

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

Artikel: Bachttag 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 Wiedersehen

von Grifa 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 verlорener Glockenton aus der Vergangenheit herüberklingt, an seine Seele gepocht 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 brachte, jenem verfloßenen, sonnenhaften Frühling, dessen Stunden wie ein leuchtend farbiger Blumenstrauch in ihrem Lebensbuche eingezeichnet standen. Die Freude aber lag für sie in der Zukunft, an die sie ihre schönsten Gefühle und die ganze sehnstichtige Hoffnung ihres Herzens verschwendete.

Ihre Einsamkeit war nicht Alleinsein, oder Traurigkeit und Miedwerden. 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 einstmal, ein wenig scheu und fragend, 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 Wiedersehen als Traum in ihr gelebt, um nun plötzlich als Wirklichkeit empfunden werden zu können. Sie war vom 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, grundlose 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 umfassen 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 hinfließen; 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 harte Wange die ihre in scheuer Liebkosung streifte. Bis ein warmer, sehnender 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. Zwar waren die in die Tiefe geglittenen 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 nech emal vonere wichtige Arbeit im Burehus brichte, vonere schöne Pflucht vo der Büri. I meine ds Bache. „Unser täglich Brot gib uns heute“, hätte mer scho im Vater-unser. Ds tägliche Brot! Mi nimmt's eso sälboverständlech bi, mi dänkt gar nid dra, daß es anders chönnti si u ersch we's is sötti mangle, merkti mer de, wie's imene alte Spruch heißt: „Ds Brot isch guet, kes Brot isch nid guet!“ Weme i der Stadt ufgewachse-n-isch wie-n-ig, so het me äbe ou nid lang ffragt: „Wie entsteit es Brot?“ Mi het's halt bim Beck greicht u wilers nid viel derbi dänkt. Aber wo-n-i du als jungi Lehrere ds erscht Mal imene Burehus ha dörfe zueluege, wie us Mähl u Wasser, Salz u Surteig Brot wird, da isch es mer schier spurech z'Muet gsi u es het mi dunkt, das syg doch öppis ganz Großes, wo da e Burefrou dörf mache, u heimlech ha-n-i dänkt, i wetti das ou

chönne. — U ou jeke, wo-n-i scho fei e chli mängisch bim Bache ha dörfe mithälfe, gspre-n-i jedesmal öppis vom Säge, wo da drinne liegt, weme sys tägliche Brot sälber darf schaffe. —

I alte Zyte hei si no nid so gäbig chönne Brot bache wie mir hüttigstags. Zur Zyt vo de Pfahlbouer, Helvetier u Allermanne isch das sicher e gar müehsami Arbeit gsi. Dänkt me nume o! Was het das doch für Zyt u Müeh gmanglet, bis nume die Chörner zwüsche zweene Steine vermahle gsi si. Da hei die Froue oder bi de Fürste d'Sclavinne stundelang müesse hinger em größere Bodestei, wo sie d'Chörner druf gschüttet gha hei, chnöise oder gruppe u der chliner Mühlistei taktmäßig vorwärts u rückwärts schiebe bis si ändliche es grobs Mähl übercho hei. Natürlech isch de ds Chrüsch o no derbi gsi. Das Mähl hei si jeke mit Wasser zume dicke Mählbrei agrieht u i

heißem Wasser brodlet, so ähnlich wie mir hüt Chnöpfli mache. Ds Wort Brot stammt nämlich ab vo Brauen, das wott aufo heiße, Brot syg öppis Brauets, aufo öppis Gfottnigs. Ersch später hei si du gmerkt, daß es no besser chunnt, we si dā dick Mählbrei i trockener Hüt bache. Si hei fuchtgroßi Brötli gformet u die zwüsche zwe heiße Steine bache. Dermit hei si du o d'Bestandteile vom Bachofe gfunde gha: obe u unde heiße Steine. — I einzelne Gägede vo üsem Schwyzerland, wie z. B. im Wältfche u im Wallis hei si i vielne Dörflne no hütt nume e einzige Gemeindsbachofe. Da chönne de die Büriue ihres Brot ga bache. Natürlech mueß e jedi die nötige Bedele mitbringe für der Ofe chönne z'heize. Gäbiger isch es scho, wie mer's i üser Gäged hei, wo jedes Burehus si eigete Bachofe het. A vielne Orte steit näbem Burehus nid nume ds Stöckli u der Spöcher, da isch ou no ds Ofehüsl mit em Sandsteibachofe oder i neuerer Zyt mit eme Iseofe drinne. No gäbiger isch es natürllech, weme der Bachofe im Hus drinne het; mi brucht de nid mit der schwäre Mülte u mängisch no wes obenabe hüt, i ds Ofehüsl abe. Am schönste isch e Zimmerbachofe. I der Stube gseht er us wie ne schöne Chachelofe mit Ofetritt. I der Chuchi uße cha me ne yfüüre u de ds Brot ineschieße. Wie ds Bache imene fettige Zimmerbachofe vorfch geit, das will i nech jeze brichte.

Weme wott bache, so mueß me scho vorhär für allergattig sorge. „Hei mer eigetlich no Brotmähl?“, fragt d'Büri. Isch das nid der Fall, so weiß der Bur, daß er mit mene Zwischsack dem Spöcher zuetrappe mueß, für no nes z'Müli z'fasse u das gleitig em Müller z'bringe. Für Brotmähl fasset er Mischu, 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 läart ds nötige Mähl dri u jek cha me d'Hebi mache. D'Ching hei bim Beck für nes Zwänzgi Prähhebi greicht. Vom letschte Bachtage het d'Büri no chli Teig ewägg ta, dā isch jek zu Surteig worde. Die Prähhebi u dā Surteig wärde i handwarmem Wasser ufglöst. I eim Egge vor Mülte macht me im Mähl e Vertiefig, schüttet jek das Wasser dri, vermischt's mit Mähl, chlopft dā Teig tüchtig u d'Hebi isch gmacht. D'Multe wird mit mene eltere wyße Tischlache zuedeckt, daß uber Nacht nüt Usufersch dri chömi. Am andere Tag nam z'Morgensaffe geit d'Chnätterei los. Ueber Nacht isch die Hebi wie me seit „gange“, d. h. sie isch viel größer worde. Ime Chessu macht me läys Wasser zwäg, im Winter mueß es ender wermer sy als im Summer, löst ds nötige Salz drinne uf u schüttet's jek i ds Mähl, paßt aber uf, as es nid grad i d'Hebi louft, die chönnti süsch verbrönne. Jek wird das Mähl ateigget, mit der Hebi vermischt u tüchtig gwnätet. Aber da darf me de nid nume so derglyche tue, da mueß de ghörig gwärchet sy mit dām Teig, süsch cha me's de erläbe, daß er eim nid wott habe u daß ds Brot nid schön ufgeit. Het me ne währed ere Stung dāwäg erwärchet, so pukt me mit dem Mültechraher d'Multewand schön suber, as aus e ordligi Gatt macht u dect es wyßes, subers Tuech ufe Teig. So, jek soll er habe bis nam z'Mittag.

Gwöhnlech git's amene Bachtage Chueche z'Mittag. Am Abe vorhär het d'Muetter no der Chuecheteig zwäggmacht, daß si de am Morge chli besser mögi bcho. Jeze tuet si dā Teig usdröhle u sider heizt d'Jumfere der Ofe-n-i. Im Winter git's Chäs- u Depfchueche, im Früehlig Rhebarbere, später Leb-beeri, Mertrübeli u Chruslechueche, 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 Abfäll u forme dadrus allerlei Chunschtwärch. Jek isch der Ofe äbe rächt u die Chueche wärde mit em Schüssu inegschoffe. Nid lang nachär siht die ganzi Familie ume Tisch. We's Chueche git, lat me si nid lang heiße, dā schmöck allne guet. —

Ungerdesse isch der Teig i der Mülte immer höher u höher gschtige. Aber der Ofe isch no zweni heiße. Me mueß no es paar tolli Wedelebänggle inestofe, vo Zyt zu Zyt chli i der Gluet rüehre u tüchtig la überäfsche. Wes d'Büri dunnt, jek syg der Ofe rächt i der Wermi, si het das ase im Gfuehl, so nimmt si mit ere große Schufle d'Gluet use u tuet se is Söiofeli, daß de am Abe d'Söitränki grad warm sygi. Ufem Chuchitisch steit e Schüßle mit Mähl, dernäbe sy d'Brotbläch schön inenander tischelet. Jek geit's a ds Usbrote! Us der Mülte wird sövu Teig ufegnoh, wie's zumene stief große Brot brucht. Us em Teig wird es schöns Brot gformet, i ds oberste Bläch ta, use Schüssu gstellt, mit mene Mässer z'mitts dürs Brot e Schnitt gmacht, as es besser ufgöngi u jek verschwindet ds erschte im Ofe. Dā isch zwöistöckig, im Gägese zu de alte Sandestibachöfe, wo nume eistöckig sy. Isch der unger agfüllt, so tuet me di Brot obe-n-ine. Je nach der Gröhi vom Bachofe hei öppe 10—18 Brot drinne Bläch. „Muetti, mach is doch es Depfumütschli!“, tönt plöglech e Chinderstimm. „Ch, mynetwäge“, seit d'Muetter, „wartet no ne Dugeblick. Weni de zletschte Brot dinne ha, will i de d'Multe mit em Chraher furber uspuße u us dām Räste Teig söllet dir de eues Mütschli ha. Suechet sider ase e schöne Depfu us!“ Das löh jek di Buze nid zwöimal säge, es jedes bringt e große, rot-badige, saftige Depfu. Jek wärde si ganz i Teig nglyret u ds vorderst i Ofe ta. „Muetti, säg no z'Bärsli!“, bättlet ds Jüngschte u streckt fini Nermli dar: Mütschli bache — Mütschli bache, inestofe — inestofe, usezieh — usezieh! Wendtliche cha d'Muetter en Dugeblick verschnuppe. Ds Brot blibt jek e Stung lang im Ofe, de mueß mes rücke. Der unger Ofe isch geng chli heißer als der ober, wil me dert drinne ngfüüret gha het, u so isch ds ungere Brot scho herter bache als ds obere. O was ds hingerscht im Ofe isch, het meh Hüt als was vorne isch. Drum mueß me wächle. Was unde gsi isch, chunnt jek obe, was hingernache gsi isch, chunnt vorne. Dām seit me: ds Brot rücke. U jek blibt es no einisch dreiviertel bis e ganz Stung im Ofe. Wie das de fein schmöck, weme das chnusperige, schöne Brot uszieht u i d'Multe tischelet, für's de, we's chli verchuelet isch, i Chäller abe z'trage! We d'Muetter de das Brot schön i Reih u Glied use Brotbank tischelet, de dānt sie öppe: „Gottlob, jek isch wieder gforget für zäh bis vierzäh Tag.“

Wes der Wiehnachte zuegit, so het d'Muetter i dene zwo Stung, wo ds Brot im Ofe isch, no nes paar Chuechebläch voll Gueheli zwäggmacht, öppe Meiländerli, für se de, we ds Brot use isch, no chönne z'bache. U isch öppe-n-es Brütli i dām Hus, so het das no öppis bfunders parat, wo-n-es de zletscht no wott i Ofe stofe. Deppis, wo-n-es de sym Härzallerliebschte wott schänke: Es großmächtigs Lächchuechehärz. Aber heit nume kei Angst, es wird i d'Mitti vo dām Härz nid öppe-n-es fittchigs Bildli, wie me se öppe a de Chilbine gseht, kläbe, nei, es het scho lang namene wigige oder lufchtige oder mängisch, warum o nid, e chly süeße Bärsli gfabndet u so schribt es jek öppe mit schöner Zuckerschrift i:

I ha di so gärn — wie der Himmel fini Stärn!

oder:

I lieb di so fest — wie der Boum fini Escht!

oder viellischt:

Du bist min, — i by din,

Des sollst du gewiß syn!

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

Dieses Herze tut dir kund

Hart tauen hält den Zahn gesund!

U jek no öppis vom Züppe bache! Chönntet dir-n-ech viellischt e Sichlete ohni Züppe vorstelle? Oder öppe es Neujahr ohni Züppe? Nei, das isch gar nid dāntbar, da fählti eifach öppis. U we me no so müed isch vom Nachelege, Hüfle u Garbe uftrage, use Sichletetisch ghör e fäliberbachni Züppe mit mene schöne Mehrebouquet gschmückt. U ds Guetjahr erwarte doch die Götli- und Gottedhinder e wahrhafti Züppe, wo der Götlibage,

der Föisliber, luschtig drus use gugget. Und ou angere Lüte cha me am Neujahr mit sonere wohlchmächtige Züpfe e grofi Freud bereite.

Zum Züpfebache brucht's de richtig meh weder nume Brotmähl, Wasser, Salz u Hebi. Da mueß de der Batter derfür Sorge, as Weizemähl, Simu, im Hus isch. D'Hebi macht me ou am Borabe u glich wie bim Brotbache. Aber jek, was ghört aus so ine Burezüpfe? Milch mueß me erwärme, zimli warm mueß si sy, si chuelet de scho no, bis aus drinne isch: Eier, Nidle, Anfe, ds Salz nid vergäße u no n-es Biheli Söischmuß, as die Wegge ömu ja rächt murb wärde. Allsi di guete Sache het me imene Chessu zwäg gmacht u schüttet se jek i d'Multe. We alls guet ateigget isch, so cha 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 bingt ihm es wyßes Chuchifürte um, u jek geit's uf dā Teig los. De isch viel dicker als der Brotteig u nimmt nid di ganzi Multe i. I eim Egge mueß me e lääre Blak ha. Eis tuet jek gäng in eim dā Teig chnätte, ds angere schnitt mit eme Mäßer geng so stiefgrofi Bize vom Teig ab u chlopset se am Multerand zumene dünne Blak us. Aber da heißt's de uspasse, daß eim dā nid veröghlet. Schön ganz söll er blibe u öppe allne Orte glich dünn sy. Die so usklopfete Teigbize tuet me im läre Teil vo der Multe usenangere usbige. Isch der letscht Teigbize usklopfet, so pugt me die Multehälfli, wo jek läär worde-n-isch, mit em Multechraher suber us, u jek wird gwächset. Das wo usklopfet het, chunnt jek a ds Chnätte, u das wo gchnättet het a ds usklopfte. So geit das öppe vier bis söß Mal hin und här. De mueß me der Teig la rueihe. We deckt ne mit eme vorgwärmt, wyße Tuech zue. Nam z'Mittag-asse geit's ersch z'grächtem los. Aus wott derby sy, groß u chly, jung u alt. We chunnt schier e chli ine usfregig, ine usfer ine. We mer o ja nume nid öppis verpufschel! — Für ne Züpfe z'mache, brucht me zwe glich groß Teigbize. Also mueß der Batter is derigi abwäge. Ds Großmüetti macht drus schöni Brötli. D'Chinder luege vorläufig no gwunderig zue. D'Jumpfere u d'Muetter söh a, di Brötli mit de Häng zu lānge Tradle usztröhle. Vor Mitti us fahrt me ubere Teig u tröhlet ne uf bed Site gäng wi lenger us. Aber nid spryghig u voller Spelte sölle di Tradle sy, nei, schön glatt u glichmäßig, i der Mitti am dickste, gäge uße geng wi dünner. Het me de zwe so gleichligi Teile, so geit de ds Züpfle los. Für azfoh, leit me di Teile zerfch wie nes Chriüz überenang. U jek! Chafch no ohni Fäherler züpfle? 's isch gar nid so eifach. Em gschiedichte isch es, me löi d'Häng la mache, we mes einisch chli i der Uebig het u dānti nid z'viel derbi. Fahrt me mit eme Trom es einzigs Mal der lāg Wäg, so isch halt die Züpfe verpufschet u so-n-e fählerhafti Züpfe fallt bim Bache gār usenang. Aber machet ja nid alle Teig z'Züpfel! Nid vergäbe plange d'Ching scho lang. Si wüßte's no vom letschte Jahr här, as me de zletscht ufem Teig no allergattig Schöns u Luschtigs formet, je nachdām wi me äbe de Phantasie het u daß sie de jedes ou no es Biheli Teig überchöme, für dermit ihri Kunscht z'zeige. So enttande de unger de Häng vo de Ching u vo de Große schöni Ringe, Bögeli, vor allem härzigi Tübeli, Weggli, chlini Züpfli für d'Bäbichinder u nid z'vergäße: e Grittibänz. Jedes Ching wott doch si Grittibänz ha, u we de die luschtige Mandli so breitspurig da stöb, d'Arme i d'Site gstemmt u eim mit ihre Depfelfärneouge so luschtig aluege — de isch der Jubel bi de Chinder groß u es jedes seit, äs well ömu de dā Grittibänz chli lang am Läbe la und ihm nid scho der Chopf abbyße, gāb er nume rächt zum Ofe-n-us isch. — Jek heißt's aber mit dene Züpfe u andere Herrlechste a d'Chüehli! Das wärhet i dām Teig inne, u die Züpfe la z'verhabe, das wär doch sicher schad. Mir trage die Züpfelade is Chuchistübli, wo nid gheizt isch, u jek git's no-n-e Arbeit z'mache, wo d'Jungmannschaft mit Freude derbi isch. Die Sache müesse no mit Eigel u Zucker agmale wärde.

Ungerdesse het öpper der Bache gheizt, öppe glich fescht wie für Brot z'bache. D'Gluet wird usegmacht u wil di Züpfe nid i-n-es Bläch chöme, sondern grad use Ofebode, so mueß dā

natürlech bsunders suber gwünscht sy. Der Batter het zu dām Zwäck us Tannescht e Ofebäse zwäggmacht. Dā wird im Brunne gneht u jek wird der Ofe tüchtig dermit usegwünscht, as keini Glüetli, Chöli u kei Aesche meh dinne isch. Z'letscht nimmt me no e große nasse Lumpe, wo a-n-ere Stange mit Draht agmacht isch u pugt dā Ofe no einisch nache. U jek, dā wichtig Dugeblick isch dā. Hei mer's ächt preicht mit em Heize? Di Züpfe liege alli so schön gulddigal uf de Weggelade. We mer se jek no mit em Bache wurde verpufschel! Zum Glück hei mer no es Großmüetti, wo gwüß nid ds erschtmal bim Weggebache derbi isch u eim mit syr ryche Erfabrig cha z'Hülf cho. — So wei mers jek wage u ds erschtmal der Ofe fülle. Eis mueß mitmene Taschelämppli oder Cherzestümppli zündte, as me i hinterfcht Egge vom Bache cha luege. Es zwöits mueß ei Züpfe um di anderi schön grad use Schüssu lege u no chli hie wägem besser usgah. U das, wo's am beschte cha, schießt di Züpfe ine. Dā heißt es de uspasse, as me niene a d'Wand atütscht oder se gar no übertröhlet. D z'nach zāme darf me se nid tue, as si öppe no zāmebache u doch söll me o nid Blak vergäde, süsch mueß me o gar māngi Bache mache. So, jek het nüt meh Blak, zue mit dene Osetöri! — „We's is nume gratet“, dānt d'Büri. Si cha si niene still ha. Na-r-e Biertelstung seit sie: „Mir wei einisch luege, ob die Züpfe o usgangi! Aber gleitig u nid z'lang offe la!“ Eis zündet hurti es Cherzestümppli a. „Ch, gottlob, mir hei's preicht, luegit wie sech di Züpfle scho usgloh bei. Der Ofe schient grad di richtigi Hix z'ha. Hingäge für di zwöiti Bache müesse mer de no einisch chli usfüere.“ Na öppe sößviertel Stung cha me di Wegge usenäh! Mit em Zeigfingerchnöbli topplet me use Züpfelade. Am Ton a, wo's git, merkt me ganā guet, ob die Züpfe o richtig düre bache sy u je nachdām tuet me se no chli i Ofe oder tischet se schön der Reihe nah use Weggelade. Wie das de herrlech schmökt! Ds Wasser louft eim im Muu zāme u mi mah fash nid gwarde, bis me cha es Bersuecherli näh. Aber jek grad si di Herrlechste no viel z'heiß. — Sofort wird wieder chli gheizt, daß der Ofe wieder di richtigi Temperatur überchunnt. U jek cha me ds zwöit Mal uschieße. We mer's rächt gschickt mache, guet pteile u aui Eggeli usnühle, so mah viellicht alles yne. Süsch müesse mer halt de no es dritt Mal dragloube.

Mendilige cha d'Muetter die letschti, wohlgrateni Züpfe usenäh. Ungerdesse isch es Abe worde. Es het gstillt im Hus. D'Chinder sy im Huli u tröime allwäg vo ihrne luschtige Grittibänze! D'Büri sikt müed, aber zriede no es Rüngli uf em Ofe. Es göh-n-ere allerhand Gedanke düre Chopf u si freut sech, as ere das hüttige Tagwärg so guet grate isch. „Es isch halt doch schön, ds Bure!“, sinnet si. „We me so darf em Herrgott si Handlanger si u darf mithälfe, as die Saate wachse u gedeihe, as me zletscht em Mend äbe de us dene Chörner, wo me gsäit het, so schön Züpfe cha bache. Es choschtet eim ja mänge Schweifstropfe, 's isch wahr! Aber was schadet das! Es heißt dānt nid vergäbe: „Im Schweife deines Angesichts sollst du dein Brot essen!“ We mer nume süsch kes Ungehl hei, de wei mer zriede sy.“ Und es chömere di schöne Wort vo dām alte u doch so zytgemäße Lied i Sinn:

Bescher uns, Herr, das täglich Brot;
für Teuring und für Hungersnot
behüt 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 Vögelein.

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

M. Ryb-Pütli.