

Zeitschrift: Bündner Jahrbuch : Zeitschrift für Kunst, Kultur und Geschichte Graubündens

Herausgeber: [s.n.]

Band: 19 (1977)

Artikel: Der Bäuerin Tagewerk

Autor: Meng, J. Ulrich

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-551060>

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: 31.01.2026

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

Der Bäuerin Tagewerk

von Joh. Ulrich Meng

Landammann Johann Salzgeber von Seewis hat vor bald zweihundert Jahren als Mitarbeiter an der Zeitschrift «Neuer Sammler» seiner Heimatgemeinde und deren Bewohnern eine einlässliche Betrachtung gewidmet. Darin hob er mit Nachdruck deren Fleiß und die allgemein geübte Arbeitsfreudigkeit hervor.

Was der Verfasser jener Arbeit als auffallendes Merkmal und rühmliche Eigenschaft der gesamten Bevölkerung feststellte, traf und trifft in besonderem Maße auch heute noch bei den Bäuerinnen zu. Die Bäuerin und Hausmutter ist der Mittelpunkt der Familie. Auf ihren Schultern trägt sie eine unvorstellbare Last an Arbeit und Verantwortung durchs ganze Leben. In früheren Zeiten, als sich die Bauernfamilie fast ausschließlich vom Ertrag der eigenen Produktion ernährte und kleidete, war das Arbeitspensum der Bäuerin aber noch viel mannigfaltiger und zeitraubender als heutzutage. In immer wiederkehrendem Rhythmus traten die Arbeiten an sie heran, und immer mußte sie gerüstet sein auf das, was Tages- und Jahreszeit von ihr forderten.

Kaum waren im fortgeschrittenen Herbst die Schafe auf die Herbstweiden zu Tal gezogen, befreite sie die Bäuerin von der wolligen Last. Dieser wertvolle Rohstoff mußte in verschiedenen Arbeitsgängen behandelt werden, bis er als weiches Wollgarn aus den fleißigen Händen floß und über Spindel, Spule und Haspel den Weg zum Webstuhl fand.

Im Frühling pflanzte die Bäuerin den Hanf mit besonderer Sorgfalt. Nur der beste Dünger war zur Förderung des Wachstums gut genug. Und wenn dann der Sommer sein Ende

nahm, dann wurden die kräftigen Stengel nach Gattung getrennt ausgerissen, zu Puppen gebündelt und Sonne und Föhn zum Trocknen überlassen. Wieviel brauchte es aber noch an sorgfältiger Arbeit, bis von den harten Stengeln der Bast geschleift, die groben Fasern auf dem «Rybibett» geschlichtet und zu spinnbarem Werg verwandelt waren! Und war endlich die Kunkel damit beladen und mit farbigen Bändern geschmückt, konnte erst jene Arbeit beginnen, die gefügige Finger erheischte und den feinen Faden für den Webstuhl bereit machte. Gar manche Bäuerin erachtete es als ihre frauliche Aufgabe, auch das Weben zu besorgen. Man kann es wohl verstehen, daß ihre Augen voll Freude strahlten, wenn sie dann schließlich die dicken Ballen auf grünem Wiesenplan zu weißen Bahnen ausrollen und der Sonne zum Bleichen überlassen konnte. Wie mag dann endlich so einem geplagten Hausmütterlein nach so viel Müh' und Arbeit das Herz in Wonne geschlagen haben, wenn es das kostbare Linnen liebevoll glattstrich und in der alten Truhe oder im Kasten versorgte! Gar manche Enkelin wird heute noch ein altes Familienstück betrachten und betasten und dabei ans Nahni oder Urnahni denken, das seinerzeit bei schwachem Talglicht und klammen Fingern das häusliche Kunstwerk in mühevoller Arbeit vom harten Hanfstengel zum geschmeidigen Stoff verarbeitet hat.

Und erst das Buchen, die große Wäsche spät im Herbst oder im Frühling, wenn das «Wytiewerch», die Feldarbeit, ruhte! Da prasselte schon am frühen Morgen im «Buchiherd» un-

ter dem weitbauchigen Kupferkessi ein kräftiges Feuer, die Aschenlauge kochend, um damit die eingeweichte Wäsche in der holzbeleierten «Buchigelte» zu überschütten. So eine Großwäsche, vielfach unter freiem Himmel, ein Scheuern, Walken und Quetschen am Waschzuber oder am Brunnentrog, war für die Hausmutter ein ausgesprochener Kampftag, der den Einsatz aller ihrer Kräfte am Waschplatz, am Kochherd und beim Aufhängen voll in Anspruch nahm. Auch wundgeriebene Finger setzte es bisweilen ab, aber angesichts der schneig leuchtenden Wäsche, ohne chemische Mittel gebleicht, war alle Mühe vergessen.

Auch das Backen war eine Tätigkeit, die die Bäuerin immer wieder in bestimmten Zeitabständen in besonderer Weise in Anspruch nahm. So alle 10—14 Tage, wenn die Sprossen an «der Brothange» leer wurden, mußte für neuen Vorrat gesorgt werden. Meist am Vorabend zum eigentlichen Backtag wurde «gehefelt», das heißt, Sauerteig oder Hefe mit Roggen- und Gerstenmehl vermischt und für die Gärung vorbereitet. Über Nacht stand der Backzuber meist neben dem Ofen, um das Auflaufen der Mischung zu fördern.

Am folgenden Morgen prasselte schon früh das Feuer im Stubenofen und schuf die notwendige Wärme. Währenddessen kneteten die starken Hände der Hausfrau den Teig, formten dann die rundlichen, flachen Laibe und schlossen dann Stück um Stück mit der «Ofapala» in den gereinigten Ofenraum. Dann verbreitete sich bald ein wohltuender Duft und erfüllte alle Räume des Hauses. So etwas Feines erlebt man heute nur mehr selten im Bauernhaus. Aber wenn es doch einmal zufällig eintritt, sieht man sich in seliger Erinnerung, wie man als kleiner Bub die noch warmen Brote aus Mamas Hand entgegennahm und die köstlichen Laibe treppauf in eine luftige Kammer trug, um sie auf den Sprossen der Brothange zu versorgen.

Die «Neujahrs-Bacheta» brachte der Hausmutter und ihren dienstbaren Geistern eine namhafte zusätzliche Arbeit, der man große Aufmerksamkeit und Sorgfalt entgegenbrachte, denn Birnbrot und Pitta waren Festgebäck

und durften auf keinen Fall mißraten. Man hätte einen Mißerfolg der Backkunst nur schwer überwunden.

Der Mensch lebt aber auch im Bauernhaus nicht vom Brot allein, so steht es ganz allgemein gesehen im Buch der Bücher, und da man noch vor einem Jahrhundert am Seewiser Berg weder Metzgereiladen noch Gefrierschränke kannte, mußte sich die Bäuerin für das ganze Jahr vorsehen. Sie bemühte sich vielfach um die Aufzucht der Borstentiere. Zum mindesten lag die Pflege und Ernährung in ihren Händen. Wieviele Eimer, gefüllt mit Mastfutter, schlepppte sie doch während Wochen und Monaten dem Stalle zu, die Grunzer recht rund und fett zu machen, bevor der Vorrat an Futterkartoffeln aufgebraucht und die Blaktenstände geleert waren! Wenn dann eines Morgens der bestellte Dorfmetzger mit seinem hölzernen Badzuber anfuhr, brodelte im kupfernen Kessi bereits das Bad- und Brühwasser. Auch die «Metzgete» brachte der Bäuerin einen Tag voll Arbeit, und bis nicht alles nach alter Regel und Rezept erledigt war, schenkte sie sich kein Stündchen der Ruhe.

Aber wie stolz mußte sie sich fühlen, wenn nach einer Woche über ihrem Haupt am Herd im offenen Kamin ein enggeschlossener Behang von Würsten, Fleischbrocken aller Art und Speckseiten zum Räuchern aufgehängt bau melte!

Gar manches gäbe es zu nennen und in Erinnerung zu rufen, was die Bäuerin wintersüber an häuslichen Arbeiten nachzuholen oder in den «Vortel» zu erledigen in ihrem ungeschriebenen Arbeitsplan vorgemerkt hatte, denn setzte einmal an den ersten schönen Frühlingstagen das «Wytwerch» ein, dann war es aus mit Stricken und Stopfen. Überall, im Garten, auf dem Acker und auf der Wiese, beanspruchte man sie, so daß sie oft kaum Zeit für die dringlichsten Hausarbeiten fand. So verlief auch der Sommer mit dauerndem Einsatz. Nicht selten kam es vor, daß die Hausmutter nicht bloß kochen und zubereiten mußte — es lag auch in ihrer häuslichen Pflicht, das Essen den Angehörigen auf den Arbeitsplatz zu tragen. Dazu brauchte sie nicht

den heute üblichen Rucksack oder den alten Militärtornister. Sie machte es wie die Südländerinnen, legte ein gut sitzendes Ringpolster auf den Kopf und hob die «Marendzeine» darauf. Auf diese Weise beladen, manchmal noch eine «Lismete» in den Händen, stapfte sie in gleichmäßiger Gangart die oft steilen Bergpfade hinauf, ohne abzustellen und unterwegs auszuruhen. Auch von der Feldarbeit selbst blieb die Bäuerin nicht verschont. Oft kam sie in die Lage, Sense und Wetzstein zu führen, die Heubürden zu laden und zu binden. Sie verstand es auch, die «Seilate» auf den Rücken zu rollen und in den Stadel zu tragen, wenn es die Not erheischte.

Das Pflanzen auf dem Acker, das Scharren, Jäten und Hacken, alles Tätigkeiten, von denen das «Mannavolch» aus Tradition sich fernhielt, blieben der Hausmutter und ihren dienstbaren weiblichen Geistern zugeschrieben.

Gar manches hat die letzte Vergangenheit auch zugunsten der vielgeplagten Bäuerin am Seewiser Berg geändert. Sie trägt das Mittagessen nicht mehr in der «Popizaine» auf dem Kopf die stotzigen Wege bergwärts. Sie lässt es sich verständlicherweise gerne gefallen, als Passagier von motorischer Kraft gezogen auf den Arbeitsplatz befördert zu werden, wenn

es dabei auch recht unsanft holpert und schüttelt.

Das Backen besorgt heute der Bäcker. Die umfangreiche Fleischzubereitung im Sulztrog und Rauchfang nimmt weniger Zeit in Anspruch, da Gefrierschrank und Wurstladen für Frischware dauernd eingerichtet sind. Die große «Buhigelte», mit den zahlreichen Reifen gebunden, steht «verlächert» unbenutzt oder zweckentfremdet in einem Abstellraum. Das Wassertragen ist durch den Anschluß des Hauses an die Dorfleitung überflüssig geworden.

Und dennoch bleibt der Seewiser Bäuerin wie auch andernorts vorbehalten, in der modernen Zeit ein vollgerüttelt Maß an Arbeit zu leisten, Pflichten zu erfüllen, die nicht mit Händen und Werkzeugen getan werden können. Es ist zu hoffen und zu wünschen, daß gar manches Beispielhaftes aus Großmutters Schatzkästlein Nachahmung und innere Verehrung finden möge. Auch in der Gegenwart ist die Bergbäuerin in Haus und Hof Mittelpunkt der Familie, von dem unsichtbare Kräfte ausströmen, die den Jungen den Lebensweg weisen.

«Im Hause muß beginnen, was blühen soll im Vaterland.»



Churer Schiller

DUC DE ROHAN

Bündner Rheinwein

FREIHERRENWEIN

Pinot noir aus der Bündner Herrschaft

Malanser Beerliwein