung dienten. Für die Jungsteinzeit ist auch der Anbau von Pflanzen belegt. Das älteste in der Schweiz gefundene Brot stammt aus Twann am Bielersee und wurde um 3530 v. Chr. aus

Jungsteinzeitliches Brot, Fundstück aus Twann (Furger/Hartmann, S. 118–119).



Rezept für 4 Roggenbrötli vom Müller

50 g Butter
5 dl Milch
50 g Hefe
1 EL Salz
2–3 EL Honig
7 dl grobes Roggenmehl
Ca. 6 dl Weizen-Weissmehl

Die Brötli vor dem Backen mit Honigwasser bepinseln.
Backen auf 200°C, ca. 15 Min.

Weizen hergestellt. Dass dieser Weizen äusserst fein gemahlen wurde, konnte anhand verschiedener Mahlversuche auf einem jungsteinzeitlichen Twanner Mahlstein nachgewiesen werden. Wie das Brot aus jener Zeit

aber wirklich geschmeckt hat, wissen wir nicht. Enthielt es Honig oder Salz? Wurde ein Säuerungsmittel beigegeben?

Ganz aktuell haben die Archäologen in Zürich bei der Grabung Opéra 2010 «eine ganze Serie von Mahlsteinen zutage gefördert, auf denen mit einem Läuferstein beidhändig Getreide mühsam zu Mehl zerrieben wurde. Offenbar wurde in jedem Haushalt eigenes Mehl gemahlen, darauf weisen die Funde von Mahlsteinen in jedem Hausgrundriss hin» (aus: «Tages-Anzeiger», 26. Juli 2010).

Brot spielt für die Menschen nicht nur in Bezug auf Nahrung eine wichtige Rolle; auch in religiösen Überlieferungen, Legen-

den, Mythen und Bräuchen kommt das Thema Brot immer wieder vor. Die Sumerer im 3. Jahrtausend v. Chr. glaubten beispielsweise, dass Brot eine Seele besitze und die Götter sich von Getreide ernährten. Das Christentum kennt im Zusammenhang mit Brot die Speisung der Fünftausend, das Abendmahl oder auch das Vater-Unser. Auf Brot und Spiele setzten auch die Römer. Noch heute kennen wir Brote, die zu speziellen Festen gebacken werden. Die bekanntesten sind sicher der Grütibänz am 6. Dezember und der Dreikönigskuchen am 6. Januar.

Traditionell ist das Brot in der Schweiz eine sehr lokale Angelegenheit. Dies zeigt sich in der

Vielfalt der Kantonsbrote sowie der regionalen, von Tal zu Tal variierenden Brotspezialitäten. Mitte des 19. Jahrhunderts, zur Zeit der Gründung des Schweizerischen Nationalstaates, bekam jeder Kanton «sein» Brot.

Das Zürcher Brot (Ruch- oder Halbweissmehl, Hefe und Salz) ist das meist verkaufte Brot in der Schweiz. Es handelt sich um ein Langbrot in einfacher ovaler Form, mit diagonalen Einschnitten und goldbrauner Kruste.

Zürcher Brot (www.schweizerbrot.ch).



Das Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Reis, Mais und Hirse) dient dem Menschen als Grundnahrungsmittel. Das Weizenkorn besteht aus einem stärke- und eiweisshaltigen Mehlkörper, dem Keimling, der Eiweiss, Vitamine, Mineralstoffe und Fett enthält, sowie aus der Schale, die beim Mahlen vom Mehlkörper getrennt und als Kleie verwertet wird. Das Eiweiss wird als Gluten oder Kleber bezeichnet (www.schweizerbrot.ch).



Quellen

- A. Aeppli, «Chronik der Gemeinde Wildberg», 1927.
- Hans Kläui, «Die alten Mühlen als Gegenstand der Ortsgeschichten», in: «Zürcher Chronik» 1/1963, S. 4–13.
- «Kunstdenkmäler des Kantons Zürich», Bd. I/1999 und III/1978.
- Alex R. Furger, Fanny Hartmann, «Vor 5000 Jahren...», Bern 1983, S. 118–120.
- Keller/Flaad, «Chronik der Gemeinde Wildberg», 1985.
- Hans Kocher, «Historische Wassermühlen des Kantons Zürich», 1990.
- «Gebäude mit wahrlich turbulenter Geschichte», «Zürcher Oberländer» 29.10.1992.
- «Geschichte des Kantons Zürich», Bde. 1–3, Zürich 1994.
- Bernhard Nievergelt, Hansruedi Wildermuth (Hg.), «Eine Landschaft und ihr Leben: das Zürcher Oberland. Vom Tierhag zum Volkliland», Zürich 2001.
- Ausstellung «beobachten – festhalten», Kulturdetektive, Museum Wetzikon 2008/09.
- Hans-Peter Bärtschi, «Industriekultur im Kanton Zürich», Zürich 1994 und 2009.
- Archiv der Kantonalen Denkmalpflege.
- Internet: www.schweizerbrot.ch (Stand vom 5.11.2010), de.wikipedia.org/wiki/Getreide (17.11.2010), www.kulinarischeserbe.ch/produkte (17.11.2010), www.schweizerbrot.ch (17.10.2010).