

**Zeitschrift:** Die Berner Woche  
**Band:** 30 (1940)  
**Heft:** 34

**Artikel:** Bachtag im Burehus  
**Autor:** Ryss-Lüthi, M.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-647410>

#### 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>**

# Das Wiedersehn

von Erika Jemelin

Sie wartete auf ihn. Weil irgendwo in einem verborgenen Winkel ihres Herzens die Ahnung lebte, daß sie ihn einmal wiedersehen würde.

Ist es denn so unmöglich, daß ein Mensch, der allein die einsame Straße seines Lebens schreitet, einen kurzen Moment lang stehen bleibt, um zurückzuschauen? Es könnte doch eine ferne, halbverwehte Melodie, die wie ein verlorener Glockenton aus der Vergangenheit herüberklingt, an seine Seele gepoht haben. Oder der Gedanke einer sonnigen Erinnerung könnte ihm durch stille Jahre hindurch gefolgt sein, bescheiden, schweigend und treu. Wie ein Hund, der anhänglich hinter einem herläuft, mit hängenden Ohren und wedelndem Schwanz. Man mag nun schelten oder ihn zu vertreiben suchen, oder dann einfach so tun, als ob er gar nicht da wäre. Zuletzt kommt sicher einmal die Stunde, wo man, ohne es vielleicht zu wollen, seinen bettelnden Augen begegnet und in ihm den Gefährten der Einsamkeit erkennt.

Sie hoffte und wartete auf dieses Rückwärtschauen. Nicht, daß all die Jahre ohne Helle gewesen wären. Sie verstand es ja so gut, das Licht der Erinnerung über die Trauer leerer Tage zu breiten. Wie man etwa eine alte, besonders kostbare Decke über einen einfachen Tannenholztisch legt, um seine Kahlheit zu verhüllen.

Sie entnahm das Glück, das ihr Herz zum Leben brauchte, jenem verflossenen, sonnenhaften Frühling, dessen Stunden wie ein leuchtend farbiger Blumenstrauß in ihrem Lebensbuche eingezeichnet standen. Die Freude aber lag für sie in der Zukunft, an die sie ihre schönsten Gefühle und die ganze sehnföhrtige Hoffnung ihres Herzens verschwendete.

Ihre Einsamkeit war nicht Alleinsein, oder Traurigkeit und Müdewerden. Sie brauchte nur die Augen zu schließen und lautlos in sich hinein zu horchen, um seinem Wesen, das ihr Inhalt und alles Schöne bedeutete, nahe und verbunden zu sein.

Wohl tausend Mal hatte sie das ersehnte Wiedersehen in Gedanken erlebt und erfüllt. Sie bereitete sich darauf vor, wie ein Baum, der einen ganzen Winter lang verborgene Kräfte sammelt, um den Lenz und seine Wärme zu empfangen.

Es sollte ein Fest werden. Alle lieben Gedanken und die große Zärtlichkeit, die ihm ihr Herz aufgespart hatte, würden aus ihren Blicken leuchten. Die Arme wollte sie jubelnd um ihn schlingen und beglückt fühlen, daß alles kein Traum sei. Und wäre diese Stunde nicht ein ganzes Leben des Wartens wert?

Ihr Glaube fand seine Erfüllung. Eines Tages kam er wirklich. Sein Lächeln war wie einstmals, ein wenig scheu und fröhlig, aber voller Sonnenschein. Es tastete sich ihr entgegen, war wie eine zarte Brücke, unter der die Wasser der Vergangenheit dahinrauschten.

Aber sie, die all die Jahre für diesen Augenblick gelebt hatte, stand ohne Worte und wie erfroren vor ihm. Zu lange hatte dieses Wiedersehn als Traum in ihr gelebt, um nun plötzlich als Wirklichkeit empfunden werden zu können. Sie war von dem Wunsche erfüllt, ihm ihre Hände liebend entgegenzustrecken; aber sie hingen kraftlos an ihr nieder und waren kalt wie die einer Gestorbenen. Alle guten Worte, die ihm ihr Herz zu erzählen gehabt hätte versanken ungesprochen in dunkle, gründlose Tiefen. Wohl mühten sich ihre zitternden Lippen um ein zages Lächeln, aber es war ein Lächeln ohne Licht, von dem ihr Herz nichts wußte. Sie schlug die Augen nieder, denn sie schämte sich nun über die Fülle der Empfindungen, die ihm ihre Blicke hätten verraten können. Die Melodie des starken Liedes, die all die Zeit wie eine helle Glocke durch ihr Inneres geläutet hatte, wurde stärker und brausender; aber kein Ton sprang über ihre Lippen.

Und in dieser Hilflosigkeit, die wie eine böse Fessel ihr Sein umfangen hielt, konnte sie den Weg über die Brücke seines Lächelns nicht finden; obgleich ihr Wesen sich nach dem seinen sehnte, wie eine Blume, die nach der Sonne dürstet.

Es war, wie wenn in einem finstern Raum nach langer Zeit eine Kerze angezündet wird. Benommen blinzelt man in den Schein, läßt die Helle wie Erlösung über sich hinschießen; aber man friert ein wenig, weil die Flamme zu schwach ist, um auch Wärme verschenken zu können.

Bis zwei Arme sich tröstend um ihre Schultern legten und eine bärige Wange die ihre in scheuer Lieblosung streifte. Bis ein warmer, fehnender Mund zärtlich über ihre geschlossenen Augen streichelte, um dann in der weichen Bucht ihrer bebenden Lippen zu versinken.

Da hatte die starre Gebundenheit ihres Seins die Erlösung gefunden. Gleich einem funkelnden, goldenen Strom floß das Bewußtsein der glückhaften Wirklichkeit durch sie hin. Bwar waren die in die Tiefe gegliederten Worte verloren und ausgelöscht, und keine Macht der Erde wäre imstande gewesen, sie zurückzurufen. Aber sie wußte jetzt, daß die Melodie ihrer Liebe von ihm verstanden worden sei; und nun war ja alles gut. —

## Bachtag im Burehus

I möcht noch emal vonere wichtige Arbeit im Burehus brichte, vonere schöne Pflicht vo der Büri. I meine ds Bach. „Unser täglich Brot gib uns heute“, bätte mer scho im Vaterunser. Ds tägliche Brot! Mi nimmt's eso fälbverstände hi, mi dänkt gar nid dra, daß es anders chönnti si u ersch we's is fötti mangle, merkti mer de, wie's imene alte Spruch heist: „Ds Brot isch guet, kes Brot isch nid guet!“ Weme i der Stadt usgwachse-n-isch wie-n-ig, so het me äbe ou nid lang gfragt: „Wie entsteit es Brot?“ Mi het's halt him Beck greicht u witors nid viel derbi dänkt. Aber wo-n-i du als jungi Lehrere ds erscht Mal imene Burehus ha dörfe zueluege, wie us Mähl u Wässer, Salz u Surteig Brot wird, da isch es mer schier vorlech z'Muet gsi u es het mi dunkt, das syg doch oppis ganz Großes, wo da e Burefrou dörf mache, u heimlech ha-n-i dänkt, i wetti das ou

chönne. — U ou jeze, wo-n-i scho fei e chli mängisch bim Bach ha dörfe mithälf, gspüre-n-i jedesmal oppis vom Säge, wo da drinne liegt, weme sys tägleche Brot sälber darf schaffe. —

I alte Zyt bei si no nid so gäbig chönne Brot bache wie mir hüttigstags. Zur Zyt vo de Pfahlbauer, Helvetier u Alar manne isch das sicher e gar müehlami Arbeit gsi. Dänkt me nume o! Was het das doch für Zyt u Müehl gmanglet, his nume die Chörner zwüsche zweeme Steine vermahle gsi si. Da hei die Troue oder bi de Fürste d'Sklavinne stundelang müesse hinger em gröbere Bodestei, wo sie d'Chörner druf gschüttet gha hei, chnöile oder gruppe u der chliner Mühlstei taktnäßig vorwärts u rückwärts schiebe bis si ändtliche es grobs Mähl überho hei. Natürlech isch de ds Chrüsch o no derbi gsi. Das Mähl hei si jeze mit Wasser zume dicke Mählbrei agrüehrt u

heiñem Wasser brodlet, so ähnlech wie mir hüt Chnöpfla mache. Ds Wort Brot stammt nämlech ab vo Brauen, das wott aufs heiñe, Brot syg öppis Brauets, auso öppis Gsottnigs. Erßch später hei si du gmerkt, daß es no besser chunnt, we si dä dicck Mählsbrei i trochener Hiz bache. Si hei fuschtgroñi Brötli gformet u die zwüsche zwe heiñe Steine bacht. Dermitt hei si du o d'Bestandteile vom Bachofe gfunde gha: obe u unde heiñi Steine. — I einzelne Gägede vo üsem Schwyzerland, wie z. B. im Wältschu u im Wallis hei si i vielne Dörfline no hütt nume e einzige Gmeindsbachofe. Da chönne de die Bürine ihres Brot ga bache. Natürlech muß e jedi die nötige Wedele mitbringe für der Ofe chönne z'heize. Gäßiger isch es scho, wie mer's i über Gägede hei, wo jedes Burehus si eigete Bachofe het. A vielne Orte steit näbem Burehus nid nume ds Stöckli u der Spycher, da isch ou no ds Ofehüsli mit em Sandsteibachofe oder i neuerer Zyt mit eme Iseofe drinne. No gäßiger isch es natürlech, weme der Bachofe im Hus drinne het; mi brucht de nid mit der schwäre Multe u mängisch no wes obenabe hütt, i ds Ofehüsli abe. Am schönste isch e Zimmerbachofe. I der Stube gseht er us wie ne schöne Chachelose mit Opetritt. I der Chuchi uße ha me ne yfüüre u de ds Brot ineschieze. Wie ds Bache imene settige Zimmerbachofe vorseh geit, das will i noch jeze brichtie.

Weme wott bache, so muß me scho vorhär für allergattig sorge. „Hei mer eigentlich no Brotmähl?“, fragt d'Büri. Isch das nid der Fall, so weiß der Bur, daß er mit mene Zwilchsaek dem Spycher zuetrappe muß, für no nes z'Müli z'fasse u das gleitig em Müller z'bringe. Für Brotmähl fasset er Mischi, d. h. Rogge u Weize, oder Rogge u Chorn gmischt. Im Wallis näh si gewöhnlech nume Rogge, im Bündnerland a vielne Orte Gärste.

Am Abe vor em Bache stellt d'Büri d'Multe i der Wohnstube ufene Bank näbem Ofe. Der Batter läärt ds nötige Mähl dri u jez ha me d'Hebi mache. D'Ching hei him Beck für nes Zwänzgi Bräkhebi greicht. Vom letzsche Bachtag het d'Büri no chli Teig ewägg ta, dä jez jez zu Surteig worde. Die Bräkhebi u dä Surteig wärde i handwarmem Wasser ufglöft. I ein Eggé vor Multe macht me im Mähl e Vertiefig, schüttet jez das Wasser dri, vermischt's mit Mähl, chlopset dä Teig tüechtig u d'Hebi isch gmacht. D'Multe wird mit mene eltere wühe Tischlache zudeckt, daß über Nacht nüt Usufersch dri chömi. Am andere Tag nam z'Morgenässe geit d'Chnättgerei los. Ueber Nacht isch die Hebi wie me seit „gange“, d. h. sie isch viel größer worde. Im Chessu macht me läys Wasser zwäg, im Winter muß es ender mermer sy als im Summer, löst ds nötige Salz drinne uf u schüttet's jez i ds Mähl, paßt aber uf, as es nid grad i d'Hebi souft, die chönniti süß verbrönne. Jez wird das Mähl ateigget, mit der Hebi vermischt u tüechtig ghnättet. Aber da darf me de nid nume so iderglyche tue, da mußt de ghörig gwärchelt sy mit däm Teig, süßt ha me's de Erläbe, daß er ein nid wott habe u daß ds Brot nid schön ufgeit. Het me ne währer ere Stung däwäg erwärchet, so pußt me mit dem Multebräzer d'Multewäng schön suber, as aus e ordligi Gattig macht u deckt es wühes, subers Tuech ufe Teig. So, jez soll er habe bis nam z'Mittag.

Gwöhnlech git's amene Bachtag Chueche z'Mittag. Um Abe vorhär het d'Muetter no der Chuecheteig zwäggmacht, daß si de am Morge chli besser mögi bcho. Jeze tuet si dä Teig us-dröhle u sider heizt d'Jumpfere der Ofe-n-i. Im Winter git's Chäs- u Depfchueche, im Frühlig Rheebarbere, später Ale-beeri, Merrübeli u Chruschueche, im Herbst Pflume-, Depfu- u Birechueche u am Bättag nach altem Bruch ganz sicher Zwätschgechueche. D'Chinder bättle: „Muetti, gib is ou chli Teig, mir wei o bache!“ Si überchöme alli Afsäll u forme da-drus allerlei Chunschtwärch. Jez isch der Ofe äbe rächt u die Chueche wärde mit em Schüssli inegschosse. Nid lang nachär sitzt die ganzi Familie ume Tisch. We's Chueche git, lat me si nid lang heiñe, dä schmöckt allne quet. —

Ungerdesse isch der Teig i der Multe immer höher u höher gschüttige. Aber der Ofe isch no zweni heiñ. Me muß no es paß tolli Wedelebängle inestoße, vo Zyt zu Zyt chli i der Gluet rüehre u tüechtig la überäschte. Wes d'Büri dunkt, jez syg der Ofe rächt i der Wermi, si het das afe im Gfuehl, so nimmt si mit ere groñe Schüffle d'Gluet ufe u tuet se is Sööfeli, daß de am Abe d'Söitränki grad warm sygi. Ufem Chuchitisch steit e Schüffle mit Mähl, dernäbe sy d'Brotbläch schön inenander tischelet. Jez geit's a ds Ushrote! Us der Multe wird fövu Teig usgenoch, wie's zumene stief groñe Brot brucht. Us em Teig wird es schöns Brot gformet, i ds obersche Bläch ta, ufe Schüffli gestellt, mit mene Mässer z'mitts dürs Brot e Schnitt gmacht, as es besser ufgöngi u jez verschwindet ds erschte im Ofe. Dä isch zwöistöckig, im Gägesatz zu de alte Sandestibachöfe, wo nume eistöckig sy. Isch der unger agfüllt, so tuet me di Brot obe-n-in. Je nach der Gröñi vom Bachofe hei öppen 10—18 Brot drinne Platz. „Muetti, mach is doch es Depfumütschli!“, tönt plötzlich e Chinderstimm. „Ch, mynetwäge“, seit d'Muetter, „wartet no ne Ougeblick. Veni de zletschte Brot dinne ha, will i de d'Multe mit em Chrazen suber uspuñe u us däm Räste Teig föllt dir de eues Mütschli ha. Suehet sider afe e schöne Depfu us!“ Das löh sech di Buße nid zwöimal säge, es jedes bringt e groñe, rotbackige, saftige Depfu. Jez wärde si ganz i Teig yghyret u ds vorderst i Ofe ta. „Muetti, säg no z'Värsli!“, bättlet ds Jungsche u streikt sini Vermlili dar: Mütschli bache — Mütschli bache, inestoße — inestoße, usezieh — usezieh! Aendlige ha d'Muetter en Ougeblick verschnuppe. Ds Brot blißt jez e Stung lang im Ofe, de mußt mes rücke. Der unger Ofe isch geng chli heiñer als der ober, wil me dert drinne ygsüüret gha het, u so isch ds ungere Brot scho herter bache als ds obere. D was ds bingerscht im Ofe isch, het meh Hiz als was vorne isch. Drum mußt me wächsle. Was unde gti isch, chunnt jez obe, was hingernache gti isch, chunnt vorne. Däm seit me: ds Brot rücke. U jez blißt es no einisch dreiviertel bis e ganzi Stung im Ofe. Wie das de fein schmöckt, weme das chnusperige, schöne Brot uszieht u i d'Multe tischet, für's de, we's chli verhuelet isch, i Chäller abe z'trage! We d'Muetter de das Brot schön i Reih u Glied ufe Brotbank tischet, de dänkt sie öppen: „Gottlob, jez isch wieder gsoget für zäh bis vierzäh Tag.“

Wes der Wiehnachte zuegeit, so het d'Muetter i dene zwo Stung, wo ds Brot im Ofe isch, no nes paar Chuecheläch voll Gueheli zwäggmacht, öppen Meiländerli, für se de, we ds Brot use isch, no chönne z'bache. U isch öppen-n-es Brütl i däm Hus, so het das no öppis bsunders parat, wo-n-es de zletscht no wott i Ofe stoße. Deppis, wo-n-es de sym Härzallerliebliche wott schänke: Es groñmächtigs Läbchuechhärz. Aber heit nume kei Angst, es wird i d'Mitti vo däm Härz nid öppen-n-es kitschigs Bildli, wie me se öppen a de Chilbina gieht, ghäbe, nei, es het scho lang namene wiñige oder luschtige oder mängisch, warum o nid, e chli süeße Värsli gfahndet u so schribt es jez öppen mit schöner Buckerschrift i:

J ha di so gärn — wie der Himmel sini Stärn!  
oder:

J lieb di so fest — wie der Boum sini Escht!  
oder viellicht:

Du bist min, — i bv din,

Des sollst du gewiß syv!

U isch ihm viellicht ds Härz chli z'hert bache, so schribt es zum Goudi druf:

Dieses Herz tut dir kund

Hart kauen hält den Zahm gesund!

U jez no öppis vom Züpfe bache! Chönntet dir-n-ech viellicht e Sichlete ohni Züpfe vorstelle? Oder öppen es Neujahr ohni Züpfe? Nei, das isch gar nid dänkbar, da fässtli eisach öppis. U we me no so müed isch vom Nacheloge, Hüfle u Garbe ufrästre, ufe Sichletetisch ghört e fälberbachni Züpfe mit mene schöne Alerebouquet gschmücket. U ds Guetjahr erwarte doch die Götti- und Gottelhinder e währschaffti Züpfe, wo der Göttibahe,

der Föfsliber, luschtig drus use gugget. Und ou angere Lüte ha me am Neujahr mit sonere wohlschmödige Büpfe e grozi Freud bereite.

Zum Büpfebach brucht's de richtig meh weder nume Brotmähl, Wasser, Salz u Hebi. Da mueß de der Batter derfür forge, as Weizemähl, Simu, im Hus isch. D'Hebi macht me ou am Vorabé u gleich wie him Brotbache. Aber jeß, was ghört aus soine Burezüpfen? Mich mueß me erwärme, zimli warm mueß si sy, si chuelet de scho no, bis aus drinne isch: Eier, Nidle, Anke, ds Salz nid vergässe u no-n-es Biżeli Söischnuz, as die Wegge ömu ja rächt murb würde. Alli di guete Sache het me imene Chessu zwäg gmacht u schüttet se jeß i d'Multe. We alls guet ateigget isch, so ha di Chnätterei losgah. Für die Arbeit sötte geng zwöi sy. U we de scho einisch der Batter mueß z'Hülf cho, so macht das gar nüt. Me bringt ihm es wyħes Chuchifürte um, u jeß geit's uf dä Teig los. Dä isch viel dicker als der Brotteig u nimmt nid di ganzi Multe i. I eim Egge mueß me e lääre Platz ha. Eis tuet jeß gäng in eim dä Teig chnätte, ds angere schnitt mit eme Mässer geng so stiegroži Biže vom Teig ab u chlopset se am Mutterand zumene dünnne Bläh us. Aber da heißt's de uspasse, daß eim dä nid versöflet. Schön ganz soll er blibe u öppe allne Orte gleich dünn sy. Die so usklopse Teigbiže tuet me im läre Teil vo der Multe usenangere usbige. Isch der letscht Teigbiž usklopset, so puzt me die Mulstehälfsti, wo jeß läär worde-n-isch, mit em Mulstechräzer suber us, u jeß wird gwächslet. Das wo usklopset het, chunnt jeß a ds Chnätte, u das wo ghnättet het a ds Uschlopse. So geit das öppe vier bis föf Mal hin und här. De mueß me der Teig la ruehe. Me deckt ne mit eme vorgwärmt, wyħe Tuch zue. Nam z'Mittagässe geit's ersch z'grächtem los. Aus wott derby sy, groß u chly, jung u alt. Me chunnt schier e chli ine Usfregig, ine Ufer ine. We mer o ja nume nid öppis verpfusche! — Für ne Büpfe z'mache, brucht me zwe gleich groß Teigbiže. Also mueß der Batter is derigi abwäge. Ds Grožmüetti macht drus schöni Brölli. D'Chinder luege vorläufig no gwunderig zue. D'Jumpfere u d'Muetter föh a, di Brölli mit de Häng zu lange Tradle usztröhle. Vor Mitti us fahrt me ubere Teig u tröhlet ne uf bed Site gäng wi lenger us. Aber nid spryħig u voller Spelte fölle di Tradle sy, nei, schön glatt u glychmäsig, i der Mitti am dicschte, gäge uħe geng wi dünner. Het me de zwe so gleichligi Teile, so geit de ds Büpfe los. Für azfob, leit me di Teile zersch wie nes Chrüz überenang. U jeß! Chasch no ohni Fäħler züpfle? 's isch gar nid so eisach. Em għchiedsche isch es, me lisi d'Häng la mache, we mes einisch chli i der Uebig het u dänki nid z'viel derbi. Fahrt me mit eme Trom es einzigs Mal der läz Wäg, so isch halt die Büpfe verpfuschet u fo-n-e fäħler-hafti Büpfe fallt him Bache gärm usenang. Aber machet ja nid alle Teig z'Büpfe! Nid vergäbe plange d'Ching scho lang. Si wüsse's no vom letscht Jahr här, as me de zletscht usem Teig no allergattig Schöns u Lushtigs formet, je nachdäm wi me äbe de Phantasie het u daß sie de jedes ou no es Biżeli Teig überhöme, für dermit ihri Kunſcht z'zeige. So entstande de unger de Häng vo de Ching u vo de Grože schöni Ringe, Bö-geli, vor allem härzigi Tübeli, Weggli, chlini Büpfla für d'Bäbi-chinder u nid z'vergäße: e Grittibänz. Jedes Ching wott doch si Grittibänz ha, u we de die luschtige Mandli so breitspurig da stöh, d'Arme i d'Site gstemmt u eim mit ihre Depfeschärneouge so luschtig alusege — de isch der Jubel bi de Chinder groß u es jedes seit, äs well ömu de dä Grittibänz chli lang am Läbe la und ihm nid scho der Chopf abbŷħe, gäb er nume rächt zum Ofe-n-us isch. — Jeß heißt's aber mit dene Büpfe u andere Herrlechkeite a d'Chueħli! Das wärdet i däm Teig inne, u die Büpfe la z'verhabe, das wär doch sicher schad. Mir trage die Büpfelade is Chuchistubli, wo nid gheizt isch, u jeß git's no-n-e Arbeit z'mache, wo d'Jungmannschafft mit Freude derbi isch. Die Sache müesse no mit Eigäl u Zucker agmale wärde.

Ungerdesse het öpper der Bachofe gheizt, öppe gleich fescht wie für Brot z'bache. D'Gluet wird ussegmacht u wil di Büpfe nid i-n-es Bläh thöme, sondern grad use Ofebode, so mueß dä

naturlech bñonders suber gwüscht sy. Der Batter het zu däm Zwäck us Tanneħsch t'ebäse zwäggmacht. Dä wird im Brunne gnezt u jeß wird der Ofe tüchtig dermit ussegwüscht, as keini Għietli, Chöli u kei Aesche meh dinne isch. B'letscht nimmt me no e grože nasse Lumpe, wo a-n-ere Stange mit Draht agmacht isch u puqt dä Ofe no einisch nach. U jeß, dä wichtig Dugeblick isch da. Hei mer's ächt preicht mit em Heize? Di Büpfe liege alli so schön għidiggäl u de Weggelade. We mer se jeß no mit em Bache wurde verpfusche! Zum Glück hei mer no es Grožmüetti, wo gwüsħ nid ds erschtmal him Weggebache derbi isch u eim mit syr ryche Erfahrig ha z'Hülf cho. — So wei mers jeże wage u ds erschtmal der Ofe fülle. Eis mueß mitmene Taschelämpli oder Cherzestümpli zündte, as me i hinterħet Egge vom Bachofe ha luege. Es zwöits mueß ei Büpfe um di anderi schön grad use Schüssu lege u no chli hick wägem bestet Usgah. U das, wo's am beschte ha, schieħt di Büpfe ine. Dä heißt es de uspasse, as me niene a d'Wand atütscħ oder se gar no übertröhlet. D z'nach zäme darf me se nid tue, as si öppe no zämebache u doch sollt me o nid Platz vergüde, fūsħ mueß me o gar māngi Bachete mache. So, jeß het nüt meh Platz, zue mit dene Oftöri! — „We's is nume gratet“, dänkt d'Büri. Si ha si niene still ha. Na-re Viertelstung seit sie: „Mir we einisch luege, ob die Büpfe o ufgangi! Aber gleitig u nid z'lang offe la!“ Eis zündtet hurti es Cherzestümpli a. „Eh, gottlob, mir hei's preicht, luegit wie sech di Büpfe scho ufgloħ hei. Der Ofe schient grad di richtgi hitz z'ha. Hingäe für di zwöiti Bachete müesse mer de no einisch chli yħiġi.“ Na öppe főiċvartel Stung ha me di Wegge usenäh! Mit em Beigfingerħnöldi topplet me use Büpfebode. Am Ton a, wo's git, merkt me ganz guet, ob die Büpfe o richtig düre bache sy u je nachdäm tuet me se no chli i Ofe oder tisħet se schön der Reihe nah use Weggelade. Wie das de herrlech schmökt! Ds Wasser louft eim im Muu zäme u mi mah fasch nid gwarte, bis me ha es Verfueħerli näh. Aber jeß grad si di Herrlechkeite no viel z'hejj. — Sofort wird wieder chli għeixt, daß der Ofe wieder di richtgi Temperatur überhunni. U jeß ha me ds zwöit Mal yħsieħe. We mer's rächt għixx mache, guet uteile u aui Eggeli usnūħe, so mah viellech alles yne. Sūsħi müesse mer halt de no es dritts Mal dragloube.

Arendtligie ha d'Muetter die letschi, wohlgrateni Büpfe usenäh. Ungerdesse isch es Abe worde. Es het għistlet im Hus. D'Chinder sy im Huli u tröime allwieg vo ihrne luschtige Grittibänze! D'Büri sitzt müed, aber zfriede no es Rüngli u f'm Ofe. Es goħ-n-ere allerhand Gedanke dure Chopf u si freut sech, as ere das hüttige Tagwärch so guet grate isch. „Es isch halt doch schön, ds Bure!“, sinnet si. „We me so darf em Herrgott si Handlanger si u darf mithälfse, as die Saate wachse u gedeiħe, as me ziefiħt em Aend äbe de us dene Chörner, wo me għalli het, so schön Büpfe ha bache. Es dosħet eim ja mänge Schweħtropfe, 's isch wahrl! Aber was schadet das! Es hejj dänkt nid vergäbe: „Im Schweiße deines Angesichts sollst du dein Brot essen!“ We mer nume fūsħ kies Ungfehl hei, de wei mer zfriede sy.“ Und es chomere di schöne Wort vo däm alte u doch so zytgemäħże Lied i Sinn:

Bescher uns, Herr, das täglich Brot;  
für Feurung und für Hungersnot  
behülf uns durch dein lieben Sohn  
Gott Vater in dem höchsten Thron.

O Herr, tu auf dein milde Hand,  
Mach uns dein Gnad und Güt bekannt,  
ernähre uns, die Kinder dein,  
der du speist alle Bögelein.

O Herr, gib uns ein fruchtbar Jahr,  
den lieben Kornbau uns bewahr:  
vor Feurung, Hunger, Seuch und Streit,  
behülf uns, Herr, zu dieser Zeit!

M. Ryb-Lüthi.