Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 48 (1944-1945)
Heft: 1

Artikel: Das Bauernbrot im Emmental
Autor: Friedli, Emanuel
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-662359

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: 14.01.2026

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

Das Bauernbrot im Emmental

Von Emanuel Friedli.

Es ist neun Uhr am Morgen eines frischen, schönen Oktobertages. Auf dem Grindel des Pfluges sitzt der Bauer neben dem Roßknecht. Um sie herum lagert im Kreis eine stattliche Schar Hacker und Hackerinnen. Aus gedeckeltem Bogenkorb duftet erfrischender Kaffeegeruch. Bereits daheim mit der Milch „zämeg'schüttet", wird das Getränk von der Bäuerin in die rohen „Chacheli" gegossen. Wie schmeckt dazu, gleich aus der „häärdeligen" Hand gegessen, das Bauernbrot! Vor sechs Tagen gebacken, ist es im Speicher frisch und ebenrecht weich geblieben. Aber die Bäuerin sagt zum Ehemann: „Der Baach ist bal uus, es ist wider e Bachchete nahe. Mir sötte na'm z'Imis (Mittagessen) hurti i Spycher ga Chorn (Dinkel) fasse; na'm Fürabe (Feierabend) söttisch de hurti mit z'Müli fahre, das mer i dreine Tage cheu bache." „He nu", lautet die kurze, doch freundliche Antwort. „U de söll er is de das Mal nit verschliffes Mähl gä, das es de im Teigg so schynt (schimmert), un es nid habe (gären) will, ghöörsch!" „Ja." „U der Simel (das Semmelmehl), dä wott i de z'rugg für Bry. Säg, du zalist; frag, was's chosti!" „Guet." Und zu neuer Arbeit erheben sich Bauer und Volk.

Allerlei Volk! Da ist ein fünfzigjähriges Tawner-Fraueli, das hat am Kaffee und Bauernbrot „bsunderbar guet gläbt", viel besser als an „Gaffee u Brot" daheim. Denn das ist sein täglicher Tisch, außer wenn es, wie jetzt wieder, „bi d's Husbure" (dem Bauern als Mietsherrn) „uf em Tawwe" (Taglohn) ist; oder wenn die Bäuerin ihm Reste vom Mittagstisch zuträgt; oder wenn die verheiratete Tochter ihr, der Vereinsamten, wie zugleich auch der Bäuerin, ein frisches Sundigsbrötli aus dem Dorfe mitbringt zum „Nschnyde", in die frische Fleischbrühe. Bei dieser Kost bleibt das Mütterchen noch jahrelang hellauf und kerngesund, und spart als „Gotte" seine Fränklein dem Enkel auf als Steuer an sein Lehrgeld.

Da ist ein dreißigjähriger Junggesell, dem's ebenfalls geschmeckt hat. Der ist „gewesen", man sieht's aus der Art seiner Bewegungen und einem gewissen Etwas in seinen Augen. Als protziger Krämerssohn war er aufgewachsen dort, wo mächtig wogende Weizenfelder jedem Tischgenossen erlaubten, sich noch auf den Weg ein tüchtig Stück Brot herunterzuschneiden und aus der Tasche z' „mürpfe", den ganzen Tag, alt gewordene Reste aber liegen zu lassen, wo's sein mochte. Das Söhnchen bekam „der Haber i Chopf", und selbst bei Muttern stand es endlich fest: Der muß fort, anderes Brot essen, muß sich den Brotkorb höher hängen lassen; „mi mues ihm der Ringgen ytue". Der Sohn entwich, und die Not begann. Hätte er eine bloße Ahnung gehabt, „wo's Brot har chunnt!" Aber „Mues u Brot verdiene", welch hartes „Muß" für den Arbeitsscheuen! Es kamen die Tage des Bettelbrots, des Übernachtens in Stall und Tenne. Zum Glück redete ihm kein abgefeimter Wandergeselle aus, wie gut troches Brot sei. Wie ein unverzogenes Kind freute er sich darüber. Und als er an einem Winterabend, matt und frierend, für ein „Bitzli Brot", über die Türschwelle gereicht, mit vibrierender Stimme und einem besonders warmen „Vergelt's Gott" dankte, drang es der Bäuerin ans Herz. Sie leuchtete einen Augenblick mit der Laterne ihm ins Antlitz und hieß ihn in die Stube kommen. Eben war der Tisch besetzt. Mächtige Kacheln voll heißer Milch (man verkäsete sie auf jenem Berggelände im Winter nicht) mit eingeschnittenem Bauernbrot, also Milchbrochche, luden die Großen zum geschätzten Mahl. Die drei Kleinen aber löffelten ihr Milchbröcheli aus ihren Kindertassen vor zeitigem Bettgang. Der Bursche in seinem dünnen Kleidchen erhielt sein reichlich Teil in der warmen Ofenecke. Nach Essen, Tischgebet und Gemüserüsten pflegte der Bauer im Winter seinen Leuten aus der Zeitung oder einem Buche interessante Stellen vorzulesen. Selben Abend war „Jakobs des Handwerksgesellen Wanderungen" von Gotthelf an der Reihe. Eben ertönten mit der gemessenen Feierlichkeit eines vorlesenden Bauers die Worte: „Brot schänden und Arbeit verachten, das sind zwei Dinge, welche sich schwer rächen früher oder später ..." Da ließ sich von der Ofenecke her ein Gestöhn vernehmen. Man schaute hin und sah eine Hand verstohlen

über das Gesicht fahren. Die Frau fing ihres Mannes Blick auf, das Lesen geriet ins Stocken. Das Volk entfernte sich; vor Bauer und Bäuerin mußte der Bursche erzählen. Das Ende war: Kannst uns dreschen, Holz zurüsten, Garbenbänder machen helfen.

Welche Mühe der der Arbeit Ungewohnte sich gab! Wie der Bauer jetzt ihn schonte, jetzt ihm ermunternd zuredete. Und wie ihm die Suppe schmeckte mit den nicht gesparten Brotstücken! Wie im schneeigen Wald der Käse zum gefrornen Brot, das schon Bauernkinder sollen essen können, um „z'grächtem z'wachse!" Wie am Sonntag abend die Brotröösti, im Sommer sogar mit Eiern! Wie an der „Fleglete" die Brotschnitten, in siedender Butter gebacken! Und wie freundlich neckend streckten dem Gesättigten die muntern Kleinen ihr Butterbrot (Ankebock) dar: „wottsch öppen oo?" Am Bauerntisch aber, wo er untenan saß, lernte der Herrensohn alle Tage Neues. Er sah, wie oben am Tisch der wohlgenährte, behäbige Bauer den mächtigen Laib zerschnitt und dabei sorgsam über die Tasse hielt. Wie er nach dem Sonntagsmahl ob gemütlicher Zwiesprach vom blendend weißen Tischtuch mit nassem Finger die gefallenen Brosamen auftupfte und gemächlich zum Munde führte. An Werktagen war zu solcher Gemütlichkeit nicht Zeit. Aber wie sorgfältig bei aller Eile gingen Frau und Mägde und Kinder mit Brosamen und allen Resten um! Er gewahrte, wie Knechte und Mägde sich hüteten, den herumgebotenen Laib an sich zu pressen und da zu schneiden, wo es dem Munde zu passen schien. Als er aber einmal das Brot mit darin steckendem Messer weiter reichte, wies die Nachbarin es zurück: „I bi ke Häx!" Alles lachte, aber auf sein „Warum?" wußte keins Bescheid. — Der Bursche soll nach zwei Jahren Meisterknecht, nach drei weiteren ein Pächter und großer Geschäftsmann geworden sein.

Unter den Hackern fällt uns eine dritte Gestalt auf. Etwas Schwerfälliges liegt in diesen Bewegungen, etwas gutmütig Beschränktes in diesen Zügen. Aber als überall verschupfter, nirgends gern gelittener, daher verbittert in sich verschlossener Güterbube hatte er einst gehört, sein Lehrer, die einzige Sonne seines Lebens, liege auf dem Todbett. Was tat Peter? Er klaubte sein ganzes Guthaben zusammen: drei sauer verdiente Batzen, kaufte ein weißes Brötchen und trug es dem Kranken zu: „Sä, da hesch es Brötli, aber stirb mer nit!" (Marie Walden.)

Unterdessen wird das Dinkelfeld fertig bestellt; für die Bäuerin aber ist der Vorabend eines großen Tages angerückt. Der Suppenschüssel entnimmt sie den von der letzten „Bachchete" her aufgesparten „Hebel" (Sauerteig) und löst ihn in heißem Wasser auf. In den Backtrog (Muelte) schüttet der Bauer den Sack voll „ruuchs Mähl". In einer Ecke der Mulde aber muß dasselbe wieder einer Höhlung (dem „Gunggeli") weichen, worin Hebel und etwas Mehl zu einem Brei, der „Hebi", zusammengerührt werden. Die Hebi soll nun während der Nacht „uufgaa" und bewirken, daß die am folgenden Morgen mit ihr und mit Salz und Wasser vermengte ganze Mehlmasse zum „Habe" (Gären) gelange. Es hängt dies von tausend verborgenen kleinen Umständen ab, welchen auf die Spur zu kommen jahrelange Erfahrung und große Findigkeit voraussetzt. „Gutes Brot zu backen", sagt Gotthelf, „gehört zur Reputation einer Frau und ist einer der chutzlichsten Punkte". Drum war es aber auch ehemals, gleich dem Spinnen und Weben, ein Ehrenamt hoher Damen, und von vornehmen jungen Töchtern erzählt der nämliche Bitzius: „Das Brot, das sie kneteten, war das kräftigste auf Erden."

Spätestens um vier Uhr im Sommer, ja während der „große Wärche" (Saat- und Erntezeiten) um zwei bis drei, erhebt sich die Bäuerin zu ihrem schweren Tagwerk. Nachdem aateigget (die abgemessene Wassermenge mit der Mehlmasse vorläufig vermischt worden) ist, gilt es, jedes Stäublein gleichmäßig zu durchtränken. Dies wird erreicht, indem man bald nach nicht durchdrungenen Klümpchen („Chnülzeli") fahndet und sie vollständig zerreibt, bald ganze Massen, soviel mit beiden Händen sich ergreifen läßt, aufhebt und niederschlägt. Das klatscht und platscht, das zischt und gurgelt, das ächzt und stöhnt! Denn „'s Purebrot wird nid chüstigs, we nid es paar Schweißtröpf dry chöme". Ab und zu greift die Knetende zum Mueltechratzer, der kleinen eisernen Ziehhacke, und macht Stelle um Stelle auf

dem Boden des Backtroges frei, um immer neue Partien in Behandlung zu kriegen. Dieses Mueltechratze ist weit in der Runde bestens bekannt.

Unterdes ist in dem mächtigen Backofen, der noch fast in jedem Bauernhause weit in die Stube hineinragt, das prasselnde Feuer verglommen, und entweder der lange Besen aus Tannreisig oder der an eine Stange gekettete durchnäßte Ofewüüsch (Ofenwischer) hat seine Reinigungsdienste getan. Ein im Vordergrund des Ofens aus Kleinholz entzündetes Vorfüür leuchtet erst zu einem anmutigen Vorspiel, dann zum gewichtigen Hauptakt.

Die Bäuerin setzt nämlich eine Ehre darein, wenn irgend möglich schon zum Frühstück den ganzen Tisch mit Kuchen besetzen zu können. Dem fertigen Teig hat sie daher einen kleinen Teil entnommen, und hat ihn mittels der hölzernen Handwalze uuströölt zu mächtigen Scheiben, welche nun auf dem entsprechend breiten, langstieligen Chuecheschüssel in den Ofen ygschosse werden.

Die Hauptmasse des Teiges aber wird uus'brotet: in mächtige Brotlaibe, bis sechs Kilo schwer, geformt. Mittels des Brotschüssels werden auch sie „ygschosse", durch Fürerszieh (Vorwärtsziehen) nach den ungleich warmen Stellen vorn und hinten im Ofen ausgewechselt, und endlich use'zoge. Die nachträglich aus allen Ecken der Mulde zusammengekratzten Reste, als Umhüllung etwa eines Apfels mit diesem verbacken, munden als Mueltechratzerli den längst darauf wartenden Kindern vorzüglich.

Nicht minder den Großen das kaum erkaltete frische Brot. Ganz besonders gilt dies von der oberseitigen Kruste, dem obere Rawft, dessen Wohlgeschmack und zugleich einladendes Aussehen bisweilen durch ein während des Backens aufgelegtes Wirsingblatt (aber plaudert das Geheimnis nicht aus!) noch erhöht wird.

Doch auch sonst findet der unverwöhnte Gaumen das köstliche Gebäck „besser als Basler Läckerli", und der Städter auf dem Land, der Sommerfrischler auf dem einsamen Gehöfte weiß, warum seine erste Frage lautet: „Heit der Purebrot?"

Herbstliche Wache

Sechs schwere Schritte — und das schmale Band
Entlang dem Dunkel unterm Dach der Scheune
Ist abgemessen; rings das weite Land
Liegt dämmernd in oktoberfeuchter Bräune.

Bald kommt der Abend. Wie wird wohl die Wacht?
Still unter Sternen? Einsam unterm Regen?
Ach, über alles Leben sinkt die Nacht,
Und keiner kann sich jetzt zur Ruhe legen . . .

O laßt mich diese Wacht gefaßt bestehn
Im düsteren Bereiche der Gefahren!
Wer viele Jahre neigen sich gesehn,
Wird auch für dieses Zuversicht bewahren.

Hans Schumacher

Der Landarzt

Von Jeremias Gotthelf.

Unterdessen war der Doktor aufgestanden, hatte zum Fenster aus dem Manne gesagt, er werde gleich kommen, Licht gemacht, sich dürftig angezogen und ging hinunter trotz allem Gchifel von Käthi, er soll doch nur im Bett bleiben und ihm befehlen, was es dem Stürmi sagen oder geben solle, es wolle es gewiß Punktum verrichten; aber auf solle er nicht, und dann vor use gar nicht, selb solle er ihm nicht d's Herrgetts sy, i re sellige Nacht, zu selbem wett's de o noh öppis säge. So belfernd zog Käthi hinter ihm drein die Treppe ab, wie ein Spitzhündchen, dem seine Dame zu unrechter Zeit ausgehen will oder eine Katze auf dem Arme trägt und liebkost.