Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 46 (1942-1943)
Heft: 8

Artikel: Eigenes Brot
Autor: M.Sch. / Haller, Willy
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-667496

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: 22.08.2025

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

Das frischgebackene Brot wird mit einem nassen Pinsel abgepinselt, damit es Glanz erhält

Eigenes Brot

Mit Recht beneiden wir die Bauern, welche jeden Tag selbstgebackenes Brot essen ... Brot vom eigenen Acker! Welch schöner Anblick ist es doch, wenn der Bauer, den Saatsack über die Schulter gehängt, gemessenen Schrittes über den Acker schreitet. Mit kundiger Hand wirft er die Saat aus, so daß sich vor seinen Augen in einem schönen Bogen die Körner ausbreiten! An warmen Sommer-Sonntagen geht er dann wohl durch seine Felder, nimmt da und dort eine Ähre auf die Hand und prüft ihr Gewicht. Schließlich kommt die Zeit der Ernte; die goldenen Halme legen ihre schweren Köpfe zur Erde und werden sorgfältig eingeheimst. Es kommt die Zeit des Dreschens, die Fahrt zur Mühle, das Heimholen der vollen Mehlsäcke. Das sind wichtige Tage!

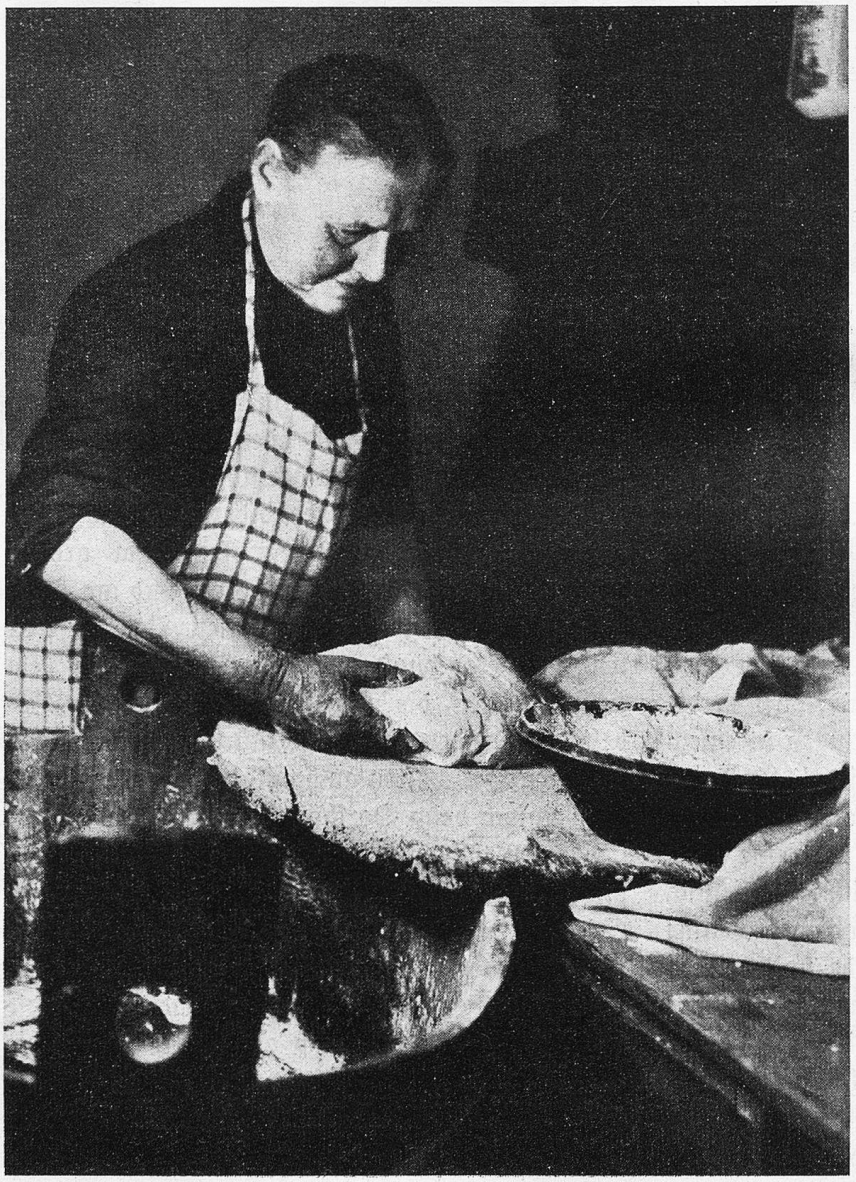
Ein wichtiger Tag ist auch der, an welchem die Mutter Brot bäckt! Das Brotbacken ist seit jeher ein Ehrenamt der Frauen. Wer jemals auf dem Lande gewohnt hat oder in einem währschaften Bauernhaus aufgewachsen ist, wird die Vorbereitungen am Vorabend der „Bachete" nicht vergessen. Schon brennt ein Feuer im großen Kachelofen; der Mehlsack ist bereit, und am Ofen steht der Backtrog zum Anwärmen. Von der letzten „Bachete" wurden ein oder zwei Pfund Teig zurückbehalten, die nun als Sauerteig, als „Hebel", verwendet werden. Natürlich kommt es in größeren Ortschaften auch vor, daß man den „Hebel" einfach beim Dorfbäcker holt.

Das Mehl wird in den Backtrog geschüttet, und die Mutter macht nun je nachdem in einer Ecke oder in der Mitte eine kleine Vertiefung, ein „Gunggeli". In einer Schüssel wird der Sauerteig mit heißem Wasser aufgelöst und dann in die schon erwähnte Vertiefung geschüttet, wo ihn die Mutter mit etwas Mehl zu einem Brei, zum sogenannten „Hebi" mischt. Wie viel kommt nun darauf an, daß dieser Sauerteig über Nacht an

der Ofenwärme aufgeht! Denn davon hängt ja das „Heben" oder „Haaben" des Brotteiges überhaupt ab! Unter den Frauen gibt es manchmal Pechvögel, denen es „einfach nicht heblen will". Sie sind genau so zu bedauern wie die Sennen, welche beim Käsen „die Milch nicht zusammenbringen!" Manchmal wird nach beendetem „Heble" ein Kreuz in den Teig geritzt, und auch sonst achtet die Mutter darauf, daß „die Heblete nicht erschreckt werde", daß niemand an den Backtrog stoße. Wie vergnügt aber ist die Mutter, wenn sie früh am andern Morgen an die Arbeit geht und sieht, daß im „Hebi-Loch" ein wohlaufgegangener Klumpen liegt. Nun kann die Hauptarbeit losgehen, nun wird der Teig angemacht, das Mehl mit Wasser, Salz und „Hebi" gemischt! Mit beiden Händen wird der Teig immer wieder gehoben, geknetet und geschlagen, daß es nur so klatscht und tätscht! Es ist eine strenge Arbeit; darum sagen die Bauern, wenn nicht ein paar Schweißtropfen in den Teig gefallen seien, werde das Brot nicht gut! Nicht umsonst sagt man von einer Frau, die sich energisch, wohl auch rechthaberisch einer Sache annimmt, sie habe „die Arme im Teig".

Unterdessen ist im Backofen das Feuer verglommen, mit einem langstieligen Besen aus Tannenzweigen die Asche herausgekehrt worden, und nun fährt die Mutter noch mit dem „Ofe-Wüsch", einem feuchten Tuch an langer Stange, hinein, um die Platten ganz zu säubern. Vorne am Ofenloch wird dann ein kleines „Vorfeuer" angezündet, das den Ofenraum erleuchtet. Doch vorwärts! — die Mutter darf keine Zeit verlieren, denn sie setzt ihren Stolz darein, schon zum Morgenessen, spätestens aber mittags frische „Wähen" oder „Chueche" auf den Tisch zu stellen. Vom fertigen Teig wird also ein Stück abgetrennt, mit dem „Trölholz" ausgezogen, in Bleche gelegt, der Rand angedrückt und der Boden mit allerlei guten Dingen belegt, Äpfeln, Zwetschgen und so weiter, wobei es selten an kleinen Zuschauern fehlt.

Wer wollte alle Arten Wähen oder Chueche aufzählen! Man denke nur an Nidel, Speck, Spinat und Kraut, Käse und Zucker, Birnen und Zwetschgen, Kirschen und allerlei Beeren, Nußbrösmeli, Anke-Rume und viele andere gute Dinge. Merkwürdig ist es, daß da und dort, zum Beispiel im Emmental, der äußere Teigrand „Chummer" genannt wird. Vielen Leuten gilt doch gerade dieses Stück als etwas Be-



Der Teig wird geformt

sonderes, dessen Genuß alles andere als Kummer macht! Doch weiter! Bald wird der Backofen die richtige Wärme haben, nun heißt es, die Hauptmasse des Teiges „ausbroten", zu großen Brotlaiben formen. Diese werden auf der langstieligen hölzernen Backschaufel, auf dem Lande sagt man „Schussel" oder „Schüüssel", in den Ofen „geschossen" und sorgfältig verteilt. Unterdessen haben die Kinder alle Teigresten aus den Ecken des Backtroges herausgekratzt. Mit diesem Teig macht die Großmutter ein paar besondere Brötchen, für die Kinder; noch größer aber ist die Freude, wenn ganze Äpfel in solchen Teig eingewickelt und dann gebacken werden. Welches Kind strahlt nicht, wenn es nachher einen solchen „Öpfelwegge" bekommt! — Das Brot ist im Ofen, wir können einen Augenblick verschnaufen und plaudern. Oder vielmehr... die Mutter verschnauft, und wir plaudern. Da kommt uns in den Sinn, daß man in alten Zeiten, wenn ein Hagelwetter losbrach, mit dem „Schüüssel" oder mit dem „Ofe-Wüsch" unter die Dachtraufe stand, um das Unheil abzuwenden. Früher war es auch Brauch, den Kindern vor der Taufe ein Stücklein Brot „einzubinden", damit sie ihrer Lebtag nie Mangel leiden müßten. Allerdings fand man, bei Buben sei das nicht so nötig, „die kommen ja sowieso durchs Leben", vielleicht besonders dann, wenn sie eine tüchtige Schwester hatten.

Schöne Bräuche und Redensarten zeigen, daß man seit alter Zeit das Brot als etwas ganz Besonderes verehrte. Am Zürichsee redet man noch heute vom „lieben, heiligen Brot" und vom „Herrgotte-Brot". In Stäfa geht man sogar noch weiter: wenn wüste Reden geführt werden, heißt es: „Tüend 's Brot ab em Tisch, wenn er vo dem oder dem wänd rede!" Noch heute wird es in vielen Familien so gehalten, daß am Tisch nur der Hausvater oder die Hausmutter das Brot schneiden; ein Kind darf dies auf keinen Fall tun, ehe es konfirmiert ist! In manchen Kantonen besteht der schöne Brauch, daß der Hausvater vor dem Anschneiden eines frischen Brotes mit dem Messer ein Kreuz in die Rinde ritzt, zum Zeichen des Segens.

Viele Leute finden knusprige, gut ausgebackene Brotrinde „besser als Basler Leckerli". Wählerische Esser belehrt man: „Alles Brot ist gut, aber kein Brot ist nicht gut!" Die Berner finden, einen langweiligen Sonntag „länger wie-ne Tag ohni Brot". Die Urner sagen: „Wer über den Berg wandert, hat besser ein Stück Brot im

Die Bäuerin beim Backen

Sack als eine Feder oder einen Maien auf dem Hut!"

Von armen Leuten heißt es mitleidig, sie haben „mehr Kinder als Brot...", ebenso mitleidig sagt man aber von reichen, jedoch kinderlosen Leuten, sie haben „mehr Brot als Kinder". Brot gilt als Sinnbild der Nahrung überhaupt, als Sinnbild des Bestehens im täglichen Leben. Man sagt „sein Brot verdienen" oder „sein Brot mit andern teilen". Von einem Menschen, der sehr streng arbeiten muß, nicht zuletzt vom Bauern, heißt es: „Der weiß, woher das Brot kommt!" Andere Menschen haben es besser, sie können „ung'sorgets Brot" essen. Faulen Leuten sagt man: „Am Schatten sitzen bringt kein Brot!"

Es heißt, nach dem durchschnittlichen Brotverbrauch könne man auf den Stand eines Volkes schließen. Gewiß! Noch mehr aber erkennt man den Charakter eines Volkes nach seiner Einstellung zum Brot. Die Berner sagen, guten Menschen müsse man noch mehr Sorge tragen als dem Brot. Die Spanier haben das schöne Wort: „Der und der ist ein guter Mensch... ‚und verdadero pedazo de pan' ... ein rechtes Stück Brot!" Für den Bauern und auch noch für die meisten wohlgesinnten Städter gibt es keine größere Untat als die, mit dem Brot liederlich umzugehen. Man versteht die Mutter, welche es nicht leiden kann, wenn das Brot so heruntergesäbelt wird, daß es nachher aussieht „wie von den Mäusen angefressen". Man begreift den Bauern, der mit dem Finger bedächtig jeden Brosamen vom Tisch nimmt... er weiß die Früchte seiner eigenen Arbeit wohl zu schätzen! Man beobachte einmal Mutter, Tochter oder Magd, wenn sie nach dem Essen den Tisch abräumen! Was tun sie mit den Brosmen und Brösmeli! Wissen sie, daß nichts vergeudet werden darf? Hoffentlich... denn nicht umsonst sagt das Sprichwort „Es Brösmeli, wo uf em Bode lyt, lueget nün Mal ume, ob's niemert well uflese!"

Doch halt!... Wo ist die Mutter? Sie steht vor dem Backofen. Etwa zwei Stunden sind vorbei, und die Brote können herausgezogen werden. Während die Mutter mit einer nassen Bürste die Laibe abwäscht und zu Glanz bringt, sagt sie strahlend: „Mer händ höchs Brot! Es hät schier der Ofe-n-abglupft!"

M. Sch.

Photos: Willy Haller, Zürich

Die Frucht

Lange hast du mit dem schweren
Haupt im Winde dich gewiegt,
Blasses Gold der vollen Aehren,
Das sich heut zur Garbe fügt.

Hast du nicht auf hartem Lande
Oft dein herbes Los beklagt?
Hast du nicht im Sonnenbrande
Um die künftige Frucht gezagt?

Doch vorüber zog der Nächte
Wie der Tage bange Flucht:
Und gereift ist doch die rechte
Segensreiche, milde Frucht.

Hermann Kletke

Welches Brot essen die Völker?

Das Brot ist unser wichtigstes Nahrungsmittel, aber nicht alle Völker der Erde kennen das Brot in unserer Form. Klima und Bodenbeschaffenheit verhindern oft den Anbau des Brotgetreides, und man sah sich genötigt, etwas anderes zu finden, was man unter dem Begriff des Brotes zusammenfaßt.

Im hohen Norden, zum Beispiel bei den Lappen, Samojeden und Jakuten, dort wo den größten Teil des Jahres rauhe Schneestürme wehen, kann weder Weizen noch Roggen gedeihen. Nur silberglänzende Flechten kleben an dem grauen Felsgestein oder ringen sich an geschützten Stellen unter der Schneedecke ans Tageslicht. Dieses Is-