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: 22.10.2025

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



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

Unser Brot im Wandel der Zeiten.

Bon Sans Lehmann.

In unsern Tagen, da das Brot trot allen Erfinstaatlichen Ausweis vom Bäcker bezogen werden darf und der tägliche Verbrauch für Jung und Alt nach Erammen festgelegt ist, hat man gelernt, ihm wieder den Bert als Volksernährungsmittel 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 Kaslenderleser interessieren, wie es damit im Laufe der

Zeiten beschaffen war.
Schon nach der Austreibung des ersten Menschenpaares aus dem Paradies sprach nach der Bibel der erzürnte Gott zu ihm: "Im Schweiße deines Angessichtes sollst du dein Brot essen." So übersetzte Martin Euther den Text und brauchte dabei das Wort "Brot", veil dieses damals das wichtigste Nahrungsmittel war, obgleich es solches zu Abams 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 sollt das Kraut auf dem Zelde essen" das alles und Du sollst das Kraut auf dem Zelde essen," das alles im Gegensaße zur Herrlichfeit des verlorenen Paras dieses. Snädiger war der Herr mit der Befleidung; 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 Nale rung, wie man auch fagt: 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 beseitet wurde und welche Bedeutung ihm als Nahrungs mi be ho wi ru an he da

be (3 de be ip Ji

वुक्ष भूक्ष हो।

ru al ot

m si gl

er

m B

ru 110

be

be

ve

ut

fct

de

00

zü le

sp bi ei

al no m di

w

mittel 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 Jahrestlima deren Wachstum zuließ. In Europa traf dies zu für die schon in der Steinzeit nachweisbare Hir se. Ihr folgen 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 Landsiedelungen. Daß ihre Berarbeitung zu Mus und Brot damals befannt war, beweisen ebenfalls die Bodenfunde. Die ältesten Brote wurden aus Beizenkörnern hergestellt, die man auf einer Steinplatte mittels eines Quetschers zerrieb und sie mit Wasser zu einem Teige verarbeitete, ber in rundlichen Scheiben

auf einer erhitzten Steinplatte unter Asche gebacken wurde. Daraus entstanden harte, trockene, zum Aufbewahren geeignete Fladen, die man in den Haushaltungen auf Vorrat herstellte. Mit dem Gebäcke, das wir heute als Vrot bezeichnen, hatte aber dieses Nahrungsmittel nach seiner Zubereitung wenig Ahnlichkeit, 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. Laib 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" uriprünglich den Brotwart, "Lady" die Brotverteilerin. Im Mittelalter verstand man unter "leip" ein ganzes, geformtes Brot. Man spricht heute noch von einem Brotleib und einen Leib Brot. Ein fleines 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 gestalten Reichbedeutend, später aber nannte man Brot die gestalten Reichbedeutend. backene Beigabe zum Mus. Im achten Jahrhundert erhielten die Mönche im Kloster St. Gallen täglich zweimal Mus vorgesetzt, aber nur einmal Brot als Zufost. Beide zusammen galten im Mittelalter als Hauptnahrung der Armen. Als solche wird auch der Breigenannt. 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 Sedickt von I. P. Hebel:
"'s Haber-Mues wär fertig, so chömmet ihr Chinder

und effet ...

Bis zur Einführung des Milch-Raffees ersetzte es diesen vor allem beim Frühstück als halbflüffiges Nahrungsmittel wie die Suppen, b. h. Brühen, die geichlürft oder getrunken wurden. Das Wort ist nieders beutsch und verwandt mit "faufen". Vor allem war das Habermus die Soldatenspeise. Auf ihren Kriegszügen führten diese bis ins 18. Jahrhundert ein Sact. lein voll Hafter viese vis ins 10. Suhrhutvett ein Suchlein voll Hafter mit, den "Haber fact", aus dem päter der Tornister wurde, für den man das Wort dis auf Großvökters Zeiten beibehielt, während der eigentlich Habersack zum Brotsack murde. Daaegen sührten die Zürcher Gesellen des "Glückhaften Schissesen als sie in den Jahren 1456 und 1576 zum Freischießen nach Etrashurg in einem Tage suhren einen Kessel 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 bessen großer Verwunderung noch warm waren.

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



Kuchenmodel. Einzug der Familie des Noah und der Tiere und Vögel in die Arche. Oben das Dankopfer des Noah und der Res genbogen 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 schriktweise erkennen, da darüber keine fortlaufenden Aufzeichnungen erhalten blieben. Deswegen stimmen auch die Vermutungen der Forscher darüber nicht überein. Bei unsern germanischen Voreltern vollzog sie sich nach und nach, als die in den Grenz-landen der Gallier und Römer wohnenden deren Einrichtungen dafür fennen lernten. Ein erster Fortschritt bestand darin, daß man den Quetschstein zu ersetzen lernte durch einen freisrunden, scheibenförmigen Dreb. st e in auf einer festen, ungefähr gleich großen Unter-lage. Er war unten schwach gewölbt, in der Mitte durchlocht, 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 schütz tete man das Getreide durch eine Offnung in demselben ein und leitete den Austritt des Mehles durch eine Rinne im Bodenstein ab. Der Handbetrieb des Reib. steines aber verblieb und damit das Mahlen eine mühesame Arbeit, mit der man nur den täglichen Bedarf berstellte.

Auch Tiere als treibende Kräfte der Mühlen wurden müde und mußten ernährt werden. Man suchte sie darum durch Naturfräfte zu ersetzen. Dazu eigneten sich Wasser und Luft. Demzufolge entstanden die Basser und die Bindmühlen. Wann und wo sie erfunden wurden, weiß man nicht. Schon Vitruv, der erfinderische Kriegsbaumeister Cafars und des Kaisers Augustus im letten Jahrhundert vor Christi Geburt beschrieb solche in seiner Schrift über die Baufunst und von den Ro.

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 Bort 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 Gutshosbetrieben der Großgrundherren eingeführt und darauf zuerst in den Klöserteiten stern. Im Volke aber verblieben die alten Handmühlen

noch während Jahrhunderten im Gebrauche.

Die Zuleitung des Bassers zum Betriebe des Mühle-rades, das die Basserkraft auf die Drehung des Mühl-steines überleitete, blieb sich im Prinzipe dis auf unsere Zeit gleich. Sie geschah auf zwei Arten. Die eine bestiente sich des Druckes des fließenden Wassers auf die in dieses herabreichenden Radschaufeln, wodurch das Rad gedreht wurde und diese Bewegung auf den Laufs stein der Mahleinrichtung übertrug. Das war aber nur tunlich bei Bächen mit fließendem Wasser von entspres chender Druckfraft bei möglichst stetiger Wassermenge. Dennoch wurden in trockenen Jahren diese Betriebe auf fürzere 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 Anschlages, d. h. des "flachtes" des Wassers an die Schaufeln. Bo aber die Wassermenge gering und wechselbeständig war, leitete man sie durch Solzkännel out das mit Kasten versehene Rad, wobei der Druck von oben und das Gewicht des Bassers dessen Andler Verlangen bewirften. Das sind die oberschlächtigen Anlagen. De nach der Art der Basserläuse zusplge der Geländeverstältnisse mußte die eine oder andere Art der Jusüherung verwendet werden. Darum plätscherten schon im krüben Wittelalter die aberschlächtigen Wühlen in den frühen Mittelalter die oberschlächtigen Mühlen in den Bergen, oft am Ausgange der Schluchten; die unterschlächtigen dagegen flapperten im Tale, wo größere und fleinere Basserläufe durch Wies, und Ackerland flossen oder im Wellenspiel der Fluffe.

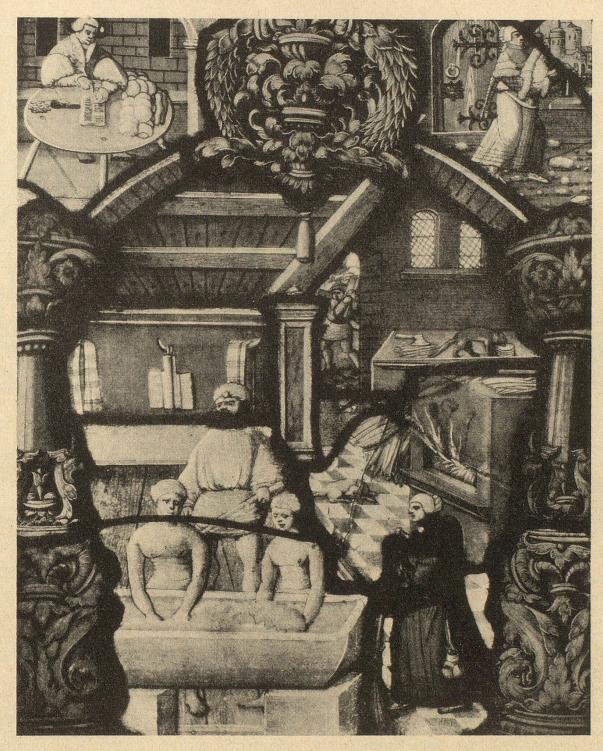
In flachen Landen aber, wo der träge Lauf der Ge-wässer kaum wahrnehmbar ist, fehlte die Wasserkraft für beide Einrichtungen. Man ersetzte sie darum durch die des Windes und baute Windmühlen, die erst.

mals im Jahre 833 erwähnt werden.

Die Mühlen waren ursprünglich Besitz der Grund, herren 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 gelieferten Getreides, für die Nachbarn, wenn deren Gutsbetriebe zu klein für eine Bassermühle oder die Vorbedingungen der Basser, zuführung 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 Umfreis der Bevölferung ein, die eine bestimmte Mühle für ihren Bedarf benuten durfte, woraus später der sog. Mahlzwang einnuben. Da dadurch die Mühlen zu einer anschlichen schweduselle für ihre Western wurden nersiehen so Einnahmequelle für ihre Besitzer wurden, verliehen sie diese gegen bestimmte Zinsleistungen wie andere Lehen. Verleiher als Grundherren waren Opnasten und geistliche Stiftungen oder Alöster mit großem Güterbesig 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 Keinnahnerschaften namenslich in den nalkreicheren nach Einwohnerschaften, namentlich in den volkreicheren, von Bedeutung, weil ein großer Teil derselben Handel, Handwert 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 feine

Veren Selchaffung war namentlich in Mitglahren teine 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 Vasser wenigstens für den Betrieb einer oberschlächtigen Mühle lieferte, an dem Betrleten hensehharten Raserlaufe ihres Gehletes wenn nächsten benachbarten Basserlause ihres Gebietes, wenn dies nicht zutraf. Anfänglich waren sie Eigentum der Stadt und wurden von Stadtherren, später vom Rate 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 Jünfte selbst, soweit sie nicht das Handwert oder Bewerbe als solches betrafen. Wir haben darüber den Lesern des Appenzeller Kaslenders im Jahrgang 1935 berichtet. Die Vorschriften der Stadtherren aber sind älter als die zünftischen. Schon im Jahre 1299 erneuerte der Vogt der östersteilischen Genaca der Stadtherm reichischen Herzoge als den Stadtherrn von Zofingen in deren Namen die althergebrachten Gewohnheiten der Müller durch eine neue Ordnung und 1442 wurde sie vom Nate erweitert, nachdem sie die Stadt nicht mehr besaßen. Darin war festgesetzt, wie viele Immi von einem bestimmten Maß jeder der verschiedenen Getreide arten der Müller als Mahl, und Röllohn zurückbehalten dürse. Mehl, Krüsch und Nachforn aber mußten gestreulich dem Auftraggeber abgeliesert werden. Ebenso wurde der Betrieb des Mühlwertes vorgeschrieben. Vers boten 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 Ruh, 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 sehen, es dem Rate anzuzeigen. Alle



Berner Backtube um 1538. Oben links der kontrollierende Bäcker, rechts die Magd, die das Brot verträgt. Glasgemälde von Hans Funk in Bern. Schweiz. Landesmuseum in Zürich.

Mablspesen wurden dem zugebrachten Getreide entnom- Mühlebetrieb inspizieren mußten. Anderswo mögen men, doch durfte das nur in Gegenwart des Auftrag- ähnliche Vorschriften bestanden haben. Auf alle Fälle gebers geschehen. Seit dem Iahre 1525 ernannte der lassen alle darauf schließen, daß sie zusolge häusiger Rat vier Mühlebeschauer, die alle vier Bochen den Mißbräuche seitens der Müller veranlaßt wurden, deren

b, ges

nie i. to to one r L. en.

ruttr



Der Wirt und Bäder hans Boller mit seiner Frau. Zeichnung von Jeronymus Lang in Schaffbausen 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. Er. von allen geistlichen Amtern 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 folche zu andern Zwecken erfunden wurden, übertrug man auf sie die gleiche Be-nennung als Säge-, Holz-, Loh-, Kalk-, Papier-. Pulver-mühlen 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 Getreides

mühle noch eine Öle und eine Knochen, stampfe.

Besondere Bestimmungen regelten Kauf und Verkauf des Hafers und des Hafermehles. Denn bis ins 19. Jahrhundert war dieses, wie oben bemerkt, ein wichtiges Nahrungsmittel für Reich und Arm. Man nannte die Hersteller Hafer mehler ober Mehlmacher. Ein weiteres Gewerbe scheint das der Korns mach er gewesen zu sein. Es bezeichnete mahr scheinlich nicht zu allen Zeiten und überall die gleiche Betätigung. Da dem in unserem Lande bevorzugten Korn (Dinkel), wenn ausgedroschen, die Kleie (Spreuer) noch sest anhaftet, mühle die Körner in einer besonderen Reibmühle, der Relle, davon gereinigt werden. Auf dem Lande besorgten diese Arbeit Knecht oder Magd. Da dafür in Zürich 1332 aber vier Jahre Lehr zeit verlangt wurden, so glaubt man, es könnten darin außer dem Rellen auch die Kenntnis der verschiedenen Stadien des Mehlmachens bei verschiedenen Kernarten und das Sortieren und Mischen der nach Feinheit und Qualität der Sorten mannigfachen Mahlgutes eingeschlossen gewesen sein. Später aber wären die Kornmacher Ungestellte des Kornhauses gewesen, die mit Hilfe von Handrellen 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 Stüßi-

hofstatt geweckselt. "Houstriegegenden 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 fühlen 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 gefungen werden, wenn feine Mühle mehr am murmelnden Bache im Schatten verträumfer Bäume flappert 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 we-

sentliche Verbefferung der Mahlprodutte ein, die sich

im Verlaufe der Zeiten zunehmend vervollkommeneten. Das früheste und einfachste bei den Germanen zubereitete Vrot wurde aus einem von Mehl mit Wasser gefneteten Teig, mit etwas Salz gemischt, durch Backen hergestellt. Man nannte es "der be s" 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 Bölker, doch lassen nicht alle dafür gebräuchlichen Bezeichnungen auf deren Herstellung schließen. Die befanntesten waren schon im Mittelsalter die Hefe, der Sauerteig und die Druse. Dadurch verschwand das "derbe" Vrot allmählich und die Qualität hing dafür mehr von den verwendeten Getreidearten ab. Die geringste Brotsorte war die aus Hafer mehl bereitete, und darum die Nahrung armer Leute und des Gesindes. Ihr nahe stand das Gersten der Erthalte und es galt darum als ein Zeichen der Enthaltssamfeit, wenn ein Vornehmer es aß. Dafür war es das gewohnte Bauernbrot. Da aber für den Undau der verschiedennen Betreidearten die Voden verhältnisse und das Klima den Ausschlag gaben, konnte die Gerste nicht überall angebaut werden. An ihre Stelle traten in Süddeutschland und der Schweiz Roggen und Dinkel, letterer bei und Korn genannt, als die beliebteste Kernfrucht. Der Roggen lieferte das mehr oder weniger grobe Brot der Bauern, schon im Mittelalter Schwarzbrot genannt, und wurde zuweilen gemischt mit Weizen, aus dem man "schön es Brot" oder "Weißbrot" buck als Herrenspeise. Das aus diesem Setreide hergestellte Mehl hieß simula, woraus die deutschen Wörter Semmel und Semmelbrot entstanden. Wahrscheinlich lern-ten unsere Voreltern die seineren Mehlsorten von

n :

nd

vie

iür ler in n =

n:

ide en, en

e.

em 3d. 3r

der er, nd der en

jer lfe fer in-

ber

va

nit er:

der ien iste

ies jre nit

ßi. ble

Sie

ter

och

ad.

ret

แร

ibt

ien 118

lle

rer

fel

000

den Römern fennen, da auch für den berufsmäßigen Bäcker im Mittelalter das Bort 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 Herftellung von gutem Brot in den Familien war überall eine Spreise und Basser als Setränt bestingem Brot als Speise und Basser als Setränt bestrafte man in Klöstern, wie z. B. in St. Gallen, Mönche, die sich eines Bergehens gegen die Ordensstegeln schuldig gemacht hatten. Betadelt aber wurde, wer solches den Armen als Almosen spendete. In früberen Zeiten allgemein und heute noch in fleinen Dörstern und Gehöften, namentlich solcher in Berglanden, blied die Brothereitung ein Hausbetrieb, ausgeübt von der Mutter, ihren Söchtern und den Mägden. Beruflich ausgebildeten Bäckern begegnen wir schon im frühen Mittelalter an den weltlichen und geistlichen Fürstendösen und in den reichen Klöstern. Eine Berkaufsbäckerin 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 mancher lei gab. Von ihnen ging die Kenntnis davon über auf die Burgleute und wohlhabenden Bauern und mit dem Auftommen der Städte auch auf die vermögliche Burgerschaft. Für die Herstellung der feineren Brotsorten und besonders die des Kleingebäckes eignete sich der offene Herd nicht, sondern dafür stellte man den Back. ofen her. Seine ursprüngliche Form läßt sich nur vermuten als ein gewölbter Mantel über ber Feuerstelle des Herdes in der Art eines großen, umgestülpten Bienenforbes aus Lehm und Steinen, wie solche noch beute in den Berglanden im Gebrauche stehen. Neben diesen, den Familienbedarfen dienenden Backöfen, tamen in den Dörfern die Backhäufer auf, in denen die Bäcker das seinere Brot für die gesamte Einswohnerschaft 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 Rleingebäckes 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 Gesellen 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. Jahr hundert, und an Schwierigkeiten, wie sie in unserer Zeit wieder dem Verkehr von Land zu Land gemacht werden, damals niemand dachte. Namentlich seit den Religionstriegen fanden die Vertriebenen bei ihren Konfessionsgenossen offene Türen und mancherorts nah-men durch sie gewisse Erwerbszweige einen raschen Aufschwung. Da sie ihre frühere Lebensweise so gut als möglich fortsetten, verdanken wir auch ihnen die Kennt-nisse von der Zubereitung mancher ihrer heimischen Nahrungsmittel, vor allem die der feineren Bebäcke, die famt ihren Namen übernommen wurden. Manche blieben bis heute, vermehrt durch die, welche unsere Offiziere aus fremden Militärdiensten mit nach der Heimat zurückbrachten.

Das älteste Bort sür Zeingebäck war Ruch en. Solche konnten auf verschiedene Art hergestellt werden und waren unsprünglich vermutlich ähnlich unsern "Bähen". Brotkuchen ("Rümmiwähen") hießen die einfachsten. Ie 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" Ruchen. Andere wurden nicht gedacken, sondern in der Pfanne zubereitet, wie die verschiedenen Arten von Pfannkuchen. Landschaftlich erhielt sich dasür auch das Bort "Pläß" wie "Kniepläß", ein bekanntes Fasnachtsgebäck, so genannt, weil man den Teig über das Knie dunn zieht. Sie werden in Zett oder Aufter gesotten wie die "Schlüserli", die "Strübli" und ähnliche Leckerdissen, gewöhnlich auch auf die Fasnacht und heißen darum "Fasnachtsüchli". Feiner waren die mit Beigade von Eiern, besonders zu Ostern gebackenen z l a den, während man für die Kirchweihen (Kilbinen) die Lebt uch en in großen Mengen herstellte und darum "vehte". Man nannte die Herstellte auch Ledzelter oder Lebtsücher, wosür es in größeren Eszeichnung setz sich aus "Leh" zusammen, die heide sür Kuchen gebraucht wurden. "Lests" zusammen, die heide für Kuchen gebraucht wurden. "Lests" zusammen, die heide für Kuchen gebraucht wurden. "Lests" zusammen, die heide für Kuchen gebraucht wurden. "Leststen Bondons. Beliebt war das mit stemden Sewürzen bergestellte Kleingebäck. Man gab ihm verschiedene Formen wie Sterne, Halbmonde, Siere, Bögel u. dergl. die teilweise sogar auf heidnische Sebräuche zurückgehen. Kunstvoller war das gem ode elt e Backwert, gewöhnlich als Kuchen mit Anis gewürzt (Anischen für gewöhnlich als Kuchen mit Anis gewürzt (Anischen siellten. so namentlich aus der Bibel für firchliche Keftage wie Beibnachten, Missansag, bl. 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 eßbaren Bilderbüchern zusammengestellt, in den Handel kommen. Im Kanton Appenzell wird das auf andere Art funstvoll verzierte, fladenartige "Filebrod", mit Safran gelbrot gefärbt, auf Neujahr hergestellt.

Im Backofen dagegen werden als Verfaufswaren der Bäcker die Wecken (Beggli), Semmeln, Mütschli, Gipfel, Ningli, Bretzeln, Stengel u. a. gebacken, wie schon seit Urväter Zeiten. Wie reichhaltig und vielgestaltig diese Kleingebäck von jeher war, geht aus der Tatsache bervor, daß schon im 10. Jahrhundert im Kloster Sankt Gallen zehn verschiedene Arten aufgezählt werden. Seen so erfahren wir die Namen der zu ihrer Herstellung notwendigen Geräte, wie auch die zur Bedienung des Backosens. In ihren althergebrachten Formen verblieden sie mit wenig Anderungen während Jahrhunderten im Gebrauche, die dann die Ersindungen im 19. und 20. Jahrhundert auch darin wesensliche Berbesserungen brachten. In den Berggegenden aber erhielt sich die alte Herstellungsart des Brotes als Hausgebäck die in unsere Tage. Ihre anspruchslosen Bewohner sind dem lieden Gott dankbarer, wenn ihnen ihr einfaches tägliches Brot nicht sehlt, als die Städter und selbst die Dorsbewohner, deren Ansprüche diesen wenig nachstehen, für all' das seine Gedäck, worauf sie nicht glaubten verzichten zu können, die unsere Zeiten sie lernten, sich trotz allen Errungenschaften, auf die man so stolz war, wieder mit einem einsachen Brote zu begnügen.

Zu welcher Zeit das Brotbacken in den Städten zum Beruse wurde, läßt sich nicht nachweisen, sieder am einen

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 Näten unter Androhung der Niederbrennung ihrer Häuser verboten. Im Jahre 1275 waren die Pfister, die Brot verkauften, so zahlreich, daß der Nat, um elne bessere Aussich iber ihr Gewerbe ausüben zu können, das sür das Bohl der Bürgerschaft von so großer Wichtigkeit war, ihnen ein gemeinsames Lokal anwies, wosie ihr Brot und Rleingebäck verkaufen mußten und wesich nun dessen Kontrolle auf Qualität und Gewicht leichter durchführen ließ. Später wurde dieses Lokal sass der alle der Urchschossen ließ. Das waren die sog. Brot lau den. In Zürich wird einer solchen im Jahre 1327 gebacht. Darin hatte jeder Bäcker seinen besonderen Tisch auf dem er seine Waren zum Berkause auslegte und sie desse Ausin hatte jeder Bäcker seinen besonderen Tisch dem er seine Waren zum Berkause auslegte und seiner besterung Landwirtschen mußte. Da aber in allen Städten ein Teil der Bewölferung Landwirtschaft betrieb, in den kleineren sogar der größere, und demgemäß auch eigenes Getreide daute, manche Patrizier und Handelsberren aber aus dem Lande Güter besaßen, die ihnen in Naturalien verzinst wurden, worunter ebensalls mit Getreide, so waren diese in der Lange, dem Bäcker solches für den Brotbedari ihres Haushaltes selbst zu liesern. Das konnte in Kernstille in Kernstille ein Kernstille zu liesern. Das konnte in Kernstillers spaushaltes selbst zu liesern. Das konnte in Kernstillers wer ihres Haushaltes selbst zu liesern. Das konnte in Kernstillers wer ihres Haushaltes selbst zu liesern. Das konnte in Kernstillers wer ihres Haushaltes selbst zu liesern. Das konnte in Kernstiller

frucht oder Mehl geschehen, je nachdem man selbst erstere beim Müller mahlen oder bies bem Bäcker überließ. Beibe 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 Bolte im Berdacht standen, sie tuen dies bennoch, was in einer Menge von Rebensarten zum Ausdruck gelangte, die wițig oder boshaft sein fonnten. 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, mas 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: "barum, damit nicht das ganze Handwerk aus. sterbe". Solches sagte man aber auch ähnlich von den Bebern und den Schneis dern, die auch ihnen gelies fertes Material verarbeites ten. Gelbst die Bäcker blie. ben nicht verschont. So hieß cs: "Müller und Bäcker stehlen nicht, man bringt's ihnen", oder: "Für Müllers Bäckers Henne, Schwein und der Bitfrau Knecht soll man nicht sorgen". Bilblich aber sagte man, wenn draus ien die Schneeflocken durcheinander wirbelten: "Müller und Bäcker schlagen einan-der". Die Bäcker, welche den

nd

och

die

ien

del

an

rec

el.

on

tig

che nft

ng

res

im 20.

Ite

ere ven rot er,

zu

Er, nit

ım

ien

ein

en

Da

ach

fie

er,

ine

en, ch,

wo

cht aft en

u s

ge

ch.

no

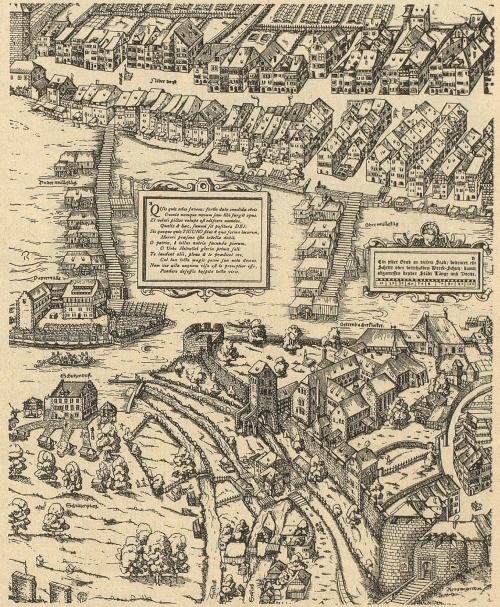
ns

ber

foide ide iuf er:

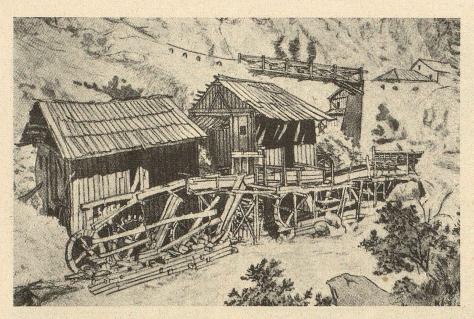
en

Familien aus von ihnen geliefertem Korn oder Mehl buten, hießen Hausdieren Mehl backen und das Brot verkaufen nicht aus gekauftem Mehl backen und das Brot verkaufen und ebensowenig die Brotlaube benüßen. 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 erbielten sich während Jahrhunderten. Erst als man in Zürich 1694 das neue Rathaus baute, wurde der Brotwerkauf in den Vordau der nicht mehr benußten Wasserfürche verlegt, das sog. Helmhaus, schon bald darauf aber den Psistern gestattet, in ihren Häusern eigene Verkausse.



Die beiden Mühlenstege im alten Zürich und die Mühlen an der "dahmen Sihl". Ausschnitt aus dem Stadtplan von Ios Murer, 1576.

gaden einzurichten, wobei die Angehörigen aus dem breiten Fenster der Erdgeschosse den Käuser auf der Straße bedienten. Einige blieden dis auf heute erhalten. Dabei kam es vor, daß auch die Kleindrötler, wie andere Handwerfe, ihre Ware auf dem heruntergeklappten Fensterladen als Tisch auslegten. Später wurde der Name "Laden" auf die Verkaufslokale übertragen. Seit dieser Zeit ging das Handwerf der Hausbäcker oder Vokenzer ein. Umso notwendiger wurde dafür die Kontrolle für das in der Vackftube hergestellte und im eigenen Hause verkauste Brot. Mit der Überwachung betrauten die Räte überall die Vrotschappe der Voklaibe suchen mit Vezug auf die Größe der Vrotlaibe suchten die Näte durch die Verordnung zu begegnen, wonach das Vrot



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

nur nach Gewicht verkauft werden durfte. Da aber auch Betrügereien 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 Zürlch 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 Gratisbrötschen an die Käufer ein. Das waren die sog. Vorbrote, womit die Bäcker sich vermehrte Kundschaft verschaffen wollten, namentlich solche mit großem Bedarf, wie die Gastwirte und die Stubenknechte, d. h. die Berwalter der Zunfthäuser, auf denen gewirtet wurde. Der Rat wollte diesen Mißbrauch mildern, indem er bestimmte, daß diese Vorbrötchen nicht mehr als etwa 5 % des Raufpreises ausmachen dürfen, fand aber damit feinen Anklang bei der gesamten Einwohnerschaft, und als herumgeboten wurde, es faufen nun manche Bürger ihr Brot in Rapperswil, mußte er seinen Erlaß wieder zurücknehmen. Das tat er im Jahre 1416 mit der Er-mahnung 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 Magnahmen als Einmischungen in das Bäckergewerbe. Die wegen Mißachtung oder Übertretung derselben vershänaten Strafen fielen der Stadtkasse zu. Wenn aber ein Bäckermeister einen andern deswegen richtig verzeigte, so erhielt die Junft die Hälfte des Strasbetrages. Das mag innerhalb derselben oft zu gespannten Verbältnissen unter den Mitgliedern geführt haben.

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

träglichen. Das geht schon aus der Tatsache hervor, daß es für beide Gewerbe lange dauerte, dis sie sich ein eigenes Junfthaus kaufen konnten, und beide waren sehr ensache Bauten. Bis dahin versammelten sie sich für ihre Berhandlungen dei den Junftmeistern. Mit der Zeit aber wurden Angehörige beider Gewerbe wohllhabend, deshalb angesehen, und sie stiegen damit zu den höchsten städlichen Amtern auf, trop des schlimmen Ruses ihrer Handswerfe als solche.

werke als solche.

Alls in der ersten Hälfte des 15. Jahrhunderts in Oberdeutschland und in der Eidgenoffenschaft da, wo Jünfte bestanden, die Gestellen sich zu Verbänden zusammenschlossen, welche die Interessen ihres Standes gegenüber den Meistern zu wahren suchten, das neben aber auch Geld zusammenslegten für die Unterstützung kranslegten für die Unterstützung kranslegten

fer oder arbeitsunfähiger Genossen, verbot die Müllerund Bäckerzunft in Zürich ihren Gesellen die Teil-

nahme an den Zusammenkünften. Die Müllerknechte, d. h. Gesellen, hatten im Mittelalter fein Meisterstück abzulegen, um eine Mühle zu übernehmen, ebensowenig wie die als Meisterssöhne ge-borenen. In Zürich ist die erste Vorschrift für die Ab-legung eines solchen nicht datiert, stammt aber wahrscheinlich aus dem Ende des 16. Jahrhunderts. Entspreschend 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 unterfucht, 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 befam 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 Wassertragen, Holz spalten u. dgl. Auch die Arbeits zeit 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 klappert 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 Frühftück frisches Brot und namentlich Kleingebäck bekamen. Ihrem Gewerbe sehlte 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 ersteren zufolge der Vervollstommnung ihrer Einrichtungen und der Verbesserungen in ihren Betrieben durchgreifende Anderungen erfahren. Aber das Material, das sie zu verarbeiten hatten und das die Natur schafft, blieb das gleiche, auch wenn sich die Bezugsquellen anderten. Nur wenige Gegenden uns seres Landes erzeugen die zur Ernährung ihrer Bevölkerung notwendige Körnerfrucht, weshalb deren Beschaffung von auswärts unseren Voreltern stets große Sorgen bereitete, besonders denjenigen der Verglande. Der bedeutendste Lieserant war im Mittelalter für die Ost und Zentralschweiz das Grenzgebiet Süddeutschlands, wobei der große Kornmarkt in Zürich stattfand. Bis das hin brachten die schwerbeladenen schwädischen Fuhrwerte die Frucht, von wo aus ein Teil nach Luzern und den Ländern am See weiter verfrachtet wurde. Bern und die Bestschweiz dagegen bezogen das sehlende Setreide aus dem Sundgau. In ruhigen Zeiten und guten Iahren vollzog sich diese Zusuhr reibungslos, nicht aber nach Missabren und bei auswärtigen und inneren Unruhen. Beides brachte die Respormationszeit zwischen den Iahren 1525 und 1530. Auf sie soll darum zum Schlusse noch ein kurzer Blick geworfen werden, da die damaligen Ernährungsverhältnisse und die Masnahmen der Regierungen zur überwindung der Schwierigkeiten den heutigen nicht unähnlich sind und damals den eidgenössentigen fischen Tagsatzungen auch manche Sorgen brachten. Das zu gehörten vor allem der Bucher und der Schwarz-handel. So wurden im Jahre 1527 Klagen darüber ge-führt, daß die Landvögte im Tessin es geschehen 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 verdard, 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 aus dehnten, erließen 1529 die Städte Vern, Freiburg, Solosthurn und Viel gleich strenge Strasbestimmungen. Wenn aber Händler aus den V inneren Orten auswärts Gestreibe kauften, mußten sie schwören, dieses nicht außerscheit halb 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 Setreide kaufen durften. Trotzem konnte man den Schwarzhandel nicht verhindern. Infolgedessen setz ten 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 verfauften es deren Bewohner auch nach außerhalb, namentlich nach dem Fürstentum Neuenburg. Bei der damaligen Zusammensetzung der alten Eidgenoffenschaft und den mehr oder weniger eng mit ihr verbündeten Bebieten waren aber gemeinsame Erlasse für alle unmöglich. Die Tagsatzung konnte barum die Obrigkeiten

r

n

ne

1,

8

ft

n

u

1884

r

r

1

1

bris

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 Kasten, Speicher und andern Korn-behälter von Haus zu Haus besichtigt, abgeschätzt und darauf die Besitzer unter Vorbehalt des eigenen Be-darses verpflichtet werden, ihre Überschüsse auf die öffentlichen Märkte zu führen, wo sie diese zu den festgesetzten Preisen abgeben mußten. 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 Zwangsaussührung 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 wahr ten. Auch als der private Kornhandel verboten wurde und die Räufer sogar auf den Kornmärkten verpflichtet waren, obrigfeitliche 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, tonnten die Mißbräuche nur eingeschränkt, aber nicht ausgerottet werden. Denn der Eigennut 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 öffent, lichen Märkte zu Einkäusen verboten wurden. Daneben mußte man den Dingen ihren Lauf lassen, die wieder ruhigere Zeiten und fruchtbare Jahre die Übelstände von selbst beseitigten, da die unersaubten Bedaren 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 Umsicht 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.

Belassen stieg die Nacht and Land, Lehnt träumend an der Berge Band, Ihr Auge sieht die goldne Bage nun Der Zeit in gleichen Schalen stille ruhn; Und kecker rauschen die Quellen hervor, Sie singen der Mutter, der Nacht, ins Ohr Vom Tage, vom heute gewesenen Tage.

Das uralt alte Schlummerlieb, 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 Bort, Es singen die Basser im Schlase noch fort, Vom Tage, vom heute gewesenen Tage.

Eduard Mörife.