Der helvetische Speisezettel

Autor(en): **Moser, Erwin**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Aarauer Neujahrsblätter**

Band (Jahr): **72 (1998)**

PDF erstellt am: **28.04.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-559059

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Erwin Moser

Der helvetische Speisezettel

Sag mir, was Du isst,
und ich sag Dir, wer Du bist.

Wenn es dem besseren Verständnis unserer Geschichte dient, ist es wohl angebracht, uns mit dem Speisezettel unserer vergangenen Generationen zu befassen. Und wir werden sehen, dass die Aufklärung nicht nur philosophische und politische Veränderungen in der Zeit des ausgehenden 18. Jahrhunderts und anfangs des 19. Jahrhunderts bewirkten, sondern dass umwälzende Reformen in der Landwirtschaft den Speisezettel dieser Zeit prägten.

Obrigkeitliche Zehentgesetze, einschränkende Weiderechte und Wegverbote brachten nicht nur die Appenzeller in Wut gegen den Fürstbischof in St. Gallen, sondern auch die Aargauer Bauern gegen die Berner Hoheit. Das Verhältnis der dekretierten Ackerbauflächen zu den Weideflächen war derart ausgerichtet, möglichst viel Korn als Zehnten abzuliefern, stand aber in krassem Missverhältnis zu einer ausgewogenen Landwirtschaft, vor allem in den höher gelegenen Voralpen und dem Jura.
Erste Reformen brachten 1781 eine wirtschaftlich günstigere Aufteilung von Äckern und Wiesen, und der Zehent konnte in Bargeld geleistet werden. Immer noch prägte die Dreizelgenwirtschaft unsere Landwirtschaft.

1. Zelge:
Schwäbischer Waizen (Korn, Dinkel, Spelz), zuweilen auch Weizen.

2. Zelge (2. Jahr):
Roggen oder Mischleten (Mischling aus Dinkel und Roggen), Wintergerste oder Hafer (insbesondere auf rauhem Acker).

Als zweite Frucht im gleichen Jahr:
Weiße Rüben (gesät) *oder* Esparsette, kleeartiger Schmetterlingsblütler, als Futterpflanze und Bienenweide.

im 3. Jahr (Brachjahr):
Kartoffeln, welche den Hungersnöten ein Ende setzten. Viehfutter, wobei Klee sehr umstritten war.
Selten: Türkenkorn (Mais), Heidekorn, Buchweizen, Hülsenfrüchte, Ölpflanzen, Flachs, Hanf, Rüben usw.

Die kornreichsten Gegenden waren Lenzburg und Möhlin. Die Wiesen waren «mit angenehmen Futterkräutern besämt», z.B. Löwenzahn (Pfaffenröhrchen), wobei der Bauer oft am Sonntag die Wiesen von «nachteiligen Gewächsen» reinigte. Oft wurden die Wiesen bewässert und der Bauer konnte normalerweise zweimal heuen und einmal emden.
Der Obstbau diente sowohl der Verschönerung der Dörfer und erlaubte eine willkommene Vorratshaltung von «Cyder» und Birnenmost, heilsamem Kirsch und Zwetschgenwasser und Dörrobst (Apfel- und Birnenschnitze) sowie gedörrte Kirschen und Zwetschgen.
Die zwischen dem Pfarrdorf Küttigen und Aarau gelegene Baumschule von Pfarrer

Nüsperli zu Kirchberg war eine wahre Wohltat für die Entwicklung der Landwirtschaft. Sein Tochtermann, der «wohlerfahrene Kunst- und Handelsgärtner Zimmermann», ermöglichte mit seinen Anlagen im Obstgarten eine bessere Obst- und Gartenpflege.

Der Weinbau fand im Eckbühl in Küttigen von 1757 bis 1762 unter den Weinbauern Bolliger, Blattner, Wehrli und Bircher zum Ärger der Berner Herrschaft eine bedeutende Entwicklung. Die Berner wollten natürlich in erster Linie den Wein aus ihren Weingütern im Waadtland verkaufen und kontrollierten deshalb den Weinimport im Aargau. Johann Rudolf Meyer (Vater) ließ neue Trauben am Weinberg in Aarau setzen und bemühte sich um eine sorgfältige und reinliche Kelterung. Vater Meyers Reben waren auch von wirtschaftlichem Interesse, wurden doch weitgehend Naturallöhne (Getreide, Gemüse, Kartoffeln) «bezahlt»; zudem gehörte der Wein als Nahrungsmittel dazu.

Die Kartoffel war ein Segen. Sie verhinderte nicht nur weitere Hungersnöte, sondern war auch eine willkommene und reichliche Ergänzung des Speisezettels, dem aber immer noch Milchprodukte und Fleisch mangelten.

Das Frühstück bestand aus einer Suppe mit Brotbrocken und Kartoffelscheiben sowie einem «Absud von Kaffeepulver oder Surrogaten, mit Milch angenehmer und mit Brotbrocken nahrhaft gemacht». Aus Spargründen mussten die Kinder und die Dienstboten auf das Löfflein Zucker verzichten, das den Erwachsenen zustand.

Zum Mittagessen wurde nach dem Tischgebet ein Kessel Erdäpfel auf den rohen Tisch geleert und anteilmäßig auf die Plätze verteilt, wobei zu jedem Platz sich eine nasse Straße bildete. Eine große Schüssel mit Gemüse oder gekochten Dörrfrüchten folgte, und man langte dazu den Blechlöffel, der in einem Rahmen an der Wand hing.

Das Nachtessen kann als Restenverwertung vom Mittagessen bezeichnet werden. Die bereits geschwellten Kartoffeln wurden zu Erdäpfelbrei zerstampft oder am Sonntag zu einer Rösti gebrätelt, wenn Schweineschmalz vorhanden war. Oder man kochte nochmals «Gschwellti» und servierte sie mit dicker Milch im Winter oder mit Salat im Sommer. Frisches Obst oder Nüsse waren willkommene Zugaben. An Sonn- und Festtagen wurde das Essen durch einige Stücke Speck bereichert. «Schnitz und Drunder» – ein Gericht aus Kartoffeln, Dörrfrüchten und Speck – zeugt seltenerweise heute noch von der damaligen Esskultur. In Öl gebackene Küchlein, Wähen und Butterfladen ließen das frugale Mahl zu einem eigentlichen Festessen werden.

In den Städten war der Tisch durch die Schweinehaltung etwas besser, wurden doch zwischen 300–400 Schweine von den Stadtbürgern in Aarau gehalten, die auf

Weihnachten geschlachtet wurden. Diese Schweinehaltung musste insofern geregelt werden, weil die Schweine zum Eichelnfressen in die Stadtwälder getrieben wurden, wo sie auch Schäden am Jungholz anrichteten.
Handwerker, Fabrikarbeiter, Taglöhner konnten sich öfter mal ein Pfündchen Schweinefleisch, Gelünge, Kutteln, Ochsenfüße, Zungen oder Würste aus der Metzg besorgen.
Noch besser ging es den angesehenen Kaufleuten, Beamten und Offizieren, die in den Gasthöfen oder bei ihren Meetings in Schinznach Bad von «Coteletten, kälbernen Vögelein, gebackenen Fischen, Tauben und Hühnchen» profitieren konnten. Als Spezialitäten galten geräucherte Schinken, Presskopf, Hasenpfeffer, Rehbraten und Salm.
Eine Bereicherung der Küche erfuhren die vornehmen Häuser durch die Dienstboten aus dem Elsass und dem süddeutschen Raum. Sie machten aus dem Sauerkraut eine Spezialität und waren geschickt in der Zubereitung von Spätzli (Knöpfli) und von Pasteten. Die Mütter der Dienstboten sollen ihren Töchtern zum Abschied gesagt haben:

«Geh in d'Schweiz und mach Dei Glick,
Sei ehrlich und trei
und wenn was gschtohle hasch,
so schick's glei hei!»

(Entschuldigung, der Schreiber)

Der durch politische und wirtschaftliche Reformen eintretende Wohlstand sowie die Handelsfreiheiten haben dann auch die Essgewohnheiten bei uns entscheidend verändert. Sicher essen wir heute besser und auch gesünder. Ob wir es wohl zu schätzen wissen?

Literatur

Der Canton Aargau, geschildert von Franz Xaver Bronner, Bände 1 und 2, 1844.

Einige Ausdrücke (Zehenten, Waizen usw.) sind in Bronners Schreibweise übernommen.