

# Stubat

Mit und für Senioren gestaltete Zeitung der Stadt Dornbirn / September 1997 / Nr. 12



Most und Mosten

Stadtbusfahrer

Seniorentreffpunkt

10 Jahre Pflegeheim

Sterben, eine teure Sache?



## Liebe Stubat-Leser!

Was das Wetter betrifft, war der Sommer heuer eher kurz. Ich hoffe, Sie haben die vergangenen Monate erholsam hinter sich gebracht. Ein Sprichwort sagt ja: "Es gibt gar kein schlechtes Wetter, es gibt nur manchmal falsche Kleidung." Wenn Sie Ihren Urlaub in Dornbirn verbracht haben, war Ihnen sicherlich nicht langweilig. Unsere Stadt bietet tatsächlich eine Vielzahl von Möglichkeiten sich zu beschäftigen.

Der Sommer dauert nur noch rund drei Wochen. Das soll natürlich keine schlechte Nachricht sein! Nach einem verregneten Sommer kommt sehr wahrscheinlich ein wunderschöner und trockener Herbst, für die Obsternte die besten Bedingungen. Auch wenn es heuer in vielen Bereichen "nicht ausgibt" haben wir als Thema dieser Ausgabe "Most und Schnaps" gewählt. Diese noble Art der Obstverwertung hat in unseren Breiten große Tradition. Erfreulich, daß sich auch die "Jungen" wieder vermehrt dafür interessieren.

„Mit Maß und Ziel“ soll aber auch hier die Devise sein. Alkohol ist ein Rauschmittel und die Alkoholsucht eine schwere Krankheit, die leider nicht nur Menschen, sondern auch ganze Familien zerstören kann. Die „Selbsthilfegruppe der anonymen Alkoholiker“ ist eine der Anlaufstellen, die Hilfe anbietet. Mehr darüber in dieser Stubat.

Wissen Sie eigentlich, auf wieviel Arten Obst verwendet werden kann? Auspressen oder "Einsperren" sind die Grundlagen für Obstgetränke wie Süßmost, Most oder Brände. Eingeweckt halten Apfel oder Birnen auch ohne chemische Konservierungstoffe mehrere Monate. Für Kuchen und Torten eignet sich auch schon das erste Fallobst - vorausgesetzt der Zucker-

gehalt stimmt schon einigermaßen. Und wer erinnert sich nicht an die Birnenschnitze, die den Winter versüßt haben. Haben Sie ein besonderes Rezept zur Obstverwertung? Dann schicken Sie es uns doch einfach. Wir geben es gerne an unsere Leser weiter.

Was steht noch in dieser Stubat?

Der zweite Teil der kleinen Dialektkunde "Typa und Täppo z'Doarobiro" beispielsweise oder ein Bericht über 10 Jahre Pflegeheim Dornbirn. Der Stadtbushalter nimmt sich des Themas "Dorfplätze" an. Rätsel und Termine gehören ja bereits zur Standardausstattung unserer Seniorenzeitung.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß und gute Unterhaltung.

Ralf Hämmerle

### Impressum:

Medieninhaber, Verleger und Herausgeber:

Amt der Stadt Dornbirn, Rathausplatz 2, 6850 Dornbirn.

Redaktion: Bruno Amann, Dr. Albert Bohle, Mag. Ralf Hämmerle, Werner Matt, Mag. Hanno Platzgummer, Mag. Remo Schneider, Franz Wehinger.

Sekretariat: Alexandra Pinter, Silvia Gächter (05572 306-311)

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

Hersteller: Druckerei Höfle, Marktstraße, Dornbirn.

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



## Most und Mosten in Dornbirn

Werner Matt

Most war in Dornbirn lange Zeit der bedeutendste "Haustrunk". Das heißt man trank Most oder "Saft" zu jeder Gelegenheit, sowohl zu den Haupt- und Zwischenmahlzeiten als auch bei Haus- und Feldarbeiten. Daher wohl der Spruch: "Most ist halbe Kost". Für Kinder, aber auch bei der Feldarbeit, beim Heuen und beim Torfstechen wurde der Most gerne mit Wasser verdünnt.

In den Wirtschaften war Most eines der billigsten und daher beliebtesten Getränke. 1877 kostete im Vereinshaus ein halber Liter vier Kreuzer (das wären heute ca. 7,80 Schilling), das billigste Viertel Wein, ein "rother Tirolerwein", zwölf Kreuzer.

Am Ende des 19. Jahrhunderts wurde der Mostzubereitung steigende Aufmerksamkeit geschenkt. Zum einen wollte man den Landwirten eine zusätzliche Einnahmemöglichkeit erschließen, zum anderen den Arbeitern ein Getränk zur Verfügung stellen, das der Gesundheit zuträglich war. Vor allem der "Branntweinpest", dem übermäßigen Genuß von Schnaps, wollte man entgegen wirken. In Dornbirn geschah dies durch den Obstbauverein. Obmann Lehrer Schmidinger wurde nie müde, neue Obstsorten, die richtige Pflege der Bäume und besonders die Reinlichkeit und Faßpflege zu bewerben. Auch technische Neuerungen, wie "Gärspunde" zur besseren Gärung, wurden im Dornbirner Gemeindeblatt vorgestellt.

In den Jahren, wo durch Frost oder Dürre zu wenig Obst vorhanden war, versuchte man mit künstlich erzeugtem Most den Durst zu stillen. Im heißen Sommer von 1877 wurde im Dornbirner Gemeindeblatt folgendes Rezept veröffentlicht: Um guten und billigen Schnitzmost zu erhalten, braucht man 3 Kilo Apfelschnitz, 1/2 Kilo Weinbeeren, 1 Kilo weißen

Zucker, 7 Deka Kochsalz und 1 Liter Weingeist. Im Faß wird dies mit 10 Liter siedendem Wasser übergossen, nach einer Stunde gibt man noch 70 Liter frisches kaltes Wasser hinzu. Nach 14 Tagen soll der "Most" trinkbar sein. Chemische Zusätze zur Zubereitung eines guten, gesunden "Dürrobst-Mostes" wurden immer wieder im Gemeindeblatt angeboten.

Gab es genug Obst, dann gab es auch Arbeit für die Lohnmostereien. Lange Zeit wurde bei uns mit Torkelbäumen gepreßt. Sie wurden durch französische Spindelpressen, dem Schweizer Beispiel folgend, ersetzt. Der Einsatz von Elektrizität und Kleinmotoren begann am Anfang dieses Jahrhunderts. Kurz nach der Jahrhundertwende warb bereits Wilhelm Diem



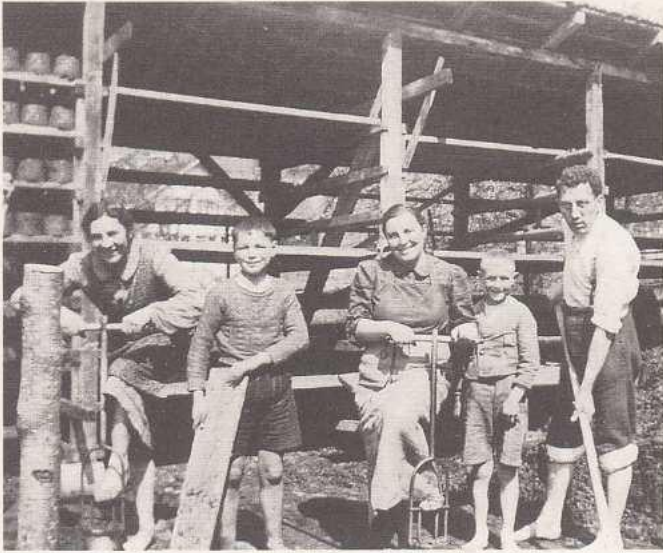
*Most und Schnaps waren die beliebtesten Getränke*

Foto: Stadtarchiv Dornbirn R 87/ Original in Privatbesitz



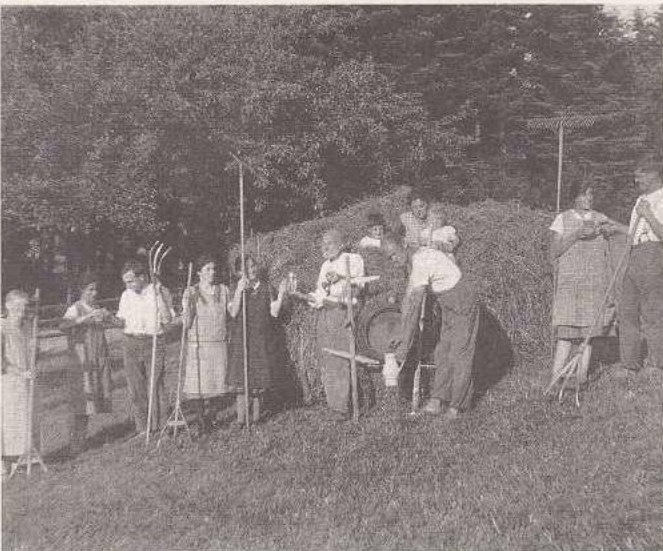
# Stubat

Foto: Stadtarchiv Dornbirn K 1091/ Original Anna Hartmann



Der Trester der Lohnmosterei Thurnher wird zu Lohrkäse verarbeitet.

Foto: Stadtarchiv Dornbirn K 20633/ Original Franz Wehinger



Beim Heuen durfte das Fäßchen Most nicht fehlen.

„zum Gmsle“ für seinen Torkel mit elektrischem Betrieb. 1936 finden wir in ganz Dornbirn noch fünfzehn Mostereien: Josef Diem (Marktstraße 62), Kaspar Gunz (Schloßgasse 15), Josef Herburger (Schloßgasse 1), August Huber (Vd. Achmühlerstraße 38), Karl Kalb (Mühlegasse 24), Ernst Lecher (Kehlerstraße 38), Albert Luger (Hatlerstraße 11), Ernst Mätzler (Sebastianstraße 7), Franz Xaver Rhomberg (Mühlegasse 9), Otto Scheuermaier (Bergstraße 31), Ferdinand Sohm (Bäumlegasse 38), Franz Josef Thurnher (Mühlebacherstraße 23), Wehinger Lorenz (Schmelzhütterstraße 3), Fam. Zumtobel (Moosmahdstraße)

Nicht nur der Most, auch die Rückstände des Pressens, der Trester, wurden verwertet. Zum Teil verfütterte man ihn dem Vieh oder füllte ihn in Fässer ab und brannte daraus Schnaps. Nachdem der Preßvorgang immer effizienter wurde, fanden sich immer weniger verwertbare Rückstände im Trester. Also wurde der sogenannte "Loh(r)käse", der als Brennmaterial diente, daraus hergestellt. Der Trester wurde feucht gelagert und im Frühling mit Sägemehl vermengt, anschließend ausgestochen, gepreßt und getrocknet. An kalten Winterabenden reichten eine Buschel und 10 - 12 Lohrkäse im Kachelofen für wohlige Wärme. Der Name Lohrkäse stammt ursprünglich von der Produktion der Gerberlohe her: Eichenrinde wurde in den Lohrstampfen ausgepreßt, die Rückstände hießen Lohrkäse. Zu Beginn der 50er Jahre kam diese alte Tradition zum Erliegen. Denn nach und nach wurden hydraulische Geräte angeschafft, und der nun zu stark ausgepreßte Trester eignete sich auch nicht mehr zur Herstellung von Lohrkäse.

Auch heute noch, trotz griffbarem kühlen Bier oder Limonade aus dem Kühlschrank und Wein aus dem Keller, haben viele Familien eigenen oder gekauften Most im Keller. Zwar hat die Bedeutung von Süßmost zugenommen, aber immer noch haben viele ihr eigenes Rezept mit unterschiedlichen Arten und Anteilen an Birnen und Äpfeln sowie Quitten und ähnlichen Zusätzen. Heute schwören die meisten Dornbirner Moster auf einen Anteil von rund einem Drittel Äpfel und zwei Drittel Birnen. Seltsamerweise ist dieser Anteil in der Kuppenbergregion gerade umgekehrt.



## Moscht ischt Moscht ...und Schnaps ischt Schnaps

Franz Weninger

Meine Gutmütigkeit, den Artikel über Schnaps zu schreiben, weil mein Kollege im Urlaub war, halte ich heute reumütig für eine Schnapsidee.

Zwar kenne ich das Getränk (schließlich trinke ich auch gerne und mit Genuß ein Gläsle, etwa beim Neujahrwünschen an "Nöüjöhrlar" oder nach einer Käsknöpflerpartie "a Verrupfarlä" oder "a Verrießlerlä"), aber über die Herstellung des Schnapses habe ich mir nie viel Gedanken gemacht.

Dabei "begleitete" er mich von Kindheit an. So weiß ich heute noch, daß es für uns Buben jedesmal ein kleines Abenteuer war, wenn das Pferd den Wagen mit dem Brennhafen auf den Vorplatz zog ans Feuer, das unter dem Kessel gemacht wurde und an das warme Kühlwasser, das man aus einem Schlauch über die im Frühling oft noch ziemlich kalten Zehen von uns Barfüßlern rinnen lassen konnte. Manchmal mußte man dann dem Schnapsbrenner neue Scheite bringen und atmete aufgeregt den seltsamen Geruch von Rauch und vergorener Maische ein, der den Wagen umgab.



Dampfwasserbadbrennerei in der Hinteren Achmühle

Dann gab es noch das lustige Lied in der Wälderbähnlemelodie: "Alle Pudel beißen, nur der Schnapsbudel der beißt nicht!"

Und das war damals mindestens eben so bekannt wie später der nicht viel geistreichere Faschingsschlager: "Schnaps das war sein letztes Wort...".

Bei den Erwachsenen besonders beliebt, und bei uns Buben ebenso gefürchtet, waren die hausmedizinischen Einsätze, die bei gewissen Wehwechen vorgenommen wurden.

Wenn man sich mit dem Sackmesser einen Schlappen in die Hand gehauen hatte, wurde Schnaps darüber geleert, ebenso bei einem mittleren Loch im Kopf, einem "Güggolarbick" oder einigen aufgeschlagenen Zehen (und solche gab es bei den ungeteerten Straßen ja noch fast alle Tage). Auch Wespen, Bremsen und Mückenstiche wurden so behandelt, und ein verstauchter Daumen bekam einen Schnapswickel.

**In besonderer Erinnerung blieb mir nach intensivem Bauchweh eine Wurmkur.** Sie wurde meiner Mutter von einer auf diesem Gebiet offensichtlich erfahrenen Frau übermittelt. Die Kur mußte am Morgen bei nüchternem Magen durchgeführt werden: "Zerscht loscht s'Büoblä a Wilä a klä Schwarzbrot köüo, däs schmeckond d'Würm und schpeerond d'Mülör uf, well sä Hungor händ, dänn muoß a s'Brot ussarspöüza und uf uon Satz a Schtamparlä Schnaps trinko. Wiorscht seaha, dänn gond d'Würm!"

Das Mittel hatte tatsächlich verblüffend geholfen - und seit jener Zeit habe ich keine Würmer mehr, wahrscheinlich aus Angst, ich müßte diese Prozedur nochmals mitmachen.





1976, Die Eltern unseres Bürgermeisters, das Ehepaar Sohm besucht Eugen Kohler beim Schnapsbrennen.

## Inzwischen haben sich die Zeiten geändert.

Die Holzräder des Brennhafens haben Gummiereifen erhalten, und statt dem Roß wird der Traktor vor den Wagen gespannt. Das Schnapsbrennen aber ist heute ein beliebtes Steckenpferd geworden, wie mir der Obmann der Watzenegger Brenngemeinschaft, Wilfried Kohler, erzählt. Und er muß es ja wissen. Denn auf die Frage "Weam körscht Du?", konnte er von Kleinauf antworten "dom Schnapsbrennar Kohler" und jeder einigermaßen informierte Dornbirner wußte Bescheid. Sein Vater Eugen, Jahrgang 1903, hatte "sein Lebtag lang" als Schnapsbrenner den Brennhafen des Obstbauvereines betreut und war bei allen Obstbaumbesitzern in ganz Dornbirn als anerkannter Fachmann für diesen Verwertungszweig bekannt.

Vor 12 Jahren hat Wilfried (mittlerweile aus der Sendung "Wetten daß..." als Weltrekordhalter im Telefonbuch-zerreißen bekannt) seine Stelle bei der Brenngemeinschaft Watzenegg übernommen, vorerst noch mit dem Brennhafen Jahrgang 1936, gefertigt damals vom Kupferschmied Zumtobel. Vor zwei Jahren wurde dieses älteste Dornbirner Schnaps-Gefährt dem

Stadtmuseum zur Verfügung gestellt, und die dreißigköpfige Watzenegger Interessengemeinschaft schaffte ein Neues an.

## Der Vorgang ist derselbe geblieben:

Das Obst wird gewaschen, durch den Würger (Obstmühle) gemahlen und die so entstandene Maische in ein Maischefass "eingebracht". Durch Gärung wird der Fruchtzucker in Alkohol umgewandelt und die Masse nach der Gärung luftdicht "eingesperrt". Im Frühjahr wird dann die Maischemenge dem Obmann gemeldet und beim Zollamt zur Anzeige gebracht. Dieses bestimmt dann, auf die Stunde genau, von wann bis wann der Brennhafen in Betrieb sein darf und hat so die Kontrolle, wieviel Schnaps versteuert werden muß.

Wenn es endlich soweit ist, kommt der Brennhafen vors Haus, wird befüllt und beheizt und die "Lüttere", der Rohbrand, herausdestilliert aus dem in einem zweiten Arbeitsgang der Feinbrand gewonnen werden kann. Zuerst kommt der "Vorlauf", dann der eigentliche Brand und schließlich der Nachlauf. Hier kommt nun das Können und Feingefühl des Brenners zum Zug, um diese Trennung durchzuführen und einen hochwertigen Brand zu erhalten.

## Der Vorlauf wird zur äußeren Anwendung verwendet,

z.B. zum Einreiben bei Muskelverspannungen - nicht aber auf offene Wunden. Das Mittelstück, wie der Normalbrand auch genannt wird, wird mit Wasser auf Trinkstärke zwischen 38 und 45 Prozent "verschnitten" (von 100 Liter Maische darf man etwa 8 bis 10 Liter trinkfertigen Schnaps erwarten).

Neben dem aus Apfel- und Birnenmaische gewonnenen Obstler gibt es natürlich noch alle möglichen Feinheiten, von der Vogelbeere bis zum berühmten Enzianschnaps. Dazu wird der Normalbrand auch immer mehr durch Ansetzen mit Kräuter und Beeren zu speziellen Schnäpsen verarbeitet (man betrachte nur ein-



mal die Vielfalt auf dem Bauernmarkt), aber auch als Heilmittel mit Kastanie, Arnika und vielem mehr angesetzt und angewendet.

(Daß der Schnaps nicht nur zur Heilung, sondern in unkontrolliertem Genuß auch zu viel Elend führt, kommt im Gedicht „Der Wasserschada“ von Seeger an der Lutz auf Seite 8 zum Ausdruck).

## „Do Schießhüslar“:

Wer schlechtes Obst verwendet, oder zuwenig sorgfältig das Mittelstück vom Nachlauf trennt, der erhält neben der üblen Nachrede einen Schnaps mit unangenehmem Geruch - den sogenannten "Schießhüslar".

Diesem Ausdruck wird noch eine zweite Deutung zugeordnet: In Jahren, in denen es sehr viel Obst gab, sollen manche Bauern auch das Jauchefass zum Einsperren der Maische mißbraucht haben. Der daraus gewonnene Schnaps mit dem "gewissen Zick" im Geschmack wurde dann billiger verkauft oder unliebsamen "Stubatbuobo" kredenzt, die dann mit dem Ausspruch "Ma goht, as git gad blöß Schießhüslar!" ein neues Opfer als Stubatziel suchten.

## Nun ist bald wieder die Jahreszeit,

wo es heißt "Obst ufleaso, wäscho, mahlo und ischpero. Leider schaut es heuer nicht so gut aus, als daß man vor lauter Ernte Rücken-



Mai 1968, Eugen Kohler, vor dem Brennhafen, Baujahr 1936

schmerzen bekommen könnte und darum den „Buckel“ mit Vorlauf einreiben müßte. Das wenige Obst, das es heuer gibt, sollte daher möglichst sorgfältig verarbeitet werden. Der alte Kohler jedenfalls wäre mit unserer Überschrift nicht zufrieden gewesen, denn seine Aussage lautete: „SCHNAPS UND SCHNAPS IST ZWEIERLEI!“

Rudolf Kurzemann

## S'SCHNAPSBRENNNA

Nächt heat ma da Brennhafa brocht.  
Scho' vor's ghörig gheallat heat,  
braschland scho d'Schiter im Fürloch.  
Im Kessel würd langsam d'Meische hoafß.  
Ischt Moscht i d'r Meische?  
Nei, nei! Moscht müschtascht mealda!  
Mensch, Mansch, moanscht mascht Moscht?  
Kumm, hör m'r uf!  
A paar Täg würd brennt uf Tod und Leaba.  
Vorlof, Lütterer, Noschnaps -  
und gmeassa würd, gmeassa -  
all wied'r!  
Jeda brennt a klä anderscht as da ander,  
jeda heat a n andere Mode,  
jeda set, er hei gwissne Trick.  
Jo nit wit'r säga!  
Drum heat o jeda seall  
da allerbescht Obschtler!  
Schißhüsler hond all blus die oana.

Aus dem Buch „Uf Tod und Leaba“, Feldkirch 1994



## Der Wasserschada

A Bürle kunnt zum a richa Her;  
's möcht ettes von em ho,  
des Wasser hei em Hus und Hof  
und Brüel und Wiso gno.

„Ja, Mändle,“ set der Her do druf,  
„wenn ischt de das o gsi?  
I lis doch Zitig Tag für Tag  
und niena stoht es dri!“

„Das glob i scho,“ set s'Bürle gnot;  
s'ischt nit uf eemol ko,  
drum stoht's i kener Zitig din;  
s'hot's nochenander gno.

A Wässerle, so kli und klar,  
ma ment, es künn nid si, -  
und doch, es grift vertüflet a:  
s'ischt s'Kriesiwasser gsi!“

*Seeger an der Lutz \**

\* Dichtername des Arztes Dr. Ludwig Seeger, 1831 - 1893, aus Thüringen. Gedruckt in der unter dem sprichwörtlich gewordenen Namen „Nit lugg lo!“ 1886 erschienen Sammlung, in der auch das bekannte Lied „Uf de Berga ist mi Leaba“ veröffentlicht wurde.

---

## Alkohol

Auch das Thema Alkohol gehört zum "Most und Schnaps". Alkohol ist ein Rauschmittel, das süchtig machen kann. Grundsätzlich sollte man damit sehr vorsichtig sein. Wer regelmäßig Alkohol konsumiert, ist bereits gefährdet. Alkoholsucht ist eine schwere Krankheit, die den Trinker, aber auch seine Familie zerstören kann.

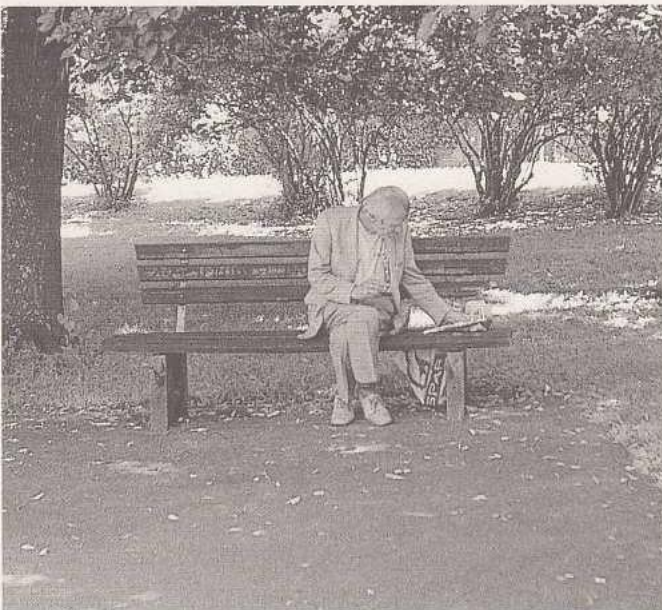
Hilfe zur Selbsthilfe bieten beispielsweise die Anonymen Alkoholiker. Sie treffen sich regel-

mäßig jeden Donnerstag um 20.00 Uhr im Haus der Jungen Arbeiter. Telefonische Informationen erhalten Sie unter der Nummer 0664 3422230 (von 19.00 bis 22.00 Uhr).

Auch der Sozialmedizinische Dienst der Caritas bietet Hilfe. Die Gesprächsgruppen werden von Ärzten und Therapeuten geleitet. Die Kontaktstelle ist in Feldkirch unter der Nummer 05522 73424 erreichbar.

Zum Schluß noch eine positive Meldung:

Immer mehr Anhänger findet die "Aktion Trocken" während der Österlichen Fastenzeit. Sechs Wochen Verzicht auf Alkohol sind für Körper und Geist Erholung und Entgiftung. Probieren Sie es ruhig einmal. Sie werden zweifach überrascht sein: einmal darüber, wie oft Sie Angebote zu einem "Gläschen" ablehnen müssen; das zweite mal darüber, wie sich der Organismus erholt.





## Der Stadtbusfahrer

"Los!" seit Sepp zu Edowarto, "d'Musig blost i Dißo Garto; komm, du alta Miongar, komm, mior gond iche hüt statt huo, undor am Kastane-Bomm losam mor a bizzle zuo!"

Soweit der Anfang eines Gedichtes von unserem Dornbirner Dichter Armin Diem. Es muß wohl ein besonderer Tag gewesen sein, wenn "d'Haselstudar Musig" im Garten des ehemaligen Gasthauses zum Schäfle aufgespielt hat und Vorbeigehende sich an einen Kastanienbaum gelehnt hatten, um einfach zuzuhören.

Alle, die Zeit und Muße hatten, fanden sich ein, und man konnte nebenbei noch allerhand Neuigkeiten erfahren. Heute hat sich vieles verändert. Nicht nur, daß man heute meint, man habe keine Zeit. Auch auf die spärlichen Informationen von damals ist man nicht mehr angewiesen. Heute erleben wir geradezu eine Flut von Informationen, die überall uns "beglücken". Tageszeitungen, Gratiszeitungen, Werbeschriften, Illustrierte, Radio und Fernsehen informieren uns über Dinge, die manchmal für uns Menschen fast zuviel sind. Die Fülle von Informationen muß der Mensch erst verkraften und notfalls auch verarbeiten, ohne Schaden zu nehmen. Man müßte viel mehr miteinander reden. Man müßte wieder zuhören lernen. Man müßte wieder mehr aufeinander zugehen. Unser Marktplatz ist ein gutes Beispiel, wo sich Ältere, ja alle Generationen wieder treffen können und es auch reichlich tun. Sei es z.B. vormittags auf dem Markt oder bei Schönwetter abends in einem Straßencafe. Auch für die einzelnen Bezirken verfolgt man von

der Stadt aus ähnliche Überlegungen. Der alte Kern im Hatlerdorf rund um den Brunnen wurde neu gestaltet; ebenso in Mühlebach. Das jüngste Beispiel in Haselstauden ist nicht ganz geglückt. Ich wüßte nicht, was den besonderen Reiz ausmachen soll, sich dort zu treffen. Vielleicht sollen es die besonderen Kieselsteine sein, die man angeblich um teures Geld von weiß Gott woher geholt habe. Als Dorfplatz im eigentlichen Sinn kann man diese Lösung nicht bezeichnen, als Schulplatz schon eher. Plätze oder Treffpunkte zu schaffen zur Begegnung, ist heute eine wichtige Aufgabe einer Gemeinde. Früher saß man nach getaner Arbeit auf der Hausbank vor dem Haus und hatte sich manches zu erzählen. Heute zieht man sich zurück und schaltet den Fernseher ein. Sollte man sich nicht ab und zu mit den Nachbarn auf die Bank setzen? Oder sie zu einem Kartenspiel einladen?

Vielleicht wird es ein schöner Abend  
meint der Stadtbusfahrer





## Seniorenprogramm

### Kolpinghaus:

jeweils Montag, 14.30 Uhr

- 8. Sep. Geburtstagsfeier für alle im August und September Geborenen.
- 15. Sep. Ausflug in das Wandergebiet Tschengla
- 22. Sep. Ein Liedernachmittag mit den „Bonnetti-Singers“.
- 30. Sep. Besichtigung der Mohrenbrauerei.
- 6. Okt. Ausflug nach Otterswang mit Erntedank.
- 13. Okt. Frau Beatrix Thurnher spricht über „Sinnvolles Sparen im Alter“.
- 20. Okt. Geburtstagsfeier.
- 27. Okt. „Zauber in der Natur - zuschauen, auftanken, nachdenken“ - Vortrag von Herrn Mitterberger.
- 3. Nov. Gedenkmesse für unsere Verstorbenen in der Kapelle Mühlebach.
- 10. Nov. Herr Franz Huber erzählt Lustiges im „Dorobirar Dütsch“.
- 17. Nov. Sr. Ermelinde Kräutler spricht zum Thema: „Wer gibt, empfängt!“
- 24. Nov. Wir feiern Geburtstag mit allen im November Geborenen.
- 1. Dez. Der Nikolaus kommt zu Besuch.
- 15. Dez. Geburtstagsfeier.

### Pfarrheim Haselstauden:

jeweils Dienstag, 14.30 Uhr

- 16. Sep. Beschwingter Nachmittag mit Geburtstagsfeier für alle im August und September Geborenen.  
14.00 Uhr Gymnastik.
- 23. Sep. Nachmittagsausflug nach Sulzberg.
- 30. Sep. Vergnügter Nachmittag mit Musik und Gesellschaftsspielen.  
14.00 Uhr Gymnastik.
- 7. Okt. Information über den Seniorennotruf mit Herrn Bernd Thurnher.  
14.00 Uhr Gymnastik.
- 14. Okt. „Marchetti Moden“ zeigt uns die neue aktuelle Herbstmode, musikalisch begleitet von Gebhard. Anschließend Geburtstagsfeier.  
14.00 Uhr Gymnastik.
- 21. Okt. Ausflug ins Oberland nach Viktorsberg.
- 28. Okt. Besinnlicher Nachmittag. Wir denken auch an die Verstorbenen des vergangenen Jahres.  
14.00 Uhr Turnen.
- 4. Nov. Die Damenkapelle „Saiten Mix“ verschönert uns diesen Nachmittag.  
14.00 Uhr Gymnastik.
- 11. Nov. Wir feiern unser alljährliches Martini-Fest. Geburtstagsfeier für alle im November Geborenen.
- 18. Nov. Ausflug in den Bregenzerwald.
- 25. Nov. Unterhaltsamer Nachmittag mit Musik und Tanz.  
14.00 Uhr „Fit mach mit“ mit Frau Peter.
- 2. Dez. Wir freuen uns auf den Besuch vom Hl. Nikolaus.  
14.00 Uhr wieder flottes Turnen mit Hermi.
- 9. Dez. Vortrag und Geburtstagsfeier für alle Geburtstagskinder des Dezembers.  
14.00 Uhr Gymnastik.

*Die Stadt Dornbirn  
lädt Sie und Ihre Angehörigen zu einer*

## **Erntedankfeier**

**am Sonntag, den 21. September 1997,  
14.30 Uhr im Kulturhaus**

*herzlich ein.*

*Der Eintritt ist frei!*

Mitwirkende: Trachtengruppe Lustenau mit Tanzgruppe, Kindergruppen, Chor und kleines Orchester, Zithersolist Toni Hämmerle  
Programmgestaltung: Gerold Perle  
*Die Erntedankfeier steht unter dem Ehrenschutz von Bürgermeister Rudolf Sohm.*



## Seniorenprogramm

### Hatlerdorf-Pflegeheim:

jeweils Montag, 14.30 Uhr

- 8. Sep. Wir feiern Geburtstag für alle im August und September geborenen Senioren.
- 15. Sep. Tagesausflug nach Davos - Lenzerheide.
- 22. Sep. Dias aus dem alten Hatlerdorf.
- 29. Sep. Herr VS-Dir. Franz Albrich spricht über den großen Missionar Abt Franz Pfanner.
- 6. Okt. Halbtagesausflug nach Innerberg Montafon.
- 13. Okt. Die Firma Marchetti zeigt uns die neue Herbstmode speziell für Senioren.
- 20. Okt. Geburtstagsfeier für alle im Oktober Geborenen.
- 27. Okt. Wir feiern Erntedank.
- 3. Nov. Seelenmesse für unsere lieben Verstorbenen.
- 10. Nov. Mit allen im November Geborenen feiern wir Geburtstag.
- 18. Nov. Wir fahren in die Mehrerau und kehren im Klosterkeller ein.
- 24. Nov. Frau Broger zeigt uns Dias.
- 1. Dez. Wir erwarten St. Nikolaus.
- 15. Dez. Geburtstagsfeier für alle im Dezember Geborenen.

### Pfarrheim Rohrbach:

jeweils Montag, 14.30 Uhr

- 8. Sep. 12.42 Uhr: Wir starten mit dem Postbus dem Bergdörfchen Ebnit einen Besuch ab. Pfarrer Anton Zehrer wird uns die Geschichte der Kirche erzählen. Anschließend gibt es Kässpätzle im Gasthof Alpenrose.
- 15. Sep. Geburtstagsfeier für alle im August und September Geborenen. Steiner Toni spielt zu Tanz und Gesang.
- 22. Sep. Herbstausflug nach Bürs.
- 29. Sep. Diavortrag: Klaus und Elfi Thaler zeigen Dias von Pilsen, Prag, Karlsbad und Mallorca.
- 6. Okt. Das Modehaus Marchetti zeigt uns die neueste Kollektion.
- 13./14. Okt. Zweitagesausflug nach Würzburg.
- 20. Okt. Geburtstagsfeier. Jenny unterhält uns mit flotten Weisen.
- 27. Okt. Dr. Walter Lintner spricht über Homöopathie, Akupunktur, Akupressur und Bachblüten.
- 3. Nov. Spielnachmittag.
- 10. Nov. „Martini-Tanz“ mit dem Steiner Trio und Gymnastik mit der Vroni.  
Geburtstagsfeier für alle im November geborenen Senioren.
- 17. Nov. Besichtigung des Klosters Mehrerau. Anschließend gemütlicher Hock und Jause im Klosterkeller.
- 24. Nov. Diavortrag von Pepi Neuner: „Kanada - Alaska - großes weites Land“.
- 1. Dez. Großer Spielnachmittag zu dem auch St. Nikolaus kommen wird.
- 15. Dez. Geburtstagsfeier für alle im Dezember geborenen Senioren. Die Männerschola Rohrbach singt für uns.

Einladung zum

### 80-Jährigen Ausflug

Auch heuer findet wieder der schon zur Tradition gewordene Ausflug der 80-Jährigen am **14. September 1997** statt.

Wiederum haben sich Privatchauffeure bereit erklärt, kostenlos mit ihren PKW die Jubilare des Jahrganges 1917 zu Hause abzuholen. Mit blumengeschmückten Stadtbussen führt der Ausflug nach Hörbranz. Für ein Buntes Programm ist gesorgt. Die 80er Jubilare können gemeinsame Vergangenheits-erinnerungen austauschen.



## Dornbirner Seniorenbund

Bruno Amann, Haselstauderstr. 40, Tel. 27157

Mittwoch	3. September '97	Landeswandertag ins Große Walsertal
Mittwoch	10. September '97	Radausfahrt nach Fußach
	15. - 19. September '97	Österreich-Reise: Oberes Mühlviertel
Mittwoch	24. September '97	Höhenwanderung in Damüls
Mittwoch	1. Oktober '97, 16.00 Uhr	Stammtisch, Gasthof Sonne, Sägerstraße
Mittwoch	8. Oktober '97	Halbtagsausflug ins Montafon
Mittwoch	22. Oktober '97	Halbtagsfahrt ins Appenzell
Mittwoch	29. Oktober '97, 16.00 Uhr	Stammtisch, Gasthof Sonne, Sägerstraße
Mittwoch	5. November '97	Allerseelengedenken
Mittwoch	12. November '97	Betriebsbesichtigung
Mittwoch	19. November '97	Dia-Vortrag von Artur Ploner über den „Ritten“ ob Bozen, im Vereinshaus
	2. - 4. Dezember '97	Kunstreise nach Nürnberg-Bamberg
Mittwoch	3. Dezember '97, 16.00 Uhr	Stammtisch, Gasthof Sonne, Sägerstraße
Mittwoch	17. Dezember '97	Adventfeier im Vereinshaus

Nähere Informationen jeweils im Gemeindeblatt und bei den Ausschußmitgliedern.

### Erzählcafé - „Dornbirner Originale“

Das Stadtarchiv veranstaltet einen gemütlichen Abend zum Thema Dornbirner Originale. Auch die Besucher und Besucherinnen erhalten die Möglichkeit, eigene Erlebnisse und Erinnerungen zu erzählen.

Ort: Vortragssaal im Stadtmuseum, Marktpalatz 11

Zeit: Montag, 29. September 1997, 19.30 Uhr

### Heimatkundliche Führung

„Fabrikantenvillen des 19. Jahrhunderts“

Das Stadtarchiv und das Seniorenreferat der Stadt Dornbirn laden zur fünften heimatkundlichen Führung mit Dkfm. Franz Kalb. Das Ziel der Exkursion sind Fabrikantenvillen des 19. Jahrhunderts im Markt und im Oberdorf. Die Gründer der Dornbirner Großfirmen wohnten noch meist in bescheidenen Verhältnissen. Wenn ab der 2. Generation komfortable Villen in verschiedensten Stilen gebaut wurden, die über die Landesgrenzen hinaus Aufsehen erregten, dann dienten diese nicht zuletzt der Repräsentation, die wiederum dem Ruf und der Kreditwürdigkeit förderlich waren. Auf einem Rundgang sollen Herrschaftshäuser verschiedenster Perioden von außen besichtigt werden, wobei auf die Baugeschichte und kaum beachtete Details aufmerksam gemacht wird.

Treffpunkt: Haltestelle Förstergasse

(Stadtbuslinie 5, Abfahrt Dornbirn-Riedgasse

13.50 Uhr)

Zeit: Freitag, 12. Sept. '97, 14.00 Uhr

### Senioren-Treff - Das besondere Messe-Erlebnis

#### Information und Unterhaltung am Donnerstag, 4. September 1997

Neun Tage dauert die Dornbirner Herbstmesse, die am Donnerstag, 4. September, ein Spezialprogramm für Senioren bietet: So verspricht der **Seniorentanz** ein gemütliches Beisammensein im Wirtschaftszelt.

Für den Nachmittag wurden gleich zwei Stars engagiert, und zwar das "Edelseer-Trio" sowie der Volksmusik-Star "Eva-Maria". Gleichzeitig wird die Messe-Gastronomie die Senioren mit Kaffee und Kuchen um nur 10 Schilling verwöhnen. Wer Gemütlichkeit in geselliger Runde vorzieht, kann sich mit Kartenspielen vergnügen. Übrigens kostet eine Eintrittskarte nur 50 Schilling.

Die Herbstmesse, die vom 30. August bis 7. September 1997 stattfindet, wartet während der ganzen Woche mit einem reichhaltigen Programm auf: Die **Gesundheitsmesse LIFE** informiert wiederum über gesundes und aktives Leben. Dabei stehen die Kampagne der Vorarlberger Landesregierung "mit menschen pflegen" sowie die Gesundheitsstraße der Vorarlberger Krankenversicherer im Mittelpunkt.

Die Sonderschau "**Zauber der Mode**" lädt zu einem Einkaufsbummel in den Straßen von Paris, Mailand und London. 60 Modehändler präsentieren ihre neuesten Kollektionen. Non-stop-Programm auf zwei Aktionsbühnen sowie Straßenkünstler sorgen für eine Belebung der Modestadt.

**49. DORNBIENER HERBSTMESSE**  
**30. August bis 7. September 1997**



# 10 Jahre Pflegeheim

Vor 10 Jahren wurde das Pflegeheim der Stadt Dornbirn eröffnet. Über die Veränderungen sprach STUBAT mit dem Leiter Klaus P. Jankovsky und der Pflegeleitung Dipl.Sr. Waltraud Gollner.

Kurz zu Ihrem Haus: Wieviel Menschen leben im Pflegeheim und wieviele haben dort ihren Arbeitsplatz gefunden?

Wir haben die Möglichkeit, 66 Pflegebedürftigen Wohnung und die notwendige Pflege zu bieten. Für die optimale Betreuung rund um die Uhr stehen uns 40 Pflegefachkräfte, davon 12 Diplomkrankenschwestern, zur Verfügung. Im Hauswirtschaftlichen Bereich und in der Hausverwaltung sind weitere 26 Mitarbeiter beschäftigt.

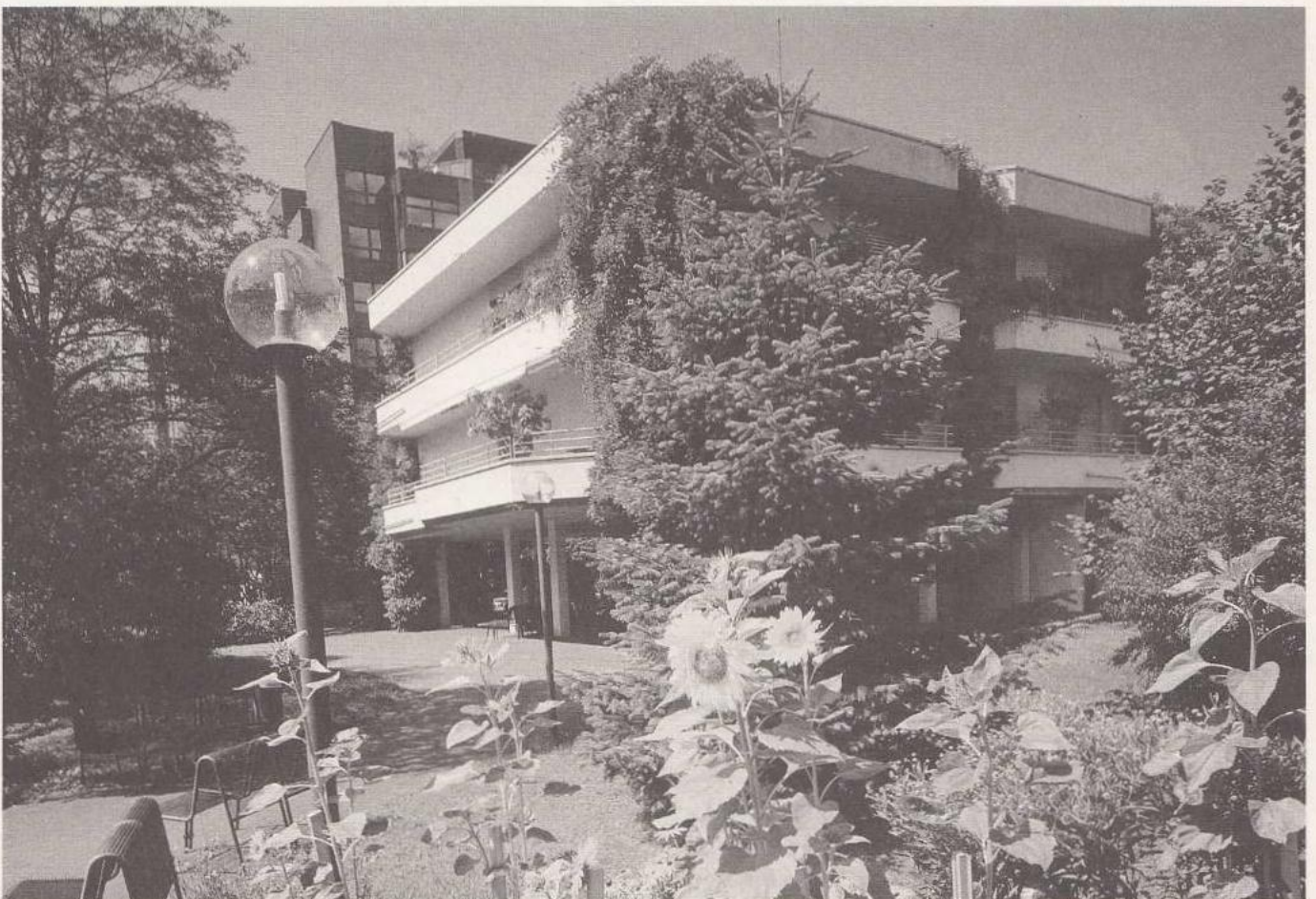
Sind die Bewohner, die heute in das Pflegeheim kommen, noch vergleichbar mit jenen,

die Sie vor 10 Jahren aufgenommen haben? Nein, heute sind bereits 50 % unserer Bewohner, die wir pflegen, psychisch krank. Die häufigste Form der Erkrankung ist die Demenzform. Das Wahrnehmen, Erkennen, Nachdenken, Entscheiden und Handeln wird zunehmend beeinträchtigt und schließlich unmöglich.

Immer weniger kann sich der Kranke seiner Umgebung anpassen und seinen Alltag bewältigen. Verzweiflung und Angst erzeugen oft erhebliche psychomotorische Unruhe (ständiger Drang zum Gehen), aggressives Verhalten und ständige Suche nach etwas "Vertrautem" und "Erkennbarem".

Wie kommt das Pflegepersonal mit dieser Umstellung zurecht?

Die Anforderungen an das Pflegepersonal wer-







Die Kosten im Pflegeheim ergeben sich aus einer ununterbrochenen Arbeitsleistung unserer MitarbeiterInnen über das ganze Jahr, 24 Stunden am Tag.

Dazu kommen die Ausgaben für Verbrauchsmittel, Essen, Getränke, Pflegehilfsmittel, aber auch Ausgaben für Heizung, Strom, Wasser, Wäsche und Gebäudeerhaltung, usw. Damit die vorgenannten Ausgaben abgedeckt werden können, ist es notwendig, daß jedem Heimbewohner S 72 pro Stunde verrechnet werden. Überdies trägt die Stadt Dornbirn noch 2 Millionen an Defizit und stellt das Gebäude kostenlos zur Verfügung.

Nochmals zurück zur Pflege: Hat sich diese in den letzten Jahren gewandelt?

Natürlich! **Die Pflege und Betreuung muß sich an das Krankheitsbild des Bewohners anpassen, nicht der Bewohner dem Pflegesystem.**

Besonders bei der Altersdemenz geschieht sehr schnell eine negative Einstufung.

Der Mensch wird in erster Linie nur danach beurteilt, was er nicht kann, erst in zweiter Linie nach dem, was er kann.

In der ganzheitlichen Pflege versuchen wir genau den umgekehrten Weg: Zuerst wird nach dem gesucht, was der Bewohner kann! Diese Fähigkeiten werden mit Unterstützung gefördert und sollen dem Bewohner so lange als möglich erhalten bleiben.

Was der Bewohner selber machen kann, hält ihn aktiv. Er gewinnt Vertrauen, traut sich selbst wieder etwas zu und wird von sich aus aktiv = eine Form der aktivierenden und ganzheitlichen Pflege.

Fortsetzung des Interviews in der nächsten Stubat.



den immer höher; besonders der Umgang mit den erwähnten Kranken erfordert ein hohes Maß an Fachwissen, Flexibilität und Belastbarkeit. Dies kann nur durch laufende Fortbildung, Fallbesprechungen und mit einer genügenden Zahl von Fachpersonal bewältigt werden. Dies schlägt sich natürlich auch auf den Preis nieder, der mit rund S 52.000 monatlich, gemessen am Gehalt eines Normalverdieners doch sehr hoch ist.

Ein Normalverdiener arbeitet im Schnitt 200 Tage pro Jahr, jeweils 8 Stunden pro Tag und erhält dafür S 150 bis S 200 pro Stunde. Würde er 365 Tage und 24 Stunden pro Tag arbeiten, dann ergäbe das ein Monatseinkommen von S 146.000,--



# Sterben- eine teure Sache?

Frau Gruber ist eine Frau, die ihre persönlichen Sachen gerne klar geregelt hat. So hat sie nicht nur zeitig ihr Testament gemacht, sondern auch ein Kuvert in ihre Nachttischschublade gelegt, das die Geburtsurkunde, den Staatsbürgerschaftsnachweis, den Heiratsschein und die Sterbeurkunde des Mannes enthält, ebenso eine Liste jener Personen, die von ihrem Tod verständigt werden sollen. Außerdem hat sie dort den Wunsch deponiert, daß sie auf dem Friedhof Hatlerdorf beerdigt werden möchte. Nur eine Frage beschäftigt Frau Gruber noch: Wieviel muß das Sparbuch enthalten, mit dem ihre Nichte die Ausgaben für ihren letzten Gang finanzieren soll. Konkret gesagt: "Was kostet das Begräbnis?"

Die STUBAT wollte es genau wissen und hat sich beim Dornbirner Beerdigungsinstitut Oberhauser, bei der Pfarrei und im Rathaus informiert.

Eines vorweg, in Österreich sind die Arbeitsstunden teuer und überall, wo sie anfallen, muß auch mit erheblichen Kosten gerechnet werden, auch wenn es nur ein Gang zur Behörde oder ein Organisationsgespräch am Telefon ist.

Und so wird es im Fall von Frau Gruber aussehen, wenn sie einmal für immer die Augen schließt:

Die Angehörigen werden den Stadtarzt verständigen, der zur Totenbeschau kommt und den Totenbeschauschein ausstellt. Dann werden sie einen Termin beim Bestatter vereinbaren, der auf Wunsch den gesamten organisatorischen Ablauf plant und alle notwendigen Arbeiten übernimmt. Dies beginnt mit dem Abholen der Verstorbenen, bei der Beratung für die Todesanzeige für die Zeitung und endet mit dem Ausstellen einer detaillierten Rechnung, welche die Hinterbliebenen nicht in heller Aufregung versetzt, wenn sie vorher vom Bestatter ein Angebot erhalten haben.

Aber nicht nur der Bestatter, sondern auch die

Friedhofsverwaltung und das Pfarramt melden sich mit den aufgelaufenen Kosten. Über den Preis des Totenmahles, eigentlich ein schöner Brauch, weil sich endlich wieder einmal die ganze Verwandtschaft trifft und vielleicht sogar Erinnerungen an die Verstorbene ausgetauscht werden - also über den "gemütlichen Teil" - können wir keine Auskunft geben, da wir die Anzahl der Geladenen nicht wissen, doch würden wir - im bescheidenen Rahmen - etwa S 200,-- pro Person in unser Budget eintragen.

Und das sind noch Antworten auf einige Fragen die unsere Leser bewegen:

**Die Einäscherung** bei vorheriger Aufbahrung in der Friedhofskapelle ist derzeit ca. S 1.500 teurer als ein Begräbnis, da die Überführung nach St. Gallen sowie die Ausstellung eines Leichenpasses (Grenzüberführung) notwendig sind.

**Einäscherung ohne vorherige Aufbahrung**, dafür Verabschiedung bei der Urnenbeisetzung:

Diese Vorgangsweise wird z.B. dann gewählt, wenn die Angehörigen im Urlaub sind und keinen frühen Rückflug bekommen oder aber aus Sparsamkeitsgründen, da alle Kosten, die sonst auf dem Friedhof entstehen, entfallen.





Diese Leistungen übernimmt der Bestatter für Sie zu folgenden Preisen (Stand 8/97):

Außertarifliche Leistungen:

Sarg mit Einbettung	ab 5.800,--
Weihwasserständer mit Kupferkessel	280,--
Grabkreuz mit Schrifttafel	850,--
Grasmatte am Grab	600,--
Vorbereitung zur Beerdigung (2 Mann je 30 Min.)	560,--
Kontrolle während der Aufbahrungszeit	580,--
Lautsprecher am Grab	345,--

Tarifliche Leistungen (für das ganze Land festgelegt):

Aufnahme des Sterbefalles im Büro	158,--
Anschlagen der 10 Stück Todesanzeigen	317,--
Überführung zur Aufbewahrungshalle Rohrbach	400,--
Überführung von der Aufbewahrungshalle zur Leichenhalle	400,--
Aufbahren des Sarges in der Leichenhalle	476,--
Zufuhr und Aufstellung der Beerdigungsrequisiten in der Leichenhalle	476,--
Abräumen und Reinigen der Beerdigungsrequisiten	635,--
Behandlungsbericht beim Hausarzt	158,--
Totenbeschauschein beim Stadtarzt	158,--
Anzeige nach Personenstandsgesetz	158,--
Besorgung der Sterbeurkunden - Standesamt	317,--
Abstimmung des Beerdigungstermines mit dem Pfarramt	158,--
Abstimmung mit der Friedhofsverwaltung	158,--
Sargträger (2 Mann)	950,--
Konduktführung (1 Mann)	476,--

Beistellung von Bestattungseinrichtungen in der Leichenhalle:

Aufbahrungsrequisiten in der Leichenhalle	1.250,--
Dekoration in der Leichenhalle	1.370,--
Todesanzeige	ab 2.100,--
Stempelgebühren für Sterbeurkunden	pro Stück 80,--
Alle Preise zuzüglich + 20 % MWsteuer	

**Das berechnet die Stadt Dornbirn:**

Bestattungsgebühr	3.350,--
Aufbahrungshalle Benützungsgebühr	600,--
evtl. Kühlraumbenützungsgebühr	600,--
Reihengrab	1.100,--
Reihengrab im Urnenfeld	900,--

**Das berechnet die Kirche:**

Für Trauerfeier und Begräbnis	430,--
Organist auf Wunsch	300,--

**Das bezahlen Sie beim Gärtner:**

Für einen Kranz ca.	2.000,--
Sarggesteck ca.	1.200,--



Deckengemälde in der Friedhofskapelle Markt

**Anatomie Innsbruck:** Für die Überführung in die Anatomie der Universitätsklinik nach Innsbruck und damit die zur Verfügungstellung des Körpers für die Wissenschaft ist eine letztwillige Verfügung des Verstorbenen notwendig. Alle Kosten werden dann von der Anatomie Innsbruck übernommen und der Verstorbene wird auf dem Stadtfriedhof Innsbruck beerdigt. (Nähere Informationen Bestattung Oberhauser)

**Das Urnengemeinschaftsgrab** entsteht auf Anregung des derzeitigen Friedhofwärters Martin Tribus auf dem Friedhof Markt: Bis Allerheiligen soll ein Gemeinschaftsgrab für Urnen zur Verfügung stehen. Auf dem gemeinsamen Grabstein werden jeweils Name und Sterbejahr eingraviert werden. Die Bepflanzung und Pflege erfolgt durch den Friedhofswärter.

**Letztwillige Verfügung:** Wer keine Angehörigen hat oder diesen nicht traut (aber auch aus anderen Gründen), kann beim Bestattungsunternehmen eine letztwillige Verfügung abgeben, die von der Sargwahl bis zur selbst aufgesetzten Todesanzeige und der Bestattungszereemonie alles enthalten kann.

Diese letztwillige Verfügung hat Vorrang vor den Wünschen der Angehörigen.



**Abholung des Verstorbenen:** Manche Trauernde brauchen Zeit, um sich zu verabschieden. Eine Abholung des Verstorbenen erst am nächsten Tag ist unter Umständen möglich, es muß jedoch die Bewilligung des Stadtarztes eingeholt werden.

**Sparbuch:** Hat - wie in unserem Beispiel - Frau Gruber das Sparbuch auf ihren Namen ausstellen lassen, so wird dieses nach ihrem Tode gesperrt und die Angehörigen können bis zur Verfügung des Notars kein Geld entnehmen. Allerdings können sie die anfallenden Rechnungen für die Begräbnisvorbereitung und das Begräbnis mit dem Sparbuch zur Bank bringen, die ihnen die Rechnungen abbucht. Und das ist ganz im Sinn, von Frau Gruber, die sich Gedanken über dieses Sparbuch machte und nach reiflicher Überlegung zum Schluß kam: Mit S 40.000,- ist ein schlichtes, aber würdiges Begräbnis möglich.

UF TOD UND LEABA LEABA!

Uf Tod und Leaba leaba!

S'Leaba:

a Gschenk,

a schöas,

a bitt'rsüaßas,

a leabigs,

a rüabigs,

a hirts.

Du kaschas nit ussuacha.

Da Tod:

da Mitanand,

da Mitd'rseall,

da V'rschteckt,

da V'rdrängt,

da V'rzwängt,

da Zmol-do.

A Gschenk?

Du kaschas nit ussuacha.

da Zmol-do = der „Plötzlichda“

*Bei Beerdigungen war es bei uns noch vor wenigen Jahren üblich, beim Sterbegottesdienst das Geldopfer durch einen Opfergang einzuheben. Im Gemeindeblatt Nr. 11 vom 14. März 1875 ist von einem Übelstand zu lesen, der sich bei Opfergängen in der Kirche zu St. Martin immer wieder ereignet haben soll.*

**Zum Opfer.** Wir erlauben uns auf einen Übelstand aufmerksam zu machen, welcher bei größeren Opfergängen in unserer Pfarrkirche vorkommt und unter Umständen von den verhängnisvollsten Folgen werden kann. Während bei den Mannsleuten hübsch einer nach dem andern Bank für Bank auf den Mittelgang heraustritt, gegen die linke Seite des Altars hinauftritt, und auf dem Rückwege sich dem Seitengange zuwendet, um von hinten in die Bank zurückzukehren, zeigt sich in dieser Hinsicht auf der Weiberseite stets ein peinlicher Durcheinander. Wir nennen diesen Durcheinander peinlich, weil uns beim Anblicke dieses Gewirres und Gedränges regelmäßig die Angst beschleicht, es könnte trotz aller Vorsicht doch einmal das viele fliegende Kleiderwerk von einem dieser unzähligen Lichtlein Feuer fangen. Feuer! brennende Kleider mitten in einem dichten Menschenknäuel! Der Gedanke ist entsetzlich. — Wir erlauben uns, dem Frauengeschlechte den Rath zu geben, sie sollen es so machen, wie es in der Haselstauber Kirche schon längst geübt wird. Dort treten die Frauen, eine nach der andern, Bank für Bank in den Mittelgang heraus, steigen zur rechten Seite des Altars auf und wenden sich auf dem Rückwege dem Seitengange zu, um von hinten in ihre Bänke zurückzukehren. Wenn man's so macht, und gleich den Männern die kleinen Bedenlichkeiten wegen Rang und Vortritt über Bord wirft, so wird die Sache auf der linken Seite des Gotteshauses in Zukunft ebenso glatt ablaufen, als auf der rechten.



## Kleines Dialektlexikon Albert Bohle

### Typa und Täppo z'Doarobioro (Teil 2)

In der letzten Stubat haben wir den ersten Teil der umfangreichen Charakterbezeichnungen und Schimpfworte, mit denen wir einander

Lalle  
an Lappe  
an Lättore  
load wio Sudreak  
an Loadwearchar  
a Loatsch  
an Luomsüdar  
an Lütoschindar  
lütschüch und veahnearrsch  
a Maschino  
Mei lioba Freund und Zweatschgoröstar!  
Ma moß d'Lüt nio, wio se siond, odr ohne s si!  
Miongg, Mionggar  
Moatleförzlar  
Müchtolar  
Muhagol  
Muonno tuond d'Henno und di alto Wibor!  
Muoslar  
Nitscheveere  
anNochemular, Mulahänkar  
an oagena Hoaliga  
a Pflutto  
an Pfützuf  
a Rätschkatl, Rätschfüdlo  
Rote Lüt händ sibo Hüt, bloß kuone wio di andre Lüt!

fallweise benennen, veröffentlicht. Der Bestand ist so groß, daß wir ihn auch auf die nächste "Stubat" ausdehnen müssen.

freundlich: ungeschickter, dummer Kerl  
harmlos: Dummkopf  
schlampiger, unverlässlicher Kerl  
unerträglich schlechte Laune  
Kaputtmacher, Saboteur  
Schlampe, Hure  
Faulpelz, langsamer Patron  
Antreiber, Ausbeuter  
schüchtern, die Gesellschaft der Tiere bevorzugen  
große, stämmige Frau  
Du stellst dir das ganz schön einfach und naiv vor!  
Man muß die Leute nehmen, wie sie sind!  
Jammerer, Jammererin  
Schürzenjäger (bei Buben)  
Fadian, Langweiler, Spielverderber  
mundfauler, verschlossener Mensch  
Genau genommen weißt du's also nicht!  
langweilig, undeutlich sprechender Mensch  
freundlich: Spinner, kindischer Kerl  
Nachmauler  
ein zweifelhafter, abseitiger Mensch  
schwerfälliges, dickes Weib  
jähzorniger, aufbrausender Mensch  
Ratschbase  
Vorurteil gegen Rothaarige

## Rätsel

Unsere Leser gehen offensichtlich wirklich mit offenen Augen durch unsere Stadt. Die zahlreichen Zuschriften zum letzten Stubat-Rätsel zeigen dies deutlich. Fast alle Teilnehmer haben das Eingangstor zum Stadtmuseum erkannt. Das Museum wurde bekanntlich Ende März dieses Jahres eröffnet. In dem im Jahr 1796 erbauten Haus sind das Stadtmuseum und das Stadtarchiv untergebracht. Ein Besuch lohnt sich auf jeden Fall.

Die Preisträger sind:

1. Gerda Böhler, Gerbergasse 17, Dornbirn
2. Olga Bodemann, Hatlerstraße 42a, Dornbirn
3. Helmut Weiss, Fang 11a, Dornbirn

Wir gratulieren herzlich. Die Preise, ein neuer Dornbirn Bildband und Freikarten für die Karrenseilbahn, werden in den kommenden Tagen zugesandt.

Natürlich gibt es auch in dieser Ausgabe ein Rätsel. Getreu unserem Motto "In jeder Stubat ein anderes Rätsel" wollen wir diesmal ihr naturkundliches Wissen prüfen. Das Klima unserer Stadt begünstigt zahlreiche Pflanzenarten. Der Obstanbau hat, wie Sie vielleicht schon in unserem Schwerpunktthema lesen konnten, Tradition. Wieviel Obstsorten kennen Sie?

Schreiben Sie mindestens 10 unterschiedliche Obstsorten auf. Postkarte, Brief oder ein Zettel mit Ihrer Anschrift im Rathaus abgegeben, reichen für die Teilnahme aus. Der Gewinner wird im Rahmen einer Ziehung ermittelt.

Lassen Sie sich etwas einfallen. Wir wünschen schon jetzt viel Spaß.

Lösung an: Amt der Stadt Dornbirn  
Stubat  
Rathausplatz 2, 6850 Dornbirn.



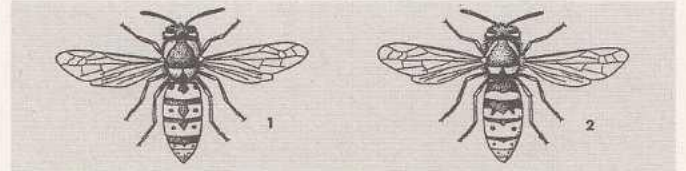
## Erste Hilfe Tip - Wespenstich

Erntezeit ist auch Wespenzeit. Gerade jetzt, an schönen Spätsommertagen, begegnen wir immer wieder Wespen und Bienen, die von reifem Obst geradezu magisch angezogen werden, denn der süße Saft der verschiedenen Früchte bietet willkommene Nahrung.

Die Gefahr durch die wehrhaften Insekten wird aber vielfach überschätzt. Weder Wespen noch Bienen greifen einen Menschen an, wenn sie sich nicht bedroht fühlen. Wer den Insekten mit Ruhe begegnet, wird nicht gestochen, nervöses Herumfuchteln hingegen reizt die Tiere. Wespen- oder Bienenstiche sind zwar schmerzhaft, führen aber meist nur zu einer harmlosen Schwellung. Hier helfen verschiedene Hausmittel: **Apfel- oder Kartoffelscheiben auflegen, den Stich mit Alkohol betupfen, Zwiebelscheiben lindern Juckreiz und Schmerz.**

Stadtarzt Dr. Robert W. Spiegel empfiehlt, die Einstichstelle mit Eis zu kühlen und keinesfalls aufzukratzen. Nur in wenigen Fällen ist ärztliche Hilfe erforderlich. Besondere Vorsicht ist allerdings bei Stichen in den Mund oder Ra-

chenraum geboten, hier kann die Schwellung zu Erstickungsanfällen führen. Auch in diesem Fall ist bis zum Eintreffen des Notarztes Eis als Kühlmittel vorteilhaft. Ärztliche Hilfe kann auch



Die zwei häufigsten einheimischen Arten der Faltenwespen:  
1. *Vespa germanica*, deutsche Wespe;  
2. *Vespa vulgaris*, gemeine Wespe;

erforderlich werden, wenn jemand allergisch reagiert. Übrigens: Sind ihre Erste-Hilfe-Kenntnisse noch aktuell?

Vielleicht finden auch Sie einmal Zeit, einen Erste-Hilfe-Kurs beim Roten Kreuz zu besuchen, denn: auch Senioren können Leben retten! Informationen hiezu erhalten Sie bei der Rettungsabteilung Dornbirn.

**NOTRUFNUMMERN:**

Rettung 144, Feuerwehr 122, Gendarmerie 133

## Spiele in Dornbirn

Die Stubat sucht gemeinsam mit dem Stadtarchiv und Stadtmuseum alles, was es rund ums Thema "Spiele und Spielsachen" gibt. Viele alte Spiele, ob drinnen oder draußen, kennen die heutigen Kinder nicht mehr. Althergebrachte Spielsachen wurden längst von Plastik und Computern abgelöst.

Helfen Sie uns und schreiben oder erzählen Sie uns von alten Auszählreimen, Spielregeln oder Begebenheiten beim Spielen. Wir berichten in der nächsten Nummer darüber. Da Stadtmuseum und Stadtarchiv eine Ausstellung und ein Heft der Dornbirner Schriften zu diesem Thema gestalten werden, suchen wir außerdem, auch leihweise, alte Spielgeräte und Fotografien vom Spielen.

Bitte schreiben sie an "Stubat", Rathaus Dornbirn, oder direkt ans Stadtmuseum/Stadtarchiv, Marktplatz 11, 6850 Dornbirn, Tel. 05572-33077



Als Spielzeug waren früher Reifen und Stock weit verbreitet.



# Stubat

## Aus alten Dornbirner Gemeindeblättern

Neue und alte

### Most- und Einmachfässer

in allen Größen, ferner **Kottische, Brandstuden, Wasch- und Kübelgeschirre** empfiehlt zu den billigsten Preisen  
**Richard Staffa, Küfermeister**  
Gallerstraße 1, 2. Bezirk.

Telephon No. 108.

### Süßes Most u. Saft

**Zum Mosten.** Die fabrikmäßige Mostbereitung findet das **Waschen des Obstes** als eine **notwendige** Neueinführung, während der Privat- und Kleinbetriebe ihr vorherrschend fern geblieben ist.

Praktische Gährspunden liefert Drechsler Staud an der  
Magazingasse 1. Bez.

### Neuer Most

ab heute Sonntag den 18. September zum  
**Gasthaus z. Ochsen, 3. Bez.**

### Leigler-Birnen

den Bierling zu 40 Heller und ein kleiner Koch-Berd  
mit **Schiff** sind zu verkaufen

Galbengasse Nr. 25, 2. Bez.

Empfehle einer P. T. Einwohnerschaft von  
Dornbirn meine

best eingerichtete, elektrisch betriebene

### Mosterei

zur gefl. Benützung.

**Peinliche Reinlichkeit. Rasche Bedienung.**

Hochachtend

Rudolf Spiegel

Moosmähdstraße 27

### Obst an den Bäumen

sowie ein **Brennhafen** und **Einsperrfässer** sind zu  
verlaufen. Auskunft bei

**Friedrich Corradini, Eisengasse 21.**

### Morarlberger Obstbauverein.

Diejenigen Mitglieder, welche ihre  
Obstmaische mit dem Vereins-Brenn-  
apparate verwerten wollen, werden  
auf die im letzten Gemeindeblatte  
von der hiesigen k. k. Finanzwache-  
Abteilung erfolgte Kundmachung auf-  
merksam gemacht. Ende des An-

29. Oktober 1910.