

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 120 (1994)  
**Heft:** 15  
  
**Rubrik:** Witz-Ecke

### **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:** 15.04.2026

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

## Gib uns heute unser tägliches Brot!

Früher buk der Bäcker Brot. Allmorgentlich, bevor die Hähne krächten, schüttete er Mehl, Hefe, Salz und Wasser zusammen, knetete minutenlang durch, liess es ruhen, auf dass die Hefe ihre Wirkung tue und der Teig so treibend sich vergrösserte. Währenddessen legte sich der Bäcker noch für zwei, drei Stunden hin, um ausgeruht um fünf oder sechs den Teig nochmals ganz kurz zu kneten, zu Laiben zu formen und diese einzeln, mit der Holzschüssel, in den vorgeheizten Ofen einzuschliessen. Ein herrlicher Duft entströmte bald der Backstube, und etwa eine Stunde später lag das frischgebackene Brot auf Holzgestellen im bereits um sieben Uhr geöffneten Bäckerladen. Die Bäckerfrau, mit umgebundener Leinenschürze, stand freundlich hinterm Ladentisch und verkaufte die ersten, noch ofenwarmen Ein- und Zweipfünder. Es gab dunkle oder weisse Brote, runde oder lange, ein Grahambrot und für den Sonntag, Zöpfe oder Weggli, Bürli oder Gipfeli.

Hausfrauen kauften je nach Kinderzahl ein oder zwei Kilo Ruchbrot. Handwerker holten sich zum Zntüni oder Zmittag ein dunkles Pfänderli oder zwei, drei Bürli. Holzfäller nahmen zumeist ein ganzes, rundes Kilo. Bauern schickten ihre Kinder dunkle Runde einzukaufen. Klosterschüler kauften sich ein Grahambrot. Domherren und Burgherren schickten ihre Knappen Weissbrot

einzukaufen. Feierabends, samstags um fünf waren auch alle Zöpfe verkauft.

Welch eintöniges Sortiment damals, wenn man der immensen Auswahl bedenkt, die heute jedes Brotgestell der diversen Grossverteiler ziert.

Heutzutage wird die programmierte Brotmaschine angeworfen und ohne langwieriges Zeremoniell, von wegen Seele ins Brot kneten, ohne stundenlanges Aufgehenlassen, damit das Aroma sich entwickeln kann, spuckt die Backstrasse dafür in kurzer Zeit nebst konventionellem Ruch-, Weiss- und Halbweiss-Brot praktisch für jeden Wunsch und jede Berufsgattung ein Spezialbrot aus. Vom Buure- über Sunne- bis zum Holzfäller-Brot. Vom Natur-Ernte bis zum Handwerker-Brot. Vom Huus- bis zum Dom- und Burgherren-Brot. Vom Älpler- über Firobig- bis zum Kloster-Brot. Das ganze Sortiment wahlweise gebacken im Gas-, Öl-, Elektro- oder Holz-Ofen. Fünfkorn-Holzofen-Zöpfe. Ölofen-Dinkel-Baguette. Wie wär's mit einem Walliser Huckepack-Roggenbrot oder einem Vollbeschäftigungs-Zopf? Einer Arbeitslosen-Semmel oder einer knusprigen Liquidations-Flute? Ganz zu schweigen von einem Erdgasofen-Vollkorn-Croissant. Eine Oblate aus biologisch-dynamischem Anbau, treibmittelfrei. Im Namen des Bäckers, des Ofens und der heiligen Vielfältigkeit. Amen.

Von Hans Suter

## Witz-Ecke VON FRITZ HERDI

**Chef** zum Mitarbeiter: «Das mit der Sommerzeit haben Sie wohl missverstanden. Sie können doch nicht nach der Winterzeit mit Ihrem Dienst anfangen und abends nach der Sommerzeit das Büro verlassen.»

**Die** Chefsekretärin auf die Frage einer Bekannten, wie die Zusammenarbeit mit dem neuen Chef klappe: «Nun ja, wir sind beide acht Stunden im Büro. Ich pro Tag, er pro Woche.»

**Der** Redner bei einer politischen Versammlung: «Korruption schießt überall wie Spargel aus dem Boden ... das Unkraut muss im Keime erstickt werden ... treibt schon die üppigsten Blüten ...»

Stimme aus dem Hintergrund: «Wir sind am falschen Ort, hier haben ja die Gärtner ihre Versammlung.»

**Ein** Automobilist findet am Scheibenwischer seines Wagens diese Mitteilung: «Sie haben Ihr Auto vor unserer Feuerwehrausfahrt parkiert. Wir hoffen, bald für Sie im Einsatz stehen zu dürfen.»

**Ein** ungelernter Arbeiter sucht eine Stelle, meldet sich in einem Betrieb und bekommt den abschlägigen Bescheid: «Tut uns leid, wir haben sowohl einen Portier als auch einen Direktor.»

### Herr Müller

Kompliment, Herr Müller, mit drei Richtigen sind Sie doch immerhin ein halber Bingo-Glückspilz!

