

Zeitschrift: Bündner Jahrbuch : Zeitschrift für Kunst, Kultur und Geschichte Graubündens
Herausgeber: [s.n.]
Band: 10 (1968)

Artikel: Aus dem Alltag der Bäuerinnen von einst
Autor: Wieland-Hitz, Elsa
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-555632>

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: 13.01.2026

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

Aus dem Alltag der Bäuerinnen von einst

Von Elsa Wieland-Hitz

Vom Brotbacken

«Nebst dem Priester ist dem Göttlichen am nächsten der Bauer.» — Ein alter, weiser Spruch, der für die Bäuerin besonders im Brotbacken seine Bedeutung hatte. In der Bitte um das tägliche Brot lag schon die Ehrfurcht vor jener Kraft, die ein Samenkorn zum Leben erwachen läßt und in seiner Reife den Menschen vor Hunger bewahrt. So war es selbstverständlich, daß das Brot als täglicher Kraftspender geachtet und geschätzt wurde. In jedem Hause, wo ein brauchbarer Ofen vorhanden war, wurde das nötige Brot für die Familie selbst gebacken. Eine Durchschnittsfamilie benötigte für 3 Wochen ungefähr 12 Brote. «Dr Bachät» war für die Bäuerin stets ein besonderer Tag. Schon am Vorabend wurde die besonders sauber gehaltene, hölzerne «Bachgeltä» mit «dri Cärtunä» Mehl in der Stube auf die Ofenbank gestellt. Mit dem «Surteig» — Hefel —, der von einer Bachäta zur andern in der «Schtuba-Schcaffä» aufbewahrt wurde, begann die Vorarbeit, das «Heflä». Das flüssige Vorteigli wurde gut zugedeckt. Bis zum frühen Morgen wuchs es zu erstaunlicher Größe heran und wurde mit dem übrigen Mehl und Zutaten durch kräftiges Kneten und Schwingen zu einem festen, doch luftigen Teig verarbeitet und wieder in Ofennähe gebracht.

Jetzt galt die besondere Aufmerksamkeit dem Backofen. Bereits am Vortag wurde das Holz von den Kindern zum «Ufschübä» in die Küche gebracht. Das auserlesene Backholz mußte ganz trocken sein und brennen wie «Zundel», damit der Ofen die nötige Wärme in kurzer Zeit aufnehmen konnte. Während dem man im Ofen das «Chnischtära und

Braschlä» des lodernden Feuers hörte, wurde der inzwischen aufgegangene Brotteig in zirka 1 Kilo schwere Stücke verteilt, in Laibe geformt und zu nochmaligem «Haben» auf den Küchentisch oder auf eigens für diesen Zweck benützte «Brotbritter» gebracht. — «Wenn dr Bachofä rächt tuet, channs grotä, sagt sich die Bäuerin.

Nur ein geübtes Auge verstand den Wärmegrad an dem Aussehen des Ofeninnern zu erkennen, dann mit dem «Ofäwüsch» die letzte Glut und Asche herauszuholen und den Ofen zum «Ischübä» bereit zu halten. Die «rifä Brot» wurden mit der «Ofäpalä» sorgfältig in den Ofen geschoben und nach zirka einer Stunde als herrlich duftende, braungebackene Brote herausgenommen. Ein dankbar, beglückend Empfinden erfüllte der Bäuerin Herz im Bewußtsein: für Tage und Wochen ist dem Hunger gewehrt! Das Brot wurde nun im «Chemärli», meistens ein über der Küche gelegener Raum, auf die «Brothangi» gebracht — ein aus Holzlatten verfertigtes, frei von der Oberdiele herabhängendes Gestell.

Ein ganz besonderes Ereignis war «d'Bierä und Pittäbachig uf dä Altjohrtag». Von dem heutigen Weihnachtsbacken wußte man damals nichts. Das Jahresende wurde im besonderen gefeiert. Die Feier begann am frühen Silvestermorgen, beim Mondenschein oder noch in tiefem Dunkel, mit dem Singen der damals bestbekannten «Musikalischen Halleluja- und geistlichen Gesänge» des Zürcher Kirchenkantors Joh. Caspar Bachofen. Von Fadära bis Batenn zog die Bubenschar, ohne eine Haustüre zu übergehen mit ihren singenden Ermahnungen und Wünschen. Die Sänger wurden wohl mehrheitlich freudig aufgenommen und auch beschenkt. Auch die

«Gottijohr» wurden nicht zu Weihnachten, sondern erst am «Altjohrtag» den Gotta- und Göttikindern zugestellt.

So fiel auch das Birnbrotbacken auf die Tage nach Weihnachten. Die Vorbereitungen mit seinen Freuden nahmen viel mehr Zeit in Anspruch als beim Brotbacken. Frauen und Mädchen verbrachten manchen Abend zuvor mit «Bierä Schnätzä — Nüß chnüttschä — Zimmätschtengäl — Nägäli — Nügwürz und Corriander mahlä». Der eigentliche Backtag brachte besonders frohe Stimmung ins Haus. Nur starke Arme vermochten den vorbereiteten Brotteig mit den gewürzten Birnen «ghörig» zu kneten. Beim Formen der Brote durften auch die Kinder mithelfen. Kundige kleine Hände verstanden es sogar, «Männli» zu formen, die Birnbrote mit einem schönen Holzmodel zu schmücken und mit Eigelb zu bepinseln. Wie herrlich der Duft, wenn nach dem Backen die Ofentüre aufging und der Geschmack von frischem Birnbrot mit seinem fremdländischen Gewürz durchs ganze Haus zog.

Birnbrot gab es auch 's Jahr durch bei besonderen Ereignissen: beim «Buät» — bi dr Alpfaht — im Winter bim «Heuzühät».

Einmalig im Jahr war das «Pittäbachä ufs Alt- und Nüjohr». Nur zu diesem Zwecke fand in der bäuerlichen Küche weißes Mehl Anwendung. Wie beim Brotbacken zog am Vorabend ein leises Raunen durch Küche und Stube. Mit großer Sorgfalt wurden Mehl, «Schwii- und Chüeschmalz», Milch, Eier und Zucker an die Wärme gestellt, dann mit «Surteig» oder Hefe in einer Kupfer- oder Holzgelte tüchtig zu einem festen Teig geknetet, bis er «Blottärä» trieb, in größere Kupfer- und Blechformen, wo solches noch nicht vorhanden, in Kupferpfannen verteilt und über Nacht auf den Ofen gestellt. Die gleichmäßige Ofenwärme trieb den Teig bis an oder zum Leiden der Bäuerin auch über den Rand der Formen, was ein ganz behutsames Herunterholen erforderte. Vorsichtig wurden diese «bausbackigen Dinger» mit Eigelb überstrichen, mit groben Zuckerbröckli überstreut und in den Ofen geschoben. Jetzt galt es, mit

besonders wachsamem Auge die Kostbarkeiten zu hüten, die Ofentüre ja nicht zu früh zu öffnen, denn wehe, wenn «d'Pittä gschlagä zum Ofä us chemi». So wartete man geduldig auf das Ende des Spiels und freute sich recht-schaffen, wenn die gutgeratenen Exemplare in einer unbewohnten Kammer in Reih und Glied zum Auskühlen hingestellt wurden.

Auch die Ledigen trafen ihre Vorbereitungen für die «Pittäbachig». Nach altem Brauch feierten die Mädchen und Burschen gemeinsam den Jahresanfang. Den Mädchen oblag das Pittäbacken, den Burschen für Tranksame zu sorgen, was ein gar emsiges Hantieren mit sich brachte.

Öpfel-Schnätzäti

Mutter, Töchter, Nachbarinnen sitzen am großen Stubentisch. Die Petrollampe — bescheint eine große Waschzaine voll rotbackiger duftender Gravensteiner. Unter frohem Geplauder erfolgt das Schälen, Halbieren und Aushöhlen der Äpfel. Mit Nadel werden sie alsdann von Hand auf 2—3 m lange Spagenschnüre aufgezogen, und zwar wird an beiden Enden begonnen wie beim Winden eines Hochzeitskranzes. Zusammengeknüpft werden die «Hänge» sorgfältig in die Zaine zurückgelegt, folgenden Tages an den zur Sonne gerichteten Fensterstöcken Sonne, Wind und Wetter überlassen und nach Wochen vollständig trocken als kostbares Obstkonzentrat im Schnitztrog neben honigsüßen Birnenschnitzli und fleischigen Dörrobirnen aufbewahrt.

Chabis ischnätzä

Zu einer der Herbstaufgaben der Selbstversorgerin zählte das «Chabis ischnätzä». Wochen zuvor wurde die «Chabis-Schtanda» beim Brunnen «z'kabä gschellt». Die größten Kabisköpfe wurden «usgmachät» (Entfernen der Außenblätter) und von der innern «Storze» befreit. Die «Chabisschnätzäri», die mit dem Chabis-Hobel von Haus zu Haus zog, legte ihr Werkzeug über einen «Fürsatz», darinnen eine

wackerei Gelte zur Aufnahme des gehobelten Kabis bereitstand. War die Gelte bis zum Überlaufen voll, wurde der Inhalt in die bereitstehende Stande gebracht, eine Handvoll Salz und Wacholderbeeren darübergestreut und mit dem «Äpierästempfel» so fest als möglich «gschtampfet». Wenn der Kabis Saft zog, folgte die nächste Gelte. War die Stande dann voll gestampft, wurden große gesunde Kabisblätter und über diese Blätter ein sauberes Leinentüchli gelegt und mit einem der Stande angepaßten Holzdeckel zugedeckt. Über diesen Deckel kamen zwei Holzleisten und darüber zwei «Schwori-Schteinä» zu liegen. Unter deren Druck ging der Gärungsprozeß vor sich. In zirka 4–6 Wochen sollte das «Surchrut» zum Genusse reif sein. Sorgfältig wurde nun die gärende Flüssigkeit, die sich über dem Holzdeckel angesammelt hatte, entfernt, «Schworisteine», Deckel und Tüchli weggenommen und das gewünschte Quantum Surchrut in die Küche gebracht. Das Deckmaterial mußte bei jedem Öffnen ganz sauber gewaschen und wieder in die Stande zurückgebracht werden, damit der gute «Guscht» und das Wertvolle der Gärkraft erhalten blieben.

Für jede Gelte geschnätzten Chabis wurde die Schnätzerei mit 8 Rappen entlohnt!

Der Schtandä-Chabis galt als Heilmittel für Mensch und Tier und ersetzte in manchen Fällen in Haus und Stall die heutigen Medikamente.

Wolle und Hanf, Wullis und Hämpfis

In jeder Haushaltung wurde mit besonderem Stolz die Selbstversorgung in Kleidern und Wäsche gepflegt. Es galt für Stoffe zu sorgen, die Männer, Frauen und Kinder benötigten. Den Frauen oblag schon die Wartung der Schafe. Im Frühjahr und Herbst die Wollschur, das Waschen der Wolle, wozu sinnvollerweise stets Regenwasser benützt wurde. Die weitere Verarbeitung: das «Zausen und Kartätschen» der Wollflocken wurde weitgehend von den Kindern ausgeführt. Die Kunst des Spinnens wurde stets von der Nana an die Mutter und weiter an deren Töchter

weitergegeben. In mancher Stube traf man 2–3 Spinnräder. Wieviele gemütliche Winterabende füllten sich bei kargem Lampenschein in solch sinnvoller Gemeinschaft! Die Konfirmandinnen setzten ihren Stolz darin, die Wolle für ihre Konfirmandenstrümpfe selbst zu spinnen. War das Mädchen zu klein, um mit seinen Füßen am Spinnrad die «Trättä» zu erreichen, wurden die Beine des Hockers gekürzt.

Am Bock wurde die Wolle zu feinem Webgarn gesponnen, daraus auf dem Webstuhl in der «Chemata» die währschaftesten Stoffe entstanden: für 's Mannevolch «3- und 4trätige» Wollstoffe (Züg) und Halbwillis. Kleiderstoffe in Wolle und «Mezi» (Halbwolle) für Frauen und Kinder. Große Auswahl in den Farben kannte man nicht. Für «Zügäni Mannehäs» gab es nur das traditionelle «Bündnergrau», eine Mischung von weißer und naturschwarzer Wolle, welche letztere mit Erlenrinde und Kupfervitriol zu tieferem Schwarz gefärbt wurde. Dem männlichen Grau stand ein leuchtend Blau für Frauenstoffe gegenüber. «Endifarb» (Indigo) hieß das Zaubermittel, kam aus Indien und wurde nur von kundigen Frauenhänden seiner Zweckbestimmung zugeführt.

Neben der Wolle nahm auch der Hanf für die Selbstversorgerin einen Ehrenplatz ein. Jede Hausfrau sicherte sich im Frühjahr beim Anpflanzen mindestens eine Are «Hanfland». Im April/Mai erfolgte die Aussaat, die ohne weitere Pflege dem Schicksal überlassen wurde. Ende August begann das «Lüchä», d. h. das Sortieren in Größen und Reifegrad der Stengel «Sälbdürri» und «Fimälä». Zur Zeit «vo Heilgä Chrützig» wurde der Rest des Bestandes «gschtreipft». Die Samenträger (Tregel) blieben zur Ausreife im Land, die Stengel wurden in Garben gebunden an «Stützänä» gestellt, bis das Laub trocken abfiel. An möglichst steilen Hängen von Magerwiesen wurden die Garben in Reih und Glied ausgebreitet. Sonne und Regen übernahmen nun das «Rötzen», d. h. die Garben wurden ab und zu gewendet, bis sich die Leinenfasern vom dünnen Stengel lösen ließen. Nun wurde der Hanf unter Dach gebracht.

Im Spätherbst, wenn die Abende länger wurden, begann der «Schleizet». In der geräumigen warmen Küche, vielleicht auch im Schafstall, saßen Frauen und Töchter im unterhaltsamen Geplauder am «Schleizen». Z'Lint (Faser) wurde kunstgerecht vom Stengel gezogen, bis der Mittelfinger der rechten Hand nicht mehr zu fassen vermochte. So reihte sich Bündel an Bündel bis in den späten Abend hinein. Diese Schleizabende wiederholten sich oft bis über 2 Wochen. Die noch mit mancherlei Stengelresten behafteten Bündel wurden in der «Ribi» auf dem Steinbett, über welchem ein schwerer Mühlstein, vom Wasser getrieben, sein Zerstörungswerk ausführte, gesäubert.

Das Lint wurde dann vom «Hächler» von den letzten Stengelresten befreit und in sich selbst bis aufs Feinste gespalten: indem er die Bündel so lange über ein mit langen Nägeln beschlagenes Brett (Hächelbrett) zog, bis der durchhächelte Hanf spinnfertig war.

Entgegen der Wolle kann der Hanf nur am «Rad» gesponnen werden. Das Lint wurde an der sogenannten «Chunchlä» — Kunkel — ein zirka 2 m hoher Stab auf Dreifuß, mit buntem Bande am obern Ende festgebunden. Auch das Wassertöpfli, darin die Spinnerin beim Spinnen ihre Zeigefingerspitze «netzte», wurde in Stabmitte angebracht. Je tiffiger das «Fingerspiel» gemeistert wurde, desto schneller füllte sich die «Spuälä» — und mehrten sich die Strangen, die mit berechtigtem Stolz in der Stube aufgehängt wurden. Sobald die gewünschte Menge Strangen gesponnen waren,

wurden dieselben im «Buchichessi» in Holz-asche gekocht — gleichsam gebleicht — am Brunnen sauber gespült und auf dem «Garäschtrecker» eingespannt und getrocknet.

Der letzte Arbeitsgang bis zum fertigen «Tuech» unterstand der «Wäbäri», deren tüchtigste oft für das ganze Dorf das «Zettlä» übernahm, eine Arbeit, die bis ins Kleinste genau vorbereitet sein mußte. In etwas mehr Humor aufgelockert, vollzog sich unter Mithilfe von vier Hilfskräften der Zettel-Aufzug auf den «Zettelbom», anschließend der «Einzug» oder das «İchnüpfä» der Zettelfäden und das Verbinden des «Gehänge» mit dem Fußschemel (Trablä). So war das eigentliche Weben vorbereitet. Mit welcher Freude und Begeisterung wurde mit flinken Händen das zierlich handgeschnittene Schiffchen durchs Fadenkreuz «geschossen», das stete Wachsen des Stoffes festgestellt, um schließlich mit großer Genugtuung den «Tuechbom» abzurollen. Dieses Leinen- oder Halbleinentuch mußte noch die letzte Prozedur über sich ergehen lassen. Im Herbst, vor Kälteeintritt, wurden die Stoffballen auf abgemähten Wiesen ausgerollt. Tau oder Regen, Sonne und Mondschein gaben dem «Tuech» die zweite Bleiche.

Die langen Wintermonate galten dem Verarbeiten. Geübte Hände verfertigten Wäsche und Bettzeug, stickten Bordüren in alten Kreuzstichmustern, häkelten «Einsätze» für Bett- und Tischwäsche, legten alle Ehre und Stolz dafür ein, jedes Jahr «Chäschtä und Goffärä» mit «nüem Züg und nüem Tuech» zu bereichern.