

Zeitschrift: Appenzeller Kalender
Band: 224 (1945)

Artikel: Unser Brot im Wandel der Zeiten
Autor: Lehmann, Hans
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-375228>

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: 24.12.2025

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



Mittagsrast während der Ernte (nach einem Gemälde von Franz Buchser)

Unser Brot im Wandel der Zeiten.

Von Hans Lehmann.

In unsern Tagen, da das Brot trotz allen Erfahrungen und Fortschritten der Neuzeit nur gegen staatlichen Ausweis vom Bäcker bezogen werden darf und der tägliche Verbrauch für Jung und Alt nach Grammen festgelegt ist, hat man gelernt, ihm wieder den Wert als Volksnahrungsmittel beizumessen, die es in früheren Zeiten besaß. Denn das Brot war unsern Voreltern eine unentbehrliche tägliche Nahrung, mehr als Fleisch und Gemüse, und es dürfte darum die Kandlerleser interessieren, wie es damit im Laufe der Zeiten beschaffen war.

Schon nach der Austreibung des ersten Menschenpaars aus dem Paradies sprach nach der Bibel der erfürnte Gott zu ihm: „Im Schweiße deines Angesichtes sollst du dein Brot essen.“ So übersetzte Martin Luther den Text und brauchte dabei das Wort „Brot“, weil dieses damals das wichtigste Nahrungsmittel war, obgleich es solches zu Adams Zeiten noch nicht gab. Der Urtext der Bibel spricht darum auch nicht vom „Brote“, sondern vom „geringsten Nahrungsmittel“. Selbst dieses aber sollte der Mensch sich unter Anwendung all seiner Kräfte verdienen. Dann heißt es weiter: „Dornen und Disteln soll Dir der Acker tragen und Du sollst das Kraut auf dem Felde essen,“ das alles im Gegensatz zur Herrlichkeit des verlorenen Paradieses. Gnädiger war der Herr mit der Bekleidung; denn „er machte Adam und seinem Weibe Röcke aus Fellen und zog sie ihnen an“. Auch in dem Gebete,

das Christus seine Anhänger lehrte und in dem eine der Bitten lautet: „Unser täglich Brot gib uns heute“, bedeutet „Brot“ nur die zum Leben notwendige Nahrung, wie man auch sagt: er muß sein Brot verdienen, oder: er ist ums Brot gekommen usw. „Gib uns heute“ aber soll heißen: „verschaffe uns jeden Tag“. Noch an vielen Stellen der Bibel wird das Brot erwähnt. Wir wollen hier darauf nicht weiter eintreten, sondern versuchen, in einer knappen Übersicht zu berichten, was unsere Voreltern unter „Brot“ verstanden, wie es bereitet wurde und welche Bedeutung ihm als Nahrungsmittel zukam.

In welcher Epoche seiner Entwicklungsgeschichte der Mensch lernte, aus der Körnerfrucht der Getreide ein Nahrungsmittel zu bereiten, weiß man nicht; gewiß aber in verschiedenen Gebieten der Erde zu ungleichen Zeiten und nur da, wo das mittlere Jahresklima deren Wachstum zuließ. In Europa traf dies zu für die schon in der Steinzeit nachweisbare Hirse. Ihr folgten noch vor dem Ende der gleichen Periode Gerste und Weizen, in der Bronzezeit Roggen und Hafer. Alle finden sich in unseren Pfahlbauten und in den gleichzeitigen Landsiedlungen. Dass ihre Verarbeitung zu Mus und Brot damals bekannt war, beweisen ebenfalls die Bodenfunde. Die ältesten Brote wurden aus Weizenförmern hergestellt, die man auf einer Steinplatte mittels eines Quetschers zerrieb und sie mit Wasser zu einem Teige verarbeitete, der in runden Scheiben

auf einer erhitzen Steinplatte unter Asche gebacken wurde. Daraus entstanden harte, trockene, zum Aufbewahren geeignete Fladen, die man in den Haushaltungen auf Vorrat herstellte. Mit dem Gebäck, das wir heute als Brot bezeichnen, hatte aber dieses Nahrungsmittel nach seiner Zubereitung wenig Ähnlichkeit, am ehesten mit dem, wie es heute unsere Bergbewohner herstellen als Vorrat für Monate und das so hart wird, daß man es mit dem Beile zerschlagen muß.

Brot ist aber auch nicht die älteste Bezeichnung für das Gebäck, welches wir heute so nennen. Diese hieß Leib. Was aber das eine und andere Wort eigentlich bedeutet, steht nicht sicher. Leib soll ursprünglich den Genossen oder Herrn bezeichnet haben, im besonderen den, der das Brot verteilt. In der englischen Sprache bezeichnen die daraus entstandenen Wörter „Lord“ ursprünglich den Brotwart, „Lady“ die Brotverteilerin. Im Mittelalter verstand man unter „leip“ ein ganzes, geformtes Brot. Man spricht heute noch von einem Brotleib und einem Leib Brot. Ein kleines Brot hieß „Mutschel-Leibelin“, unser „Mutschli“ oder „Mütschli“. Brot soll mit brauen zusammenhängen und ursprünglich ein durch Kochen weich und genießbar gemachtes Nahrungsmittel ganz allgemein bezeichnet haben, später ein auf Glut oder durch Feuer bereitetes, d. h. gebackenes oder gebratenes. Die älteste, bekannte Zusammensetzung mit Brot ist eigentümlicherweise „Bienenbrot“ für Honigwabe. Brot und Mus waren in frühesten Zeiten gleichbedeutend, später aber nannte man Brot die gebackene Beigabe zum Mus. Im achten Jahrhundert erhielten die Mönche im Kloster St. Gallen täglich zweimal Mus vorgesetzt, aber nur einmal Brot als Zukost. Beide zusammen galten im Mittelalter als Hauptnahrung der Armen. Als solche wird auch der Brei genannt. Er wurde am häufigsten aus Hafer (Haber) hergestellt und in der VolksSprache das Wort oft gleichbedeutend mit Mus gebraucht, denn man spricht noch von Haferbrei und Hafermus. Dieses war die eigentliche Volksnahrung für Reich und Arm. Wer kennt nicht das schöne Gedicht von J. P. Hebel:

„s Haber-Mues wär fertig, so chömmet ihr Chinder und esst...“

Bis zur Einführung des Milch-Kaffees ersetzte es diesen vor allem beim Frühstück als halbfüssiges Nahrungsmittel wie die Suppen, d. h. Brühen, die geschlürft oder getrunken wurden. Das Wort ist niedersächsisch und verwandt mit „saufen“. Vor allem war das Habermus die SoldatenSpeise. Auf ihren Kriegszügen führten diese bis ins 18. Jahrhundert ein Säcklein voll Hafer mit, den „Haber sac“, aus dem später der Tornister wurde, für den man das Wort bis auf Großvaters Zeiten beibehielt, während der eigentlich Habersack zum Brotfack wurde. Dagegen führten die Zürcher Gesellen des „Glückhaften Schiffes“, als sie in den Jahren 1456 und 1576 zum Freischießen nach Straßburg in einem Tage fuhren, einen Kessel mit heißem Hirsebrei und warme Semmeln mit sich, die in Straßburg unter das neugierige Volk verteilt wurden und zu dessen großer Verwunderung noch warm waren.

Die Weiterentwicklung des Brotes zum Hauptnahrungsmittel wurde erst durch die Verbesserungen in der



Achenmodel. Einzug der Familie des Noah und der Tiere und Vögel in die Arche. Oben das Dankopfer des Noah und der Regenbogen darüber. Ende 17. Jahrh. Schweiz. Landesmuseum.

Herstellung des Mehles aus den verschiedenen Getreidearten möglich. Diese erfolgte nur langsam und bei den verschiedenen Völkern zu ungleichen Zeiten. Sie lässt sich aber nicht schrittweise erkennen, da darüber keine fortlaufenden Aufzeichnungen erhalten blieben. Deswegen stimmen auch die Vermutungen der Forscher darüber nicht überein. Bei unsfern germanischen Vorfahren vollzog sie sich nach und nach, als die in den Grenzlanden der Gallier und Römer wohnenden deren Einrichtungen dafür kennen lernten. Ein erster Fortschritt bestand darin, daß man den Quetschstein zu ersetzen lernte durch einen kreisrunden, scheibenförmigen Drehestein auf einer festen, ungefähr gleich großen Unterlage. Er war unten schwach gewölbt, in der Mitte durchloch, mußte in die entsprechend vertiefte Unterlage hinein passen und wurde um ein in dieser fest eingelassenes Rundholz gedreht. Von da an war man darauf bedacht, diesen Drehstein leichter beweglich zu machen, was auf verschiedene Arten möglich wurde. Dabei schützte man das Getreide durch eine Öffnung in demselben ein und leistete den Austritt des Mehles durch eine Rinne im Bodenstein ab. Der Handbetrieb des Reibsteines aber verblieb und damit das Mahlen eine mühsame Arbeit, mit der man nur den täglichen Bedarf herstellte.

Auch Tiere als treibende Kräfte der Mühlen wurden müde und mußten ernährt werden. Man suchte sic darum durch Naturkräfte zu ersetzen. Dazu eigneten sich Wasser und Luft. Demzufolge entstanden die Wasser- und die Windmühlen. Wann und wo sie erfunden wurden, weiß man nicht. Schon Vitruv, der erfinderische Kriegsbaumeister Cäsars und des Kaisers Augustus im letzten Jahrhundert vor Christi Geburt beschrieb solche in seiner Schrift über die Baukunst und von den Rö-

mern scheint die Kenntnis davon zunächst auf die germanischen Stämme übergegangen zu sein, welche an der Mosel und am Rheine wohnten. Sie versuchten solche nachzubauen und damit ging auch das lateinische Wort für sie in die deutsche Sprache über. So wurde aus lat. *Mola*, *molina* deutsch *muli*, *mulin*, *müle*. Mit dem Aufkommen dieser neuen Einrichtungen verschwindet allmählich das Getreidemahlen der Dienstmägde als häusliche Beschäftigung und wird zu einem vom Manne geleiteten primitiven Maschinenbetrieb. Wie solche Mühlen aussahen, lässt sich heute nicht mehr beschreiben, da längst alle verschwunden sind. Sicher wurden sie auf lange Zeiten nur in den Gutshofbetrieben der Großgrundherren eingeführt und darauf zuerst in den Klöstern. Im Volke aber verblieben die alten Handmühlen noch während Jahrhunderten im Gebrauche.

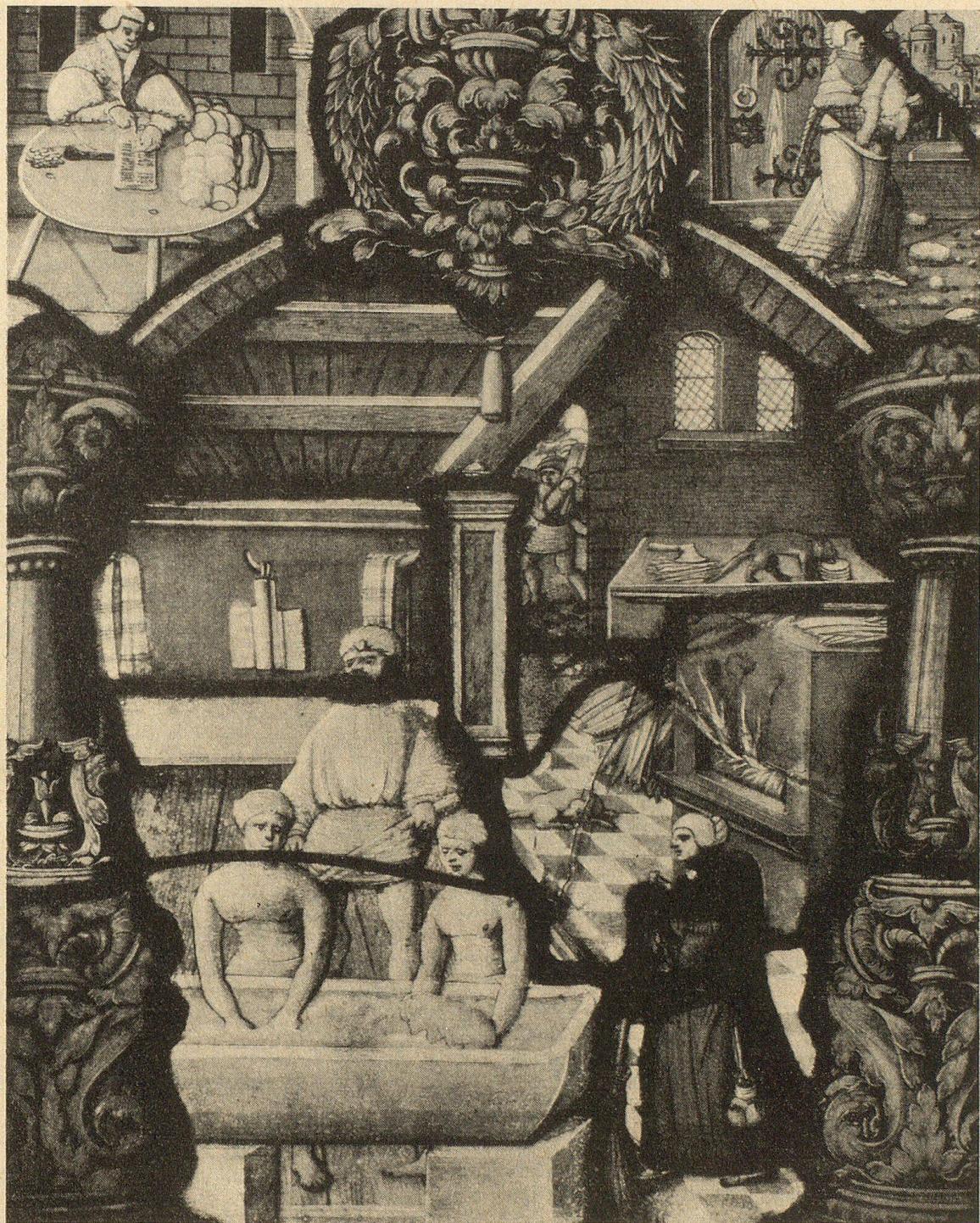
Die Zuleitung des Wassers zum Betriebe des Mühlrades, das die Wasserkraft auf die Drehung des Mühlsteines überleitete, blieb sich im Prinzip bis auf unsere Zeit gleich. Sie geschah auf zwei Arten. Die eine bediente sich des Druckes des fließenden Wassers auf die in dieses herabreichenden Radschaufeln, wodurch das Rad gedreht wurde und diese Bewegung auf den Laufstein der Mahleinrichtung übertrug. Das war aber nur tunlich bei Bächen mit fließendem Wasser von entsprechender Druckkraft bei möglichst stetiger Wassermenge. Dennoch wurden in trockenen Jahren diese Betriebe auf kürzere oder längere Zeit stillgelegt. Besser daran waren die Mühlen an den Flüssen, wo nur dann ein Unterbruch eintreten konnte, wenn der Wasserstand so niedrig wurde, daß ihn die Radschaufeln nicht mehr erreichten. Man nannte diesen Betrieb unterschlächtig zufolge des Aufschlages, d. h. des „Schlages“ des Wassers an die Schaufeln. Wo aber die Wassermenge gering und wechselbeständig war, leitete man sie durch Holzkännel auf das mit Kasten versehene Rad, wobei der Druck von oben und das Gewicht des Wassers dessen Drehung bewirkten. Das sind die overschlächtigen Anlagen. Je nach der Art der Wasserläufe zufolge der Geländebeziehungen mußte die eine oder andere Art der Zuführung verwendet werden. Darum plätscherten schon im frühen Mittelalter die overschlächtigen Mühlen in den Bergen, oft am Ausgänge der Schluchten; die unterschlächtigen dagegen klapperten im Tale, wo größere und kleinere Wasserläufe durch Wies- und Ackerland flossen oder im Wellenspiel der Flüsse.

In flachen Landen aber, wo der träge Lauf der Gewässer kaum wahrnehmbar ist, fehlte die Wasserkraft für beide Einrichtungen. Man ersetzte sie darum durch die des Windes und baute *Windmühlen*, die erstmals im Jahre 833 erwähnt werden.

Die Mühlen waren ursprünglich Besitz der Grundherren für den Bedarf ihres Gebietes. Da aber mit ihrer Verbesserung ihre Leistungsfähigkeit über ihren Bedarf hinaus ging, übernahmen sie auch das Mahlen gegen Entschädigung, gewöhnlich gegen Abgabe von festgesetzten Quantitäten des aelieferten Getreides, für die Nachbarn, wenn deren Gutsbetriebe zu klein für eine Wassermühle oder die Voraussetzungen der Wasserzuführung zum Bau einer solchen nicht vorhanden waren. Darum finden sich schon in den frühesten deutschen Volksrechten des 6. und 7. Jahrhunderts Be-

stimmungen nicht nur mit Bezug auf den Mühlbetrieb, sondern sie grenzten auch den Umkreis der Bevölkerung ein, die eine bestimmte Mühle für ihren Bedarf benutzen durfte, woraus später der sog. *Mahlzwang* entstand. Da dadurch die Mühlen zu einer ansehnlichen Einnahmequelle für ihre Besitzer wurden, verliehen sie diese gegen bestimmte Zinsleistungen wie andere Lehen. Verleiher als Grundherren waren Dynasten und geistliche Stiftungen oder Klöster mit großem Güterbesitz als Landes-, oder als Stadtherren, später Freiherren und Dienstmannen als Burg- und Herrschaftsherren und schließlich die städtischen Räte an Stelle der früheren Stadtherren. Daneben gingen auch manche schon frühe in den Besitz freier Bauern und städtischer Bürger über. Mit dem Aufschwung der Städte seit dem 14. Jahrhundert wurden die Mühlen für deren wachsende Einwohnerchaften, namentlich in den volkreicherem, von Bedeutung, weil ein großer Teil derselben Handel, Handwerk und Gewerbe trieb und nicht Landwirtschaft, wie in den Dörfern gesamthaft, in den kleineren Städten in der Mehrzahl. Darum hatten die Räte dafür zu sorgen, daß stets genügend Frucht für das tägliche Brot aller vorhanden war, wozu die *Kornhäuser* zur Aufspeicherung von Getreidevorräten erbaut wurden. Deren Beschaffung war namentlich in Missjahren keine kleine Aufgabe, weil dann der bedeutendste Teil aus dem Auslande bezogen werden mußte.

Jede Stadt hatte ihre Mühlen nach Bedarf. Sie lagen innerhalb oder an den Stadtmauern, wenn der Stadtbach genügend Wasser wenigstens für den Betrieb einer overschlächtigen Mühle lieferte, an dem nächsten benachbarten Wasserlaufe ihres Gebietes, wenn dies nicht zutraf. Anfänglich waren sie Eigentum der Stadt und wurden von Stadtherren, später vom Rat verliehen. Mit dem Aufkommen der Zünfte teilte man auch die Müller einer solchen zu; doch waren in den verschiedenen Städten die Verhältnisse ungleich, wie die Organisationen der Zünfte selbst, soweit sie nicht das Handwerk oder Gewerbe als solches betrafen. Wir haben darüber den Lesern des Appenzeller Kalenders im Jahrgang 1935 berichtet. Die Botschriften der Stadtherren aber sind älter als die zünftischen. Schon im Jahre 1299 erneuerte der Vogt der österreichischen Herzoge als den Stadtherrn von Zofingen in deren Namen die althergebrachten Gewohnheiten der Müller durch eine neue Ordnung und 1442 wurde sie vom Rat erweitert, nachdem sie die Stadt nicht mehr besaßen. Darin war festgesetzt, wie viele Immis von einem bestimmten Maß jeder der verschiedenen Getreidearten der Müller als Mahl- und Röllohn zurückbehalten dürfe. Mehl, Krüsch und Nachkorn aber mußten getreulich dem Auftraggeber abgeliefert werden. Ebenso wurde der Betrieb des Mühlwerkes vorgeschrieben. Verboten war dem Müller, jährlich mehr als fünf Schweine für seine Familie zu mästen, Enten, Gänse oder Tauben zu halten, erlaubt aber waren ein Hahn und vier Hennen und eine Kuh, doch durfte er ihr kein Mühlfutter geben, ebenso ein Ross für den Transport des Getreides von und zum Auftraggeber nach bestimmtem Lohn. Als Gehülfen wurden ein Knecht und die Söhne zugelassen, die alle schwören mußten, nichts Unerlaubtes zu tun und wenn sie solches sahen, es dem Rat anzulegen. Alle



Berner Backstube um 1538.

Oben links der kontrollierende Bäcker, rechts die Magd, die das Brot verträgt. Glasgemälde von Hans Funk in Bern. Schweiz. Landesmuseum in Zürich.

Mahlspesen wurden dem zugebrachten Getreide entnommen, doch durfte das nur in Gegenwart des Auftraggebers geschehen. Seit dem Jahre 1525 ernannte der Rat vier Mühlebeschauer, die alle vier Wochen den

Mühlebetrieb inspizieren mußten. Anderswo mögen ähnliche Vorschriften bestanden haben. Auf alle Fälle lassen alle darauf schließen, daß sie zufolge häufiger Missbräuche seitens der Müller veranlaßt wurden, deren



Der Wirt und Bäder Hans Boller mit seiner Frau. Zeichnung von Hieronymus Lang in Schaffhausen um 1572.

Gewerbe lange Zeiten als ein „unehrliches“ galt, weil ihm im frühen Mittelalter, wie wir vernahmen, als einem von Mägden verrichteten, ein Makel anhaftete. Darum waren die Müllerssöhne noch zur Zeit Karls d. Gr. von allen geistlichen Ämtern und Würden ausgeschlossen und an manchen Orten noch später, die Müller zur Lieferung der Galgenleitern verpflichtet. Die Mühlen als mechanische Betriebe aber hatten hohes Ansehen und als mit der Zeit auch solche zu andern Zwecken erfunden wurden, übertrug man auf sie die gleiche Benennung als Säge, Holz, Loh, Kalk, Papier, Pulvermühlen usw. Im allgemeinen aber erfahren wir über den Betrieb der Mühlen sehr wenig. Mit dem Geldverkehr wurde der Beruf einträglich und verlor im Volke das Misstrauen. Mehr und mehr gingen auch die Mühlen zu Stadt und Land in das Eigentum der Müller über und machten viele wohlhabend und angesehen. Gewöhnlich betrieben sie neben der Getreide-

mühle noch eine Öle und eine Knochenstämpe.

Besondere Bestimmungen regelten Kauf und Verkauf des Hafers und des Hafermehles. Dem bis ins 19. Jahrhundert war dieses, wie oben bemerkt, ein wichtiges Nahrungsmittel für Reich und Arm. Man nannte die Hersteller Hafermehler oder Mehlmacher. Ein weiteres Gewerbe scheint das der Kornmacher gewesen zu sein. Es bezeichnete wahrscheinlich nicht zu allen Zeiten und überall die gleiche Betätigung. Da dem in unserem Lande bevorzugten Korn (Dinkel), wenn ausgedroschen, die Kleie (Spreuer) noch fest anhaftet, müssen die Körner in einer besonderen Reibmühle, der Kelle, davon gereinigt werden. Auf dem Lande besorgten diese Arbeit Knecht oder Magd. Da dafür in Zürich 1332 aber vier Jahre Lehrzeit verlangt wurden, so glaubt man, es könnten darin außer dem Kellen auch die Kenntnis der verschiedenen Stadien des Mehlmachens bei verschiedenen Kornarten und das Sortieren und Mischen der nach Feinheit und Qualität der Sorten mannigfachen Mahlgutes eingeschlossen gewesen sein. Später aber waren die Kornmacher Angestellte des Kornhauses gewesen, die mit Hilfe von Handrädern die eingelieferte Frucht noch besser reinigten und das Magazinieren und die Quantitätskontrolle beim Ein- und Ausgange der Waren ausübten.

In Zürich standen die Stadtmühlen, etwa zwölf, in zwei Reihen quer in der Limmat, mit dem rechten Ufer durch einen breiten Steg verbunden und auf einem Inselchen am Ende der ersten Reihe lag die Papiermühle. Weitere lagen an der „zahmen Sihl“ (Abb. 6). Das erste Zunfthaus stand etwa seit 1448 als altes, kleines Gebäude im Niederdorf und wurde erst im Jahre 1600 gegen ein neu erworbenes, stattliches mit dem Namen zum „Müllirad“ an der Stüffhofstatt gewechselt.

Heute hat in den Industriegegenden die Mühle ihr früheres malerisches Aussehen verloren. Die Poesie, welche sie einst umgab, lebt aber weiter in Liedern aus vergangenen Zeiten, die heute noch gesungen werden, wie:

„In einem kühlen Grunde, da geht ein Mühlenrad. Mein Liebchen ist verschwunden, das dort gewohnet hat“ usw. oder:

„Dort unten in der Mühle saß ich in guter Ruh und sah dem Räderspiel und sah den Wassern zu...“ Und diese schönen, tiefempfundenen Volkslieder aus der beschaulichen Zeit der Voreltern werden zu Stadt und Land noch lange in ihren wehmütigen Weisen gesungen werden, wenn keine Mühle mehr am murmelnden Bach im Schatten verträumter Bäume klappert als das Erbe von einer Generation an die andere, die alle Freud und Leid erlebten und wenn auch in verschiedener Art, so doch in immer sich gleich bleibendem Wechsel glücklicher und schwerer Jahre.

Mit der Erfindung der Wassermühlen trat eine wesentliche Verbesserung der Mahlprodukte ein, die sich

im Verlaufe der Zeiten zunehmend vervollkommenen. Das früheste und einfachste bei den Germanen zubereitete Brot wurde aus einem von Mehl mit Wasser gekneteten Teig, mit etwas Salz gemischt, durch Backen hergestellt. Man nannte es „derbes“ Brot, was so viel heißt als niedriges, nicht in die Höhe gegangenes, da „derb“ damals eine andere Bedeutung hatte als heute. Daneben gab es aber eine zweite Art, die infolge der Beimischung eines Gärungsmittels den Teig beim Backen auflockerte, d. h. in die Höhe gehen ließ und zudem das Brot schmackhafter und leichter verdaulich machte. Solche Gärstoffe benutzten die meisten Völker, doch lassen nicht alle dafür gebräuchlichen Bezeichnungen auf deren Herstellung schließen. Die bekanntesten waren schon im Mittelalter die Hefe, der Sauerteig und die Druse. Dadurch verschwand das „derbe“ Brot allmählich und die Qualität hing dafür mehr von den verwendeten Getreidearten ab. Die geringste Brotsoorte war die aus Hafermehl bereitete, und darum die Nahrung armer Leute und des Gesindes. Ihr nahe stand das Gerstenbrot und es galt darum als ein Zeichen der Enthaltsamkeit, wenn ein Vornehmer es aß. Dafür war es das gewohnte Bauernbrot. Da aber für den Anbau der verschiedenen Getreidearten die Bodenverhältnisse und das Klima den Auschlag gaben, konnte die Gerste nicht überall angebaut werden. An ihre Stelle traten in Süddeutschland und der Schweiz Roggen und Dinkel, letzterer bei uns Korn genannt, als die beliebteste Kornfrucht. Der Roggen lieferte das mehr oder weniger grobe Brot der Bauern, schon im Mittelalter Schwaarzbrot genannt, und wurde zuweilen gemischt mit Weizen, aus dem man „schönnes Brot“ oder „Weißbrot“ backt als Herrenspeise. Das aus diesem Getreide hergestellte Mehl hieß simula, woraus die deutschen Wörter Semmel und Semmelbrot entstanden. Wahrscheinlich lernten unsere Voreltern die feineren Mehlsorten von den Römern kennen, da auch für den berufsmäßigen Bäcker im Mittelalter das Wort Pfister, hergeleitet von dem lat. pistor, üblich war, wobei die Vorliebe für dessen Gebrauch das in den geistlichen Stiften und Klöstern der Städte gebrauchte „Küchenlatein“ nicht ohne Einfluß gewesen sein mag.

Die Herstellung von gutem Brot in den Familien war überall eine Ehrensache der Hausfrau. Mit geringem Brot als Speise und Wasser als Getränk bestrafe man in Klöstern, wie z. B. in St. Gallen, Mönche, die sich eines Vergehens gegen die Ordensregeln schuldig gemacht hatten. Getadelt aber wurde, wer solches den Armen als Almosen spendete. In früheren Zeiten allgemein und heute noch in kleinen Dörfern und Gehöften, namentlich solcher in Berglanden, blieb die Brotbereitung ein Hausbetrieb, ausgeübt von der Mutter, ihren Töchtern und den Mägden. Beruflich ausgebildeten Bäckern begegnen wir schon im frühen Mittelalter an den weltlichen und geistlichen Fürstenthöfen und in den reichen Klöstern. Eine Verkaufsbäckerin wird erstmals im Jahre 870 in Mainz genannt.



Der Müller Hans Thierberger mit seiner Frau. Zeichnung von Jeronymus Lang in Schaffhausen um 1550.

Zweifellos waren es auch diese gelernten Bäcker, die zuerst die verschiedenen Klein- und Feingebäcke herstellten, deren es seit dem frühen Mittelalter mancherlei gab. Von ihnen ging die Kenntnis davon über auf die Burgleute und wohlhabenden Bauern und mit dem Aufkommen der Städte auch auf die vermögliche Bürgerschaft. Für die Herstellung der feineren Brotarten und besonders die des Kleingebäckes eignete sich der offene Herd nicht, sondern dafür stellte man den Backofen her. Seine ursprüngliche Form lässt sich nur vermuten als ein gewölbter Mantel über der Feuerstelle des Herdes in der Art eines großen, umgestülpten Bienenkorbes aus Lehm und Steinen, wie solche noch heute in den Berglanden im Gebrauch stehen. Neben diesen, den Familienbedarf dienenden Backöfen, kamen in den Dörfern die Backhäuser auf, in denen die Bäcker das feinere Brot für die gesamte Einwohnerschaft herstellten. Solche in kleinerem Umfange gab es auch auf den Burgen, in den Klöstern und überall da, wo für eine größere Gemeinschaft von Menschen das Brot gebacken werden musste. Zweifellos war der

Verlauf in der Herstellung der Brotsorten und des Kleingebäckes in den verschiedenen Ländern und innerhalb dieser in den verschiedenen Gegenden nicht der gleiche, obschon die Benennungen dafür, wenigstens in den deutschsprechenden, auffallend übereinstimmend sind. Das ist wohl die Folge des regeren Handelsverkehrs und des Wanderzwanges für die Gelehrten aller Handwerke. Sie brachten die Kenntnisse davon nach Hause und mit den Backwerken auch deren Namen und Herstellung. Dabei dürfen wir nicht übersehen, daß die Niederlassung für zugereiste Fremde im 15. und 16. Jahrhundert viel leichter war als im 17. und 18. Jahrhundert, und an Schwierigkeiten, wie sie in unserer Zeit wieder dem Verkehr von Land zu Land gemacht werden, damals niemand dachte. Namentlich seit den Religionskriegen fanden die Vertriebenen bei ihren Konfessionsgenossen offene Türen und mancherorts nahmen durch sie gewisse Erwerbszweige einen raschen Aufschwung. Da sie ihre frühere Lebensweise so gut als möglich fortsetzen, verdanken wir auch ihnen die Kenntnisse von der Zubereitung mancher ihrer heimischen Nahrungsmittel, vor allem die der feineren Gebäcke, die samt ihren Namen übernommen wurden. Manche blieben bis heute, vermehrt durch die, welche unsere Offiziere aus fremden Militärdiensten mit nach der Heimat zurückbrachten.

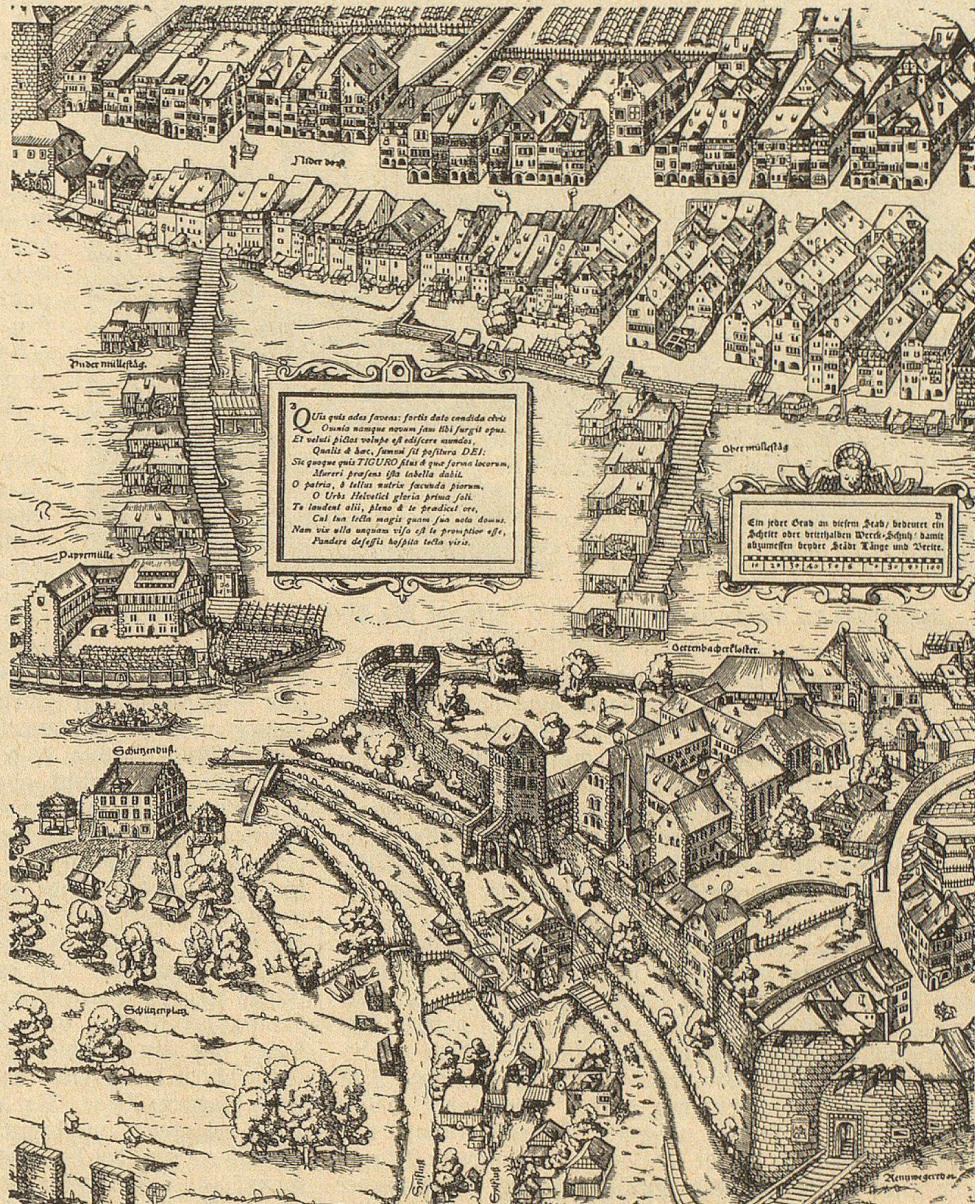
Das älteste Wort für Feingebäck war *Kuchen*. Solche konnten auf verschiedene Art hergestellt werden und waren ursprünglich vermutlich ähnlich unsern „Wähnen“. Brotkuchen („Kümmirwähnen“) hießen die einfachsten. Je nach den Zutaten gab es *Schmalz*, *Honig*, *Eier*, *Butter*, *Speck*, *Kraut*, *Pfeffer* und, wer weiß, wie viel andere Arten, besonders auch solche mit den verschiedenen Obstsorten. Die mit fremden Gewürzen hergestellten nannte man „heidnische“ *Kuchen*. Andere wurden nicht gebacken, sondern in der Pfanne zubereitet, wie die verschiedenen Arten von Pfannkuchen. Landschaftlich erhielt sich dafür auch das Wort „*Plätz*“ wie „*Knieplätz*“, ein bekanntes Fasnachtsgebäck, so genannt, weil man den Teig über das Knie dünn zieht. Sie werden in Fett oder Butter gesotten, wie die „*Schlüferli*“, die „*Strübl*“ und ähnliche Leckerbissen, gewöhnlich auch auf die Fasnacht und heißen darum „*Fasnachtküchl*“. Feiner waren die mit Beigabe von Eiern, besonders zu Ostern gebackenen *Fladen*, während man für die Kirchweihen (Kilbinen) die *Lebkuchen* in großen Mengen herstellte und darum „*drehte*“. Man nannte die Hersteller auch *Lebzelter* oder *Lebkücher*, wofür es in größeren Städten eigene Berufsleute gab. Das Wort der ersten Bezeichnung setzt sich aus „*Leb*“ von lat. *libum*, und „*zelt*“ zusammen, die beide für *Kuchen* gebraucht wurden. „*Zeltli*“ heißen mancherorts noch die aus Zucker hergestellten Bonbons. Beliebt war das mit fremden Gewürzen hergestellte Kleingebäck. Man gab ihm verschiedene Formen wie Sterne, Halbmonde, Tiere, Vögel u. dergl., die teilweise sogar auf heidnische Gebräuche zurückgehen. Kunstvoller war das *ge modelte* Backwerk, gewöhnlich als *Kuchen* mit Anis gewürzt (Anisbrötli). Sie wurden aus Holz- oder Tonmodellen geformt, die Familienwappen und alles mögliche Bildwerk darstellten, so namentlich aus der Bibel für kirchliche Festtage wie Weihnachten, Niklaustag, hl. Drei Königstag,

Ostern u. a. Manche zeichnen sich durch Größe und schöne Ausführung des Bildwerkes aus und sind noch heute im Gebrauch (Abb. 2). Eine einfachere Art sind die namentlich in Zürich beliebten „*Tirgel*“, die, zu kleinen ebbaren Bilderbüchern zusammengestellt, in den Handel kommen. Im Kanton Appenzell wird das auf andere Art kunstvoll verzierte, fladenartige „*Filebrot*“, mit Safran gelbrot gefärbt, auf Neujahr hergestellt.

Im Backofen dagegen werden als Verkaufswaren der Bäcker die *Wecken* (Weggli), *Semmeln*, *Mütschli*, *Gipfel*, *Ringli*, *Brezen*, *Stengel* u. a. gebacken, wie schon seit Urväter Zeiten. Wie reichhaltig und vielgestaltig dieses Kleingebäck von jeher war, geht aus der Tatsache hervor, daß schon im 10. Jahrhundert im Kloster Sankt Gallen zehn verschiedene Arten aufgezählt werden. Ebenso erfahren wir die Namen der zu ihrer Herstellung notwendigen Geräte, wie auch die zur Bedienung des Backofens. In ihren althergebrachten Formen verblieben sie mit wenig Änderungen während Jahrhunderten im Gebrauche, bis dann die Erfindungen im 19. und 20. Jahrhundert auch darin wesentliche Verbesserungen brachten. In den Berggegenden aber erhielt sich die alte Herstellungsart des Brotes als *Hausgebäck* bis in unsere Tage. Ihre anspruchslosen Bewohner sind dem lieben Gott dankbarer, wenn ihnen ihr einfaches tägliches Brot nicht fehlt, als die Städter und selbst die Dorfbewohner, deren Ansprüche diesen wenig nachstehen, für all' das feine Gebäck, worauf sie nicht glaubten verzichten zu können, bis unsere Zeiten sie lernten, sich trotz allen Erungenschaften, auf die man so stolz war, wieder mit einem einfachen Brote zu begnügen.

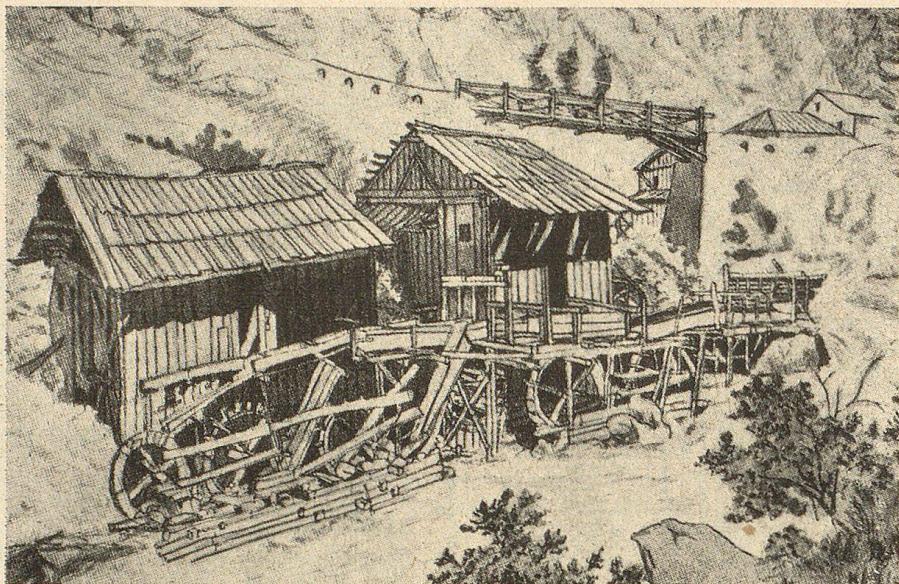
Zu welcher Zeit das Brotbacken in den Städten zum Berufe wurde, läßt sich nicht nachweisen, sicher am einen Orte früher, am andern später. In Zürich kommt ein Bäcker erstmals 1220 in einer Urkunde vor. Schon vor der Einführung der Zünfte im Jahre 1336 hatten die ansässigen Meister eine sog. Einung gegründet. Da aber diese Handwerks- und Gewerbeverbände darnach trachteten, am Stadtregimente teilzunehmen, wurden sie von den Räten unter Androhung der Niederbrennung ihrer Häuser verboten. Im Jahre 1275 waren die Pfister, die Brot verkauften, so zahlreich, daß der Rat, um eine bessere Aufsicht über ihr Gewerbe ausüben zu können, das für das Wohl der Bürgerschaft von so großer Wichtigkeit war, ihnen ein gemeinsames Lokal anwies, wo sie ihr Brot und Kleingebäck verkaufen mußten und wo sich nun dessen Kontrolle auf Qualität und Gewicht leichter durchführen ließ. Später wurde dieses Lokal fast überall in Städten, die Rathäuser besaßen, in deren Erdgeschosse verlegt. Das waren die sog. *Brotläuben*. In Zürich wird einer solchen im Jahre 1327 gedacht. Darin hatte jeder Bäcker seinen besonderen Tisch, auf dem er seine Waren zum Verkaufe auslegte und für dessen Benutzung er dem Rente jährlich einen Zins entrichten mußte. Da aber in allen Städten ein Teil der Bevölkerung Landwirtschaft betrieb, in den kleineren sogar der größere, und demgemäß auch eigenes Getreide baute, manche Patrizier und Handelsherren aber auf dem Lande Güter besaßen, die ihnen in Naturalien verzinst wurden, worunter ebenfalls mit Getreide, so waren diese in der Lage, dem Bäcker solches für den Brotheadarf ihres Haushaltes selbst zu liefern. Das konnte in Kern-

frucht oder Mehl geschehen, je nachdem man selbst erstere beim Müller mahlen oder dies dem Bäcker überließ. Beide mußten aber bei allen Heiligen schwören, daß sie weder Kernen noch Mehl als Mahl- oder Backlohn zu ihrem Vorteil unterschlagen. Dieser Schwur verhinderte aber nicht, daß die Vertreter beider Gewerbe im Volke im Verdacht standen, sie tuen dies dennoch, was in einer Menge von Nedensarten zum Ausdruck gelangte, die witzig oder boshaft sein konnten. So hieß es schon im 16. Jahrhundert, die Müller seien vor, in und außer der Mühle stets bereite Diebe, und wenn man den Müller fragte, was das Beste in seiner Mühle sei, so antwortete er: „dass die Säcke nicht reden können“, oder warum man die Müller nicht hänge wie andere Diebe: „darum, damit nicht das ganze Handwerk aussterbe“. Solches sagte man aber auch ähnlich von den Webern und den Schneidern, die auch ihnen geliefertes Material verarbeiteten. Selbst die Bäcker blieben nicht verschont. So hieß es: „Müller und Bäcker stehlen nicht, man bringt's ihnen“, oder: „Für Müllers Henne, Bäckers Schwein und der Witfrau Knecht soll man nicht sorgen“. Bildlich aber sagte man, wenn draußen die Schneeflocken durcheinander wirbelten: „Müller und Bäcker schlagen einander“. Die Bäcker, welche den Familien aus von ihnen geliefertem Korn oder Mehl bukten, hießen *Haussäcker* oder *Bokenzerner*. Sie durften nicht aus gekauftem Mehl backen und das Brot verkaufen und ebenso wenig die Brotlaube benützen. Das war das Vorrecht der *Feilbäcker*, denen dafür verboten war, für Private zu backen. Daneben stellten die *Kleinbrötler* das Kleingebäck, das sog. „pfennigwertige Brot“ her, ebenfalls zum Verkaufe in der Brotlaube, aber auf besonderen Tischen. Diese Zustände erhielten sich während Jahrhunderten. Erst als man in Zürich 1694 das neue Rathaus baute, wurde der Brotverkauf in den Vorbau der nicht mehr benutzten Wasserkirche verlegt, das sog. *Helmbau*, schon bald darauf aber den Pfistern gestattet, in ihren Häusern eigene Verkaufs-



Die beiden Mühlenstege im alten Zürich und die Mühlen an der „zahmen Sihl“. Ausschnitt aus dem Stadtplan von Jos. Murer, 1576.

gaden einzurichten, wobei die Angehörigen aus dem breiten Fenster der Erdgeschosse den Käufer auf der Straße bedienten. Einige blieben bis auf heute erhalten. Dabei kam es vor, daß auch die Kleinbrötler, wie andere Handwerke, ihre Ware auf dem heruntergeklappten Fensterladen als Tisch auslegten. Später wurde der Name „Laden“ auf die Verkaufslokale übertragen. Seit dieser Zeit ging das Handwerk der *Hausbäcker* oder *Bokenzerner* ein. Umso notwendiger wurde dafür die Kontrolle für das in der Backstube hergestellte und im eigenen Hause verkaufte Brot. Mit der Überwachung betrauteten die Räte überall die *Brotfachauer*. Den Missbräuchen mit Bezug auf die Größe der Brotlaibe suchten die Räte durch die Verordnung zu begegnen, wonach das Brot



Alte Mühle bei Schuls (Graub.). Nach einer Zeichnung von Prof. J. R. Rahn †, Zürich.
Zentralbibliothek Zürich.

nur nach Gewicht verkauft werden durfte. Da aber auch Brotwägen mit den Brotwaagen und den Gewichten vorkamen, fehlte es den Brotschauern nicht an Arbeit; umso mehr, als auch das Mehl durch Beimischung geringerer Sorten verschlechtert wurde. Schon im Jahre 1345 mußte der Rat von Zürich dagegen einschreiten. Man sieht daraus, daß das Misstrauen im Volke gegen die Bäcker nicht ungerechtfertigt war. Ein weiterer Missbrauch schlich sich durch die Beigabe kleiner Gratisbrötchen an die Käufer ein. Das waren die sog. Vorbröte, womit die Bäcker sich vermehrte Kundenschaft verschaffen wollten, namentlich solche mit großem Bedarf, wie die Gastwirte und die Stubenknechte, d. h. die Verwalter der Zunthäuser, auf denen gewirkt wurde. Der Rat wollte diesen Missbrauch mildern, indem er bestimmte, daß diese Vorbrötchen nicht mehr als etwa 5 % des Kaufpreises ausmachen dürfen, fand aber damit keinen Anfang bei der gesamten Einwohnerschaft, und als herumgeboten wurde, es kaufen nun manche Bürger ihr Brot in Rapperswil, mußte er seinen Erlaß wieder zurücknehmen. Das tat er im Jahre 1416 mit der Ermahnung an die Bäcker, daß sie wegen dieser Zugabe das Brot nicht geringer machen dürfen und auch den Preis bescheiden halten sollen. Denn während in andern Orten der Rat den Brotpreis bestimmte, traf das in Zürich nicht zu; doch erließ er Vorschriften genug, durch welche er die Bürgerschaft gegen Übergriffe der Bäcker zu schützen suchte. Das waren aber mehr vorsorgliche Maßnahmen als Einnischungen in das Bäckergewerbe. Die wegen Misshandlung oder Übertretung derselben verhängten Strafen fielen der Stadt kasse zu. Wenn aber ein Bäckermeister einen andern deswegen richtig verzeigte, so erhielt die Zunft die Hälfte des Strafbetrages. Das mag innerhalb derselben oft zu gespannten Verhältnissen unter den Mitgliedern geführt haben.

Müller und Bäcker ernährten ihre Berufe ordentlich, doch gehörten beide nur ausnahmsweise zu den ein-

träglichen. Das geht schon aus der Tatsache hervor, daß es für beide Gewerbe lange dauerte, bis sie sich ein eigenes Zunfthaus kaufen konnten, und beide waren sehr einfache Bauten. Bis dahin versammelten sie sich für ihre Verhandlungen bei den Zunftmeistern. Mit der Zeit aber wurden Angehörige beider Gewerbe wohlhabend, deshalb angesehen, und sie stiegen damit zu den höchsten städtischen Ämtern auf, trotz des schlimmen Rufes ihrer Handwerke als solche.

Als in der ersten Hälfte des 15. Jahrhunderts in Oberdeutschland und in der Eidgenossenschaft da, wo Zünfte bestanden, die Gesellen sich zu Verbänden zusammenschlossen, welche die Interessen ihres Standes gegenüber den Meistern zu wahren suchten, daneben aber auch Geld zusammenlegten für die Unterstützung kranker oder arbeitsunfähiger Genossen, verbot die Müller- und Bäckerzunft in Zürich ihren Gesellen die Teilnahme an den Zusamminkünften.

Die Müllerknechte, d. h. Gesellen, hatten im Mittelalter kein Meisterstück abzulegen, um eine Mühle zu übernehmen, ebensowenig wie die als Meistersöhne geborenen. In Zürich ist die erste Vorschrift für die Ablegung eines solchen nicht datiert, stammt aber wahrscheinlich aus dem Ende des 16. Jahrhunderts. Entsprechend dem Betriebe einer Mühle ist sie anderer Art als die für die Handwerke, denn der Bewerber mußte sich darüber ausweisen, daß er einen solchen zu leiten imstande sei. Es wurde darum von den Abgeordneten der Zünfte der Müller und Bäcker nur das Mehl untersucht, das ein Mahlgang lieferte, den der Bewerber einzurichten hatte. Auch das Bäckerhandwerk ging darin seine eigenen Wege. Wer es erlernen wollte, mußte ein Jahr bei einem anerkannt guten Meister arbeiten und darauf ein zweites bei einem andern in der Stadt oder auswärts. Dann bekam er bei genügenden Leistungen seinen Gesellenbrief und konnte bei einem Meister als Geselle eintreten. Dabei mußte er sich aber verpflichten, jede Arbeit zu verrichten, die dieser von ihm forderte, wie Wassersiegen, Holz spalten u. dgl. Auch die Arbeitszeit war für Müller und Bäcker nicht gleich, wie die für die andern Gewerbe. Bei den ersten hörte sie Tag und Nacht nicht auf, so lange die Mühle im Gange war, wie es im Liede heißt:

„Es klappt die Mühle am rauschenden Bach, klipp, klapp!
Bei Tag und bei Nacht ist der Müller stets wach.
Er mahlet das Korn zu dem täglichen Brot
Und haben wir dieses, so hat's keine Not, klipp, klapp!

Die Bäcker aber mußten schon lange vor Tagesanbruch mit ihrer Arbeit beginnen, damit die Kunden zum Frühstück frisches Brot und namentlich Kleingebäck bekamen. Ihrem Gewerbe fehlte auch die Poesie, welche sich um die in malerischer Einsamkeit klappernden Mühlen und ihre Bewohner rankte.

Wie die meisten Gewerbe und Handwerke, so haben auch die der Müller und Bäcker im Verlaufe der Zeiten und namentlich das der erstenen zufolge der Bevollkommnung ihrer Einrichtungen und der Verbesserungen in ihren Betrieben durchgreifende Änderungen erfahren. Aber das Material, das sie zu verarbeiten hatten und das die Natur schafft, blieb das gleiche, auch wenn sich die Bezugsquellen änderten. Nur wenige Gegenden unseres Landes erzeugen die zur Ernährung ihrer Bevölkerung notwendige Körnerfrucht, weshalb deren Beschaffung von auswärts unseren Voreltern stets große Sorgen bereitete, besonders denjenigen der Berglande. Der bedeutendste Lieferant war im Mittelalter für die Ost- und Zentralschweiz das Grenzgebiet Süddeutschlands, wobei der große Kornmarkt in Zürich stattfand. Bis dahin brachten die schwerbeladenen schwäbischen Fuhrwerke die Frucht, von wo aus ein Teil nach Luzern und den Ländern am See weiter verfrachtet wurde. Bern und die Westschweiz dagegen bezogen das fehlende Getreide aus dem Sundgau. In ruhigen Zeiten und guten Jahren vollzog sich diese Zufuhr reibungslos, nicht aber nach Missjahren und bei auswärtigen und inneren Unruhen. Beides brachte die Reformationszeit zwischen den Jahren 1525 und 1530. Auf sie soll darum zum Schlusse noch ein kurzer Blick geworfen werden, da die damaligen Ernährungsverhältnisse und die Maßnahmen der Regierungen zur Überwindung der Schwierigkeiten den heutigen nicht unähnlich sind und damals den eidgenössischen Tagsatzungen auch manche Sorgen brachten. Dazu gehörten vor allem der Bucher und der Schwarzhandel. So wurden im Jahre 1527 Klagen darüber geführt, daß die Landvögte im Tessin es gestehen lassen, wenn Händler das Getreide, welches sie namentlich auf dem Markte in Zürich gekauft hatten, einlagerten, um das Steigen der Preise abzuwarten, wobei ein Teil verbarb, ein anderer mit großem Gewinn nach Como und Mailand ausgeführt wurde, während das arme Volk hungerte. Die Tagsatzung erklärte darum, daß die Schuldigen damit Leib und Gut verwirkt haben und jedermann ungestraft auf das Ihre greifen dürfe. Die Landvögte aber bestritten ihre Schuld und die Maßnahmen gegen die Vergehen hatten wenig Erfolg. Als sich diese Missbräuche auch nach der Westschweiz ausdehnten, erließen 1529 die Städte Bern, Freiburg, Solothurn und Biel gleich strenge Strafbestimmungen. Wenn aber Händler aus den vier inneren Orten auswärts Getreide kaufsten, mußten sie schwören, dieses nicht außerhalb ihrer Länder weiter abzusetzen und da man damit den Zweck nicht erreichte, ernannten ihre Räte bestimmte, vereidigte Männer, die allein aber nur zu deren Handen Getreide kaufen durften. Trotzdem konnte man den Schwarzhandel nicht verhindern. Infolgedessen setzten die vier genannten Städte die Kornpreise in Berner Maß und Gewicht fest. Im Sundgau angekauftes Getreide durfte von den Händlern nur zu diesen Preisen innerhalb ihrer Gebiete abgesetzt werden. Heimlich aber verkauften es deren Bewohner auch nach außerhalb, namentlich nach dem Fürstentum Neuenburg. Bei der damaligen Zusammensetzung der alten Eidgenossenschaft und den mehr oder weniger eng mit ihr verbündeten Gebieten waren aber gemeinsame Erlasse für alle unmöglich. Die Tagsatzung konnte darum die Obrigkeit

nur auffordern, darüber zu wachen, daß kein Korn nach dem Auslande verkauft werde, weder durch List noch Betrug, weder am Tage noch bei Nacht. Damit aber die Leute, welche Korn über den eigenen Bedarf hinaus besaßen, damit nicht wucherten, sollten zu Stadt und Land die Kästen, Speicher und andern Kornbehälter von Haus zu Haus besichtigt, abgeschaut und darauf die Besitzer unter Vorbehalt des eigenen Bedarfes verpflichtet werden, ihre Überschüsse auf die öffentlichen Märkte zu führen, wo sie diese zu den festgesetzten Preisen abgeben müssten. Solche Verordnungen konnte man damals wohl beschließen, aber nicht, wie heute, durchführen; denn dafür waren die staatlichen Verbände zu locker und demzufolge deren Machtbefugnisse zu einer Zwangsausführung zu schwach, ganz abgesehen davon, daß im Volke nicht überall der gute Wille dazu vorhanden war und selbst einflußreiche Personen ihre persönlichen Interessen vor denen der Allgemeinheit wahrten. Auch als der private Kornhandel verboten wurde und die Käufer sogar auf den Kornmärkten verpflichtet waren, obrigkeitliche Bescheinigungen vorzuweisen, worin sie sich eidlich verpflichtet hatten, das Korn nicht nach auswärts zu verkaufen und keinen Fürkauf damit zu treiben, sondern nur für den Hausbedarf zu verwenden, konnten die Missbräuche nur eingeschränkt, aber nicht ausgerottet werden. Denn der Eigennutz war stärker als die Opferfreudigkeit für das Gemeinwohl. Zu den Sündern gehörten auch wieder einzelne Müller und Bäcker, denen, wenn sie sich vergangen hatten, die öffentlichen Märkte zu Einkäufen verboten wurden. Daneben mußte man den Dingen ihren Lauf lassen, bis wieder ruhigere Zeiten und fruchtbare Jahre die Übelstände von selbst beseitigten, da die unerlaubten Gebaren keine materiellen Vorteile mehr brachten.

Heute, da wir wieder in schweren Zeiten leben, ist es glücklicherweise um die staatliche Fürsorge für die Volksernährung weit besser bestellt. Das haben wir der Umficht und Energie unserer Behörden zu verdanken. Und wenn auch unser tägliches Brot eingeschränkt werden mußte, so ist es doch noch so reichlich, daß kein Mensch hungert.

Um Mitternacht.

Gelassen stieg die Nacht ans Land,
Lehnt träumend an der Berge Wand,
Ihr Auge sieht die goldne Wage nun
Der Zeit in gleichen Schalen stille ruhn;
Und fecker rauschen die Quellen hervor,
Sie singen der Mutter, der Nacht, ins Ohr
Vom Tage, vom heute gewesenen Tage.

Das uralt alte Schlummerlied,
Sie achtet's nicht, sie ist es müd;
Ihr klingt des Himmels Bläue süßer noch,
Der flücht'gen Stunden gleichgeschwungenes Joch.
Doch immer behalten die Quellen das Wort,
Es singen die Wasser im Schlafe noch fort,
Vom Tage, vom heute gewesenen Tage.

Eduard Mörike.