Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift

Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich

Band: 23 (1919-1920)

Heft: 5

Artikel: Das Brot in seiner Beziehung zum zürcherischen Volkstum

Autor: Binder, Gottlieb

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-662094

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 18.10.2025

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

Das Brot in seiner Beziehung zum zürcherischen Bolkstum.*)

Von Gottlieb Binder, Kilchberg b. 3c.

Die hohe Wertschätzung, die dem Brot durch die mannigsachen Einschränstungen und Entbehrungen während des Krieges zu teil geworden ist, drängte uns zur vorliegenden Beantwortung der Frage: "Welche Rolle spielte das Brot im täglichen Leben, in Glaube, Brauch und Redensart unserer Väter?"

Noch vor fünfzig Jahren stand in jedem zürcherischen Bauernhaus die "Backmulde" oder "Tischmulde", wie man den von den Urgroßeltern über= nommenen, harthölzernen, mit Inschrift und Jahreszahl gezierten Backtrog auch etwa nannte. Sie nahm die erste Stelle ein unter den Gegenständen des Hauses und wurde hoch in Ehren, ja fast "heilig" gehalten, wie das An= denken eines teuren Vorfahren. — Im Unterland buk man (je nach der Zahl der Familienglieder) 40—60 Pfund Mehl auf einmal und erhielt so einen Vorrat von Brot für mindestens 14 Tage. Meistens besorgte die Bäuerin das Backen. Nachdem sie das Mehl in die Mulde geschüttet hatte, formte sie durch Ausheben einer gewissen Menge Mehl in der Mitte oder an der Sei= tenwand der Mulde eine vierectige Grube für die "Heblete". Dann holte sie den von der letzten "Bachete" her in einem "Milchbecki" aufbewahrten He= bel (Sauerteig) herbei, mengte ihn in jener Aushöhlung mit einer Schüssel voll warmen Wassers und etwas Mehl, "klopfte" die "Heblete" gehörig, streute etwas Mehl darüber und drückte ihr zu auterletzt mit den Fingern rei= henweise Tupfen auf. Mit einem "Jett walt Gott" wurde die Mulde zuge= deckt. Man hütete sich wohl, sie zu bewegen oder daran zu rütteln, weil sonst der Hebel nicht "gegangen" wäre. Es ist darum begreiflich, daß die Bäuerin gewöhnlich erst hebelte, wenn die übrigen Hausgenossen zur Ruhe gegangen waren. Schon um 4 Uhr morgens war sie wieder auf den Beinen und kne= tete "aus Leibeskräften" den durch Beimengung von Hebel und heißem Was= ser aus dem Mehl entstandenen Teig. Hatte sie die Überzeugung gewonnen, ihre Arbeit gründlich getan und einen luftigen Teig erzielt zu haben, so breitete sie ein weißleinenes Tuch über die Masse und legte den hölzernen Deckel darüber. Nach dem Kneten wurde mittels "Stöcken" (Baumwurzeln) oder einer währschaften Reisigwelle der Ofen geheizt. Waren dann mehrere Schüffeln voll Zwiebeln, Kartoffeln, Aepfel und "Kabis" zweckbienlich zubereitet, in Butter oder Schmalz gekocht, mit Rahm und Eiern und dem nötigen Gewürz vermengt, so begann — falls der Teig mittlerweile schön

^{*)} Quellen: 1. Die Erinnerungen meiner betagten Mutter, die sich da und dort decken mit der einschlägigen Darstellung im schweiz. Idiotikon, durchwegs aber Neues bieten, wo es sich um die Beziehung des Brotes zum Unterländer Volkstum handelt. 2. Das schweiz. Idiotikon, 5. Bd. 3. Friz Staub, das Brot im Spiegel schweiz. Volkssprache und Sitte. 4. Die Erinnerungen des Verfassers.

"gegangen" war — die Herstellung der "Wähe" (im Unterland "Dünne" ge= heißen). Und früh um 6 Uhr, wenn man den Morgenkaffee aus farbigen "Beckeli" trank, dufteten auch schon frische Wähen auf dem Tisch. Der Vater oder die Mutter zerschnitten eine um die andere und teilten die Stücke aus, bis sämtliche Tischgenossen satt waren und mit herzlichem Dankgefühl vom Tische gingen. Nach dem Essen räumte man den Tisch ab, breitete ein weißes "Backtuch" darüber und begann sogleich mit dem Ausbroten. legte man die 8—10 Pfund schweren Teigbrote auf den Tisch. Mittlerweile wurde im Ofen die "Glut" "verzogen" und noch eine Welle Rebholz verbrannt, weil man im Unterland*) glaubte, das Brot erhalte dadurch eine schöne braune Farbe. — Nach dem man mittels eines Besens aus grünen Föhrenzweigen den Ofen von Asche und Kohlen gereinigt hatte, ward das Brot "eingeschoffen". Die Mutter trug den Teig zum Backofen, gab ihm auf dem langen, hölzernen "Brotschüffel" die endgültige Form, und die Magd oder die Tochter schob ihn in den Ofen hinein. Den "Schieber" des Ofens schloß man nicht ganz zu, damit das Brot "hoch und luftig" werde. Ablauf einer Stunde "kruckte" man es, das heißt man nahm ein Brot ums andere heraus und "schoß" es dann abermals ein, aber so, daß die Brote, welche bisher vorn im Ofen gelegen hatten, diesmal zuhinterst kamen, damit alle möglichst gleichmäßig gebacken wurden. Die ganze Backzeit dauerte 2 Stunden. Kam das Brot schön und wohlgeraten aus dem Ofen, so hatte die Frau ein gutes Tagewerk vollbracht.

Die Bauern des Unterlandes kannten ihren jährlichen Mehlverbrauch ziemlich genau, und keiner mochte vor der Ernte vom Bäcker Brot oder Mehl kaufen, weil er sich dadurch in den Augen der andern Bauern eine Blöke ge= geben hätte. Darum wartete manch einer mit Sehnucht auf die Zeit der Ernte. Hatte er dann den ersten Roggen eingeheimst, so ward derselbe bald= möglichst gedroschen und zur Mühle gebracht. Weil aber diese "Frucht" noch nicht "verschwitt" hatte und zudem die Bauernmühlen noch recht altmodisch eingerichtet waren, ließ sich das Mehl fast nicht backen. Brachte man aber den äußerst "turzen und läufigen" Teig endlich mit vieler Mühe doch in den Ofen, so "verlief" er sich auch dort noch, so daß die Brote zusammenwuchsen und man sie fast nicht mehr aus dem Ofen heraus bringen konnte. War die= ses Brot auch "tägg", schwer verdaulich und weder "luftig noch hoch", so af man es dennoch mit gutem Appetit. Wer zuwarten konnte, bis die eingeheimste Frucht "verschwitt" hatte, erhielt besseres Mehl. Im Unterland stand in jedem währschaften Bauernhaus jahrein, jahraus ein Sack voll Mehl auf der Ofenbank, gab es doch, wie die Erfahrung lehrte, aus einer Bachete

^{*)} Bei dieser Bezeichnung denke ich immer nur allein an die ein Kirchspiel bilbenden Dörfer Windlach, Stadel, Raat und Schüpfheim.

"gestandenen" Mehls ein Brot mehr als aus der gleichen Menge "mülliwar= men" Mehls. Ebenso war es Sitte, zu backen, so lange noch ein altes Brot vorhanden war. Man brauchte dann nicht gleich ein "ofenwarmes" anzuschneiden und konnte nach der Ansicht der Leute zwei ganze Brote einsparen. Weil der wohlhabende Bauer um die Erntezeit immer noch eine gewisse Menge lettjährigen Getreides besaß, während die Vorräte der Kleinbauern längst zur Neige gegangen waren und die armen Schlucker kaum die Ernte erwarten konnten, sagte der Unterländer: "Rein Brot, ist böses Brot, ge= nug Brot, Gottesbrot." — Anläßlich der "Sichellegi" prangte auf dem Tische das aus neuem Korn gebackene Erntebrot. Einen Laib davon (oft 10 bis 12 Pfund schwer) gab der Bauer jedem fremden Schnitter als Beigabe zum Schnitterlohn mit auf den Heimweg. Die Männer trugen ihn gewöhn= lich an einem zugespitzten Stock oder am Bindnagel auf der Schulter, die Schnitterinnen dagegen auf dem Kopf nebst dem Kleiderbündel (Unterland). Vom neuen Brot gab man auch den armen Aehrenlesern zu essen, die jedes Jahr aus dem Kellenland ins Unterland kamen. — In Oberwinterthur wurde ehemals 8 Tage vor Weihnachten das sogenannte Helenenbrot an die Schüler ausgeteilt. Ein "Chgaumer" wog es jedem zu, wobei er die kleine= ren Stücke, die zur Ergänzung des Gewichtes dienten, mittels Zündhölzchen am Hauptstück befestigte. Diese Stiftung soll von Nonnen des Klosters Töß Ein ähnlicher alter Brauch betrifft die sogenannten "Töß= brötli", die einst vom Almosenamte des Klosters Töß an die Armen verteilt wurden. "Die 39 Tößbrötlein und 3 Pfund Gelt sind zu ihrer (der Ge= meindearmen) Tröstung nit genugsam, 1692." — Das "Stipendium der vier Broten" für je 30 unbemittelte Theologiestudierende in Zürich, zur Zeit der Reformation an Stelle des den singenden Schülern verabreichten Almosens errichtet, wurde bis 1834 in seiner ursprünglichen Form nebst 2 Schilling wöchentlich ausgeteilt. — Im Unterland beschenkte man die Wöchnerin= nen bis in die 80er Jahre des vorigen Jahrhunderts anläßlich der Taufe mit dem sogenannten "Chindbettibrot" (einem in der Bäckerei gekauften Weißbrot) und einer Flasche realen, alten Weins. Gleichenorts gibt man heute noch den Leichenbitterinnen als Lohn für ihren Dienst ein Stück Brot, seltener ein kleines Geldstück. (Die Brotstücke sammelt die Leichensagerin in ihre schwarze Schürze). — Am Zürichsee wurde früher (im Unterland besteht diese Sitte größtenteils heute noch) zum Mittagessen entweder gar kein Arot aufgelegt, oder dann hielt der Hausvater den Laib neben sich in Obhut. Reiche Bauern stellten etwa ihren Zinsleuten oder andern Besuchern außer einem Trunk vom besten Weine zwar auch einen Laib Brot auf, aber ohne Messer. Auch bei der Weinlese wurde (am See bis 1850, im Unterland bis in die 80er Jahre, den Winzern kein Brot gegeben mit der Begrün= dung, sie könnten ja Trauben essen. Der Hausvater ober die Hausmutter

schnitt das Brot an; griff ein Lediges in dieses Vorrecht ein, so kam es (7 Jahre) nicht zum Heiraten. Als um 1820 in Zollikon ein Knecht sich er= frechte, ein Brot anzuschneiden, brachte ihm der Bauer durch eine Ohrfeige die alte Sitte in Erinnerung. Das angeschnittene, also in "Brauch" ge= nommene Brot wurde ehemals in einem offenen Korbe aufbewahrt und auf den Tisch gebracht. Auf die ehemalige Verbreitung dieser Sitte läßt die Redensart schließen "Einem den Brotkorb höher hängen". Allgemein ver= breitet ist im Kanton Zürich auch die Meinung: "De Ma ist de Brotchorb", womit man andeuten will, daß dem Manne die Sorge ums tägliche Brot ob= liegt. — Auf den "Bechtelitag" (2. Januar) stellt man in jedem Hause des Unterlandes Birnenbrot, sogenannte "Birrewegge" her, ein längliches Gebäck aus zerstoßenen oder feingeschnittenen, in den Teig eingelegten oder ein= gekneteten dürren Birnen, mit Zusat von Gewürz ("Nägeli" und Zimmet), Nußkernen und Kirschwasser oder gewöhnlichem Branntwein. Un der Licht= stubete in der Berchtelinacht brachten Burschen und Mädchen früher ohne Ausnahme "Birrewegge" mit sich. Gebräuchlich sind im Unterland am näm= lichen Tage auch die sogenannten "Helswegge" oder Ankewegge, — mit But= ter, Milch, gemahlenen Nägeli und etwas Pfeffer durchgewirkte Weißbrote, die vorzüglich schmecken. Das Jahr hindurch war das durch seinen Nährwert und seine Schmackhaftigkeit ausgezeichnete Roggenbrot sehr beliebt. — Eine außerordentliche Freude bereiteten uns Buben und Mädchen die Bauern des Unterlandes im Spätherbst, wenn sie, aus den "Neerer" (Neeracher) Ölmüh= len zurückkehrend, uns Rußbrot und Mägibrot (von ausgepresten Rußker= nen und Mohnsamen) verteilten. Besonders das Mägibrot ging uns als Leckerbissen über alles andere. Das meiste Nußbrot ward als Schweinefut= ter verwendet, ebenso als Viehfutter und als Heilmittel gegen den Durchfall beim Vieh. — Beim Backen bereitet die Unterländer Mutter ihren Kindern "Öpfelwegge", das sind runde Brötchen aus "Multescharrete" mit eingebatkenem Apfel, die nach dem Ausbroten zuvorderst in den Backofen gelegt wurden und den Kindern ebenfalls als Leckerbissen gelten. Besonders in Zeiten der Teuerung bereitete man aus Teig, den man mit zerstoßenen Kartoffeln vermengte, das sogenannte "Serdöpfelbrot"; es galt für sehr schmackhaft, war aber schwer verdaulich. Für Botendienste reichte man den Kindern im Unterland nie Geld, sondern stets ein Stück Brot; ebenso erhielten fechtende Handwerksburschen und Bettelweiber Brot statt Geld. Es galt als Sünde, aus Brot Kügelchen und dergleichen zu formen, oder auch nur Brosamen auf den Boden fallen zu lassen. Wenn wir Buben in den Wäldern Holz suchten und Wildtauben, beziehungsweise Turteltauben, rufen hörten, deuteten wir ihren Sang folgendermaßen: "Tu=tu=tu (Turteltub), bisch z'Züri gsi? säg ja! häscht Chröli g'chauft? säg ja! häd's vil gha? säg ja! sind's guet si? säg ja! ja".

Mehr oder weniger im ganzen Kanton waren folgende Sprichwörter im Gebrauche: "Wenn eim alles verleidet, so verleidet eim doch 's Brot nüd", 's ist besser e Stuck Brot im Sack als e Fädere uf em Huet", "Er häd iez gnueg Brot (er ist gestorben); von einem schlecht versorgten Waisenkinde sagte man: "Es häd meh Streich übercho als Brot"; "Sägs recht, wenn d'Brot witt", galt als komische Mahnung, sich deutlich auszudrücken; "Frönd's Brot schmöckt (mundet) besser als 's eigi", "De weiß, woher 's Brot chund", womit man andeutet, daß er strenge arbeiten muß; von einer alten bösen Frau, die im Verdachte der Hererei stand, sagte der Volksmund, "sie könne mehr als Brot essen"; von Kindern, die nicht sorgfältig mit dem Brote umgingen, sagte man "die wüssed au na nüd, woher 's Brot chund"; "Chlini Wasser (trockenes Jahr), großi Brot, großi Wasser, chlini Brot; "'s wohlfeil Brot mues usem Holz (der Weinrebe) kommen (Weinland); "Mer händ höchs Brot, es häd schier der Ofe abglupft"; "Mülliwarm und ofewarm macht die riche Puren arm"; "Es Stuck wie für en Dröscher"; "Wo so vil Chind sind, git's ke großi Stuck Brot"; "Mueter gim-mer Chä? und Brot; i will dänn d'Geiße hüete"; "Wenn de Rogge rifet, wenn de Müller pfifet, wenn de Beck kes Brot meh häd, denn chunnt de Vetter Üli und git mer e Paar Schüehli".

Bermöge seiner einzigartigen Bedeutung im menschlichen Leben, spielt das Brot auch eine große Rolle im Gebiete des Aberglauben3. Zog man zum Beispiel ein "erlupftes", das heißt auf dem Rücken gespaltenes, gefurchtes Brot, aus dem Ofen, oder waren die Brote bleich statt braun, so nahm man als sicher an, daß in der Familie bald jemand sterben werde. Traf es sich gleichzeitig, daß im Keller ein Maulwurf "gestoßen" hatte ober die Hauswurz in Blüte stand, so glaubte man im Unterland "felsenfest" an einen be= vorstehenden Todesfall. Ebenso hätte man es im Unterland für eine große Sünde gehalten, am Sonntag zu backen; Leute die es doch taten, hatten die ganze Woche durch keinen Segen bei der Arbeit. Solches "Sonntagsbrot", ins Wasser geworfen, ward von keinem Fische angerührt. Den Kindern schärfte man ein, von keiner Frau, die im Rufe einer Here stand, Brot oder Wähe abzunehmen; wurden sie aber hiezu gezwungen, so mußten sie die Gabe den Bögeln oder den Hühnern zum Fraße hinwerfen. Man hütete sich auch, einer in üblem Rufe stehenden Frau Brot oder einen "Hebel" auszuleihen. Konnte die Here auf die eben angedeutete Weise ihren Zweck nicht erreichen, so kam sie des Nachts zum Schlüsselloch herein und plagte Kinder oder Er= wachsene, verlor aber ihre Macht sofort, wenn das Betreffende beim Namen gerufen wurde. — Vor allem durfte das Brot nicht auf den Rücken gelegt *werden; wer das tat, dem brachte es Unsegen, über den bekamen böse Leute Gewalt. Schnitt man sich in Gedanken zwei Stücke Brot ab (oder ein zwei= tes Stiick, bevor das erste aufgegessen war), so hatte man einen hungernden

Freund auf der Straße. Das Brot besaß die Kraft, Verborgenes, Verlo= renes oder Gestohlenes zu entdecken. Wer etwas verloren hatte oder wenn etwas gestohlen worden war, der mußte ehedem beim Bäcker ein Brot kaufen, es in ein Krankenhaus tragen, daselbst in der Stube auf den Tisch legen und wieder hinweg gehen und das alles ohne Gruß und Rede. Auf diese Weise sollte das Verlorene oder Entwendete wieder beigebracht werden. — Eine Here bewirkte, daß das Brot migriet, oder daß Anaben unbemerkt dem Bäcker Brot stehlen konnten. Roch eine Kate am Backtrog, so mißriet das Brot. Gegen bämonischen Einfluß schützte man sich, indem man ein Messer in ein Brot steckte und dieses in den Schrank legte. — Wenn man von 3 Schweinen Schmalz, 3 Bröcklein Brot und 3 Prisen Salz ins Feuer legte und sich dabei den Namen des Diebes dachte, kam das gestohlene zurück. was Brot unter das Pulver gemischt, mit dem einer auf eine ihm nachflie= gende Elster (verkappte Here) schießen wollte, verhinderte, daß der Schuß auf den Schützen zurückging. — Fällt einem beim Einbrocken des Brotes unversehens ein Stück in den Kaffee, so ist ein unwillkommener Gast zu er= warten; im Unterland dagegen glaubte man, es sei in diesem Falle von der Post ein Brief mit freudigem Inhalt oder ein Paket zu erwarten. — Einst setzte, so erzählt die Sage, an einem Altjahrabend eine junge Meister3frau in der Stadt auf vier Tische je ein Brot und eine Maß Wein; dann sprach sie die Einsegnungsworte des heiligen Abendmahls dazu und genoß von beidem. Sogleich bewegte sich zur Türe herein ein Leichenzug, hinter ihm her kam auf schönem Rosse ein schlanker, junger Bursche. Wenige Tage nachher starb ihr "Mter"; ein junger, schlanker Bbursche aber ward ihr zweiter Mann. — Im Jahre 1824 trat bei einer Hochzeit in Zollikon dem jungen Chepaar, als es an der Spitze des Hochzeitzzuges von der Kirche zurückkehrte, an der Schwelle der Haustür eine im Hause wohnende, bejahrte Freundin mit Wein und Brot entgegen, wovon sie zuerst dem Bräutigam, dann der Braut reichte. Hierauf begrüßte sie das Paar mit einem Segensspruch. Von dem Brot, das jedes der beiden empfangen, wurde ein Stücklein in einem Schächtelchen aufbewahrt, in dem Glauben, wessen Brot zuerst grau werde, das müsse zuerst sterben. — Das Stück Brot, das ehemals der Gastwirt dem Bräutigam heimlich in die Tasche schob, mußte in Ehren gehalten und am ersten Freitag nach der Hochzeit in einen Schrank verschlossen werden, denn es verbürgte Brot genug für die ganze Dauer der Ehe.

RECEIPERACE CONTRACTOR CONTRACTOR

Die von großer Menschen Hand kühn getanen Taten sind in dunkler Zukunft Land ausgestreute Saaten.