Zeitschrift: Jahrbuch Oberaargau : Menschen, Orte, Geschichten im Berner Mitteland

Herausgeber: Jahrbuch Oberaargau

Band: 27 (1984)

Artikel: Lotzwil und die Rumfortische Suppe

Autor: Stettler, Karl

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1071826

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: 04.10.2025

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

LOTZWIL UND DIE RUMFORTISCHE SUPPE

KARL STETTLER

«Im Jahr 1824 wurde der schadhafte Turmhelm unter Leitung von Zimmermeister Jakob Gygax aus Thunstetten saniert. Dieser erneuerte auch die Zeittafeln der Turmuhr. Die Dachdeckerarbeiten übernahmen die Gebrüder Johannes und Ulrich Wälchli aus Lotzwil, und Schlossermeister Ammon aus Herzogenbuchsee beschlug den Turmhelm neu mit Blech. Diese Informationen stammen aus den Aufzeichnungen Pfarrer Rudolf Dittlingers, welche am 8. September 1824 im Helmknopf des Turmes deponiert wurden.»

«Nachrichten für unsere Nachkommen» überschrieb Pfr. Dittlinger seine Blätter, die er den Turmknopfpapieren beifügte. Darin berichtet er auch über die Hungersnot der Jahre 1816/17: «Im Jahr 1816 und bis zu der Erndte im Jahr 1817 hatten wir eine erschrekliche Theuerung und Misswachs erlebt; zum Andenken dessen wollen wir die unterschiedlichen Preise der Lebensmittel anher sezen, wie sie zur Zeit der höchsten Theuerung waren, und wie sie jetzund sind.

Ein Mütt Korn	A° 1817 Achtzehn Kronen oder L. 45
	A° 1824 Drey Kronen bis zwey Neuthaler
Ein Mäs Kernen	A° 1817 Sechs und achtzig Bazen
	A° 1824 Siebenzehen Bazen bis neunzehn
Ein Mäs Roggen	A° 1817 Sechs und sechzig Bazen
	A° 1824 Sieben bis acht Bazen
Ein Mütt Haber	A° 1817 Eilf bis eilf und eine halbe Kronen
	A° 1824 Zwey Kronen bis sechzig Bazen
Ein Mäs Erdäpfel	A° 1817 Dreyssig Bazen
	A° 1824 Zwey bis drey Bazen
Ein Mass Wein	A° 1817 Sechzehn Bazen bis auf zwanzig
	A° 1824 Vier, sechs, acht und zehn Bazen, der beste
Ein Pfund Brod	A° 1817 Fünf bis sechs, am Ende sieben Bazen
	A° 1824 Ein Bazen
Ein Pfund Anken	A° 1817 Acht, neun und bis auf zehen Bazen
	A° 1824 Vier Bazen, und weniger ein Kreutzer

Diese Theurung wäre nicht allein im Canton Bern, sondern im ganzen Schweizerland, und in einem grossen Theil von Deutschland. An vielen Orten starben die armen Leute Hungers und nährten sich mit Gras, Nesseln, Ochsenblut und Pferdefleisch.»

In dieser drangvollen Zeit suchte die Berner Regierung vorsorglich, der Bevölkerung das Schlimmste zu ersparen. Beat Junker schreibt in «Berner deine Geschichte»: «Wie überall in Europa, bemühten sich 1815 auch die führenden Politiker Berns, dem Land eine Zeit der Ruhe und Beständigkeit, doch nicht etwa trägen Verharrens zu sichern. Die Behörden wirkten denn auch durchaus aktiv; die Hungersnot von 1816/17 fand den Kanton besser gewappnet als andere Orte ...»

Offensichtlich führte die Obrigkeit grosse Getreidemengen ein, um die Erntefehlerträge der eigenen Getreidegebiete notdürftig zu verbessern. Neben die Vorsorge trat die Fürsorge: Eine weitere Notmassnahme sorgte vor allem für die Armen. Pfr. Dittlinger schreibt: «Auf Veranstaltung von der Regierung mussten in vielen Gemeinden des Cantons Suppen Anstalten errichtet werden, wo man den Armen entweder umsonst oder um billigen Preis Mus aus Erbsen, Haberkernen usw. kochte und austheilte.»

Mit der Anordnung dieser Suppenanstalten liess die Obrigkeit gleich auch eine schriftliche Anleitung zur Zubereitung der Suppen überbringen. Grundlage zu diesem Schriftchen mit dem Titel «Anleitung zur Zubereitung der Rumfortischen Suppe» bildete das Rezept einer europäisch bekannten und vieljährig erprobten Sparsuppe. Es stammt von Graf Benjamin Rumford, britisch-amerikanischer Chemiker und Physiker, geb. in North Woburn (USA) am 26. März 1753, in England geadelt, ab 1784 in bayerischen Diensten, wo er als Kriegsminister das bayerische Heer reorganisierte, Arbeitshäuser gründete, den Englischen Garten in München anlegte und die Kartoffel in Bayern einführte; gestorben am 21. August 1814 in Auteuil bei Paris.

Das «gräfliche» Sparsuppenrezept wurde, wie nachstehend ersichtlich, landesväterlich kommentiert an die Gemeinden abgegeben.

Anleitung zur Zubereitung der Rumfortischen Suppe

«In Zeiten von Theurung, wo es dem Armen fast unmöglich wird, die nöthigsten Lebens-Bedürfnisse anzukaufen, verdienen die Mittel, demselben wohlfeile und gesunde Nahrung zu verschaffen, die grösste Aufmerksamkeit.

Unter diesen zeichnet sich vornämlich aus die sogenannte Rumfortische Suppe, über deren Zubereitung hier eine kurze, durch vieljährige Erfahrung bewährte Anleitung folgt.

Diese Suppe wird bey der hiesigen Anstalt aus Gemüss-Arten bereitet.

Montag, wird Habermehl und Erbsen,
Dienstag, Erbsen, Gerste und Habermehl,
Mittwoch, Erbsen, Reis und Habermehl,
Donnerstag, Erbsen, Gerste und Habermehl,
Freytag, Erbsen und Habermehl,
Samstag, Erbsen, Gerste und Habermehl gekocht.

Bleibende Regel ist keine angenommen. In dem gegenwärtigen Augenblick z.B., wo die Gerste noch theurer als andere Gemüss-Arten zu stehen kommt, wird sie ganz weggelassen, und destomehr Habermehl genommen. Überhaupt ist zu bemerken, dass die Gerste immer in geringerer Menge mit andern Gemüss-Arten gekocht werden muss, weil viele Arme, besonders Frauen – ob mit Grund? mögen Arzte entscheiden, – sich, wenn viel Gerste beygesetzt wurde, über Erkältung beschwerten. Anfänglich wurden auch Kartoffeln beygefügt, allein, da sie roh beschnitten werden müssen, so hat man gefunden, dass wenn sie, so wie sie aus dem Kellet kommen, gewogen, nachher gereinigt und beschnitten und dann wieder gewogen werden, der vierte Theil abgeht, und dass das Beschneiden auch viel Zeit-Aufwand erfordert, mithin die Kosten vermehrt, und so hat man die Erdäpfel weggelassen; noch ein andrer Grund bewog zu dieser Weglassung: Wenn nämlich eine grosse Quantität Suppe gekocht wird, so setzen sich die mehlichten Theile an den Kessel und das Anbrennen des Musses ist beynahe nicht zu verhüten. Wenn nur kleinere Quantitäten, etwa 50 Mass und darunter gekocht werden, so können sie, obgleich weniger nahrhaft als die Gemüss-Arten, dennoch mit Nutzen zugesetzt werden.

Stehende Artikel bey der Zubereitung der Suppe sind Erbsen und Habermehl, beyde gesund, nahrhaft, und letzteres, wegen der enthaltenden schleimigten Theile, zu Verdickung des Musses besonders geschickt.

Um die Verhältnisse zu bestimmen, wie die Gemüss-Arten und übrige Zuthaten genommen werden sollen, ist nöthig zu wissen, dass 1 Pf. Gemüss 2½ Maass Suppe geben soll. Je auf 10 Maass Muss kommt ½ Pf. Salz und ¼ Pf. Butter. Jede Maass giebt 4 Portionen Suppe.

Man nehme also an, man wolle 50 Maass oder 200 Portionen Suppe kochen, so erfordert es 20 Pf. Gemüss-Arten, welche so vertheilt werden können:

	Erbsen	10	Gersten	4	Habermehl	6
oder	Erbsen	10	Reis	5	Habermehl	5
oder	Erbsen	10			Habermehl	10
oder	Bohnen	10			Habermehl	10

1¼ Pf. Butter und 2½ Pf. Salz, etwa für 2 kr. grüne Kräuter.

Um die 50 Maass Suppe zu erhalten, werden 60 Maass Wasser genommen, dasselbe zuerst siedend gemacht und erst dann die Gemüss-Arten in den Kessel geworfen. Hält derselbe nicht die ganze Quantität, so kann Anfangs weniger Wasser siedend gemacht werden, das späterhin Zugegossene muss aber immer heiss in den Kessel kommen, weil sonst das Kochen sehr verlängert wird. Will man Zugemüse beyfügen, so kann dasselbe etwa 1½ Stunde, ehe die Suppe ausgekocht ist, beygefügt werden; doch ist, um das Anbrennen zu verhüten, zu wünschen, dass es nicht kalt, sondern angebrüht geschehe. Köhli, Kabis und vornämlich gelbe Rüben sind dafür zu empfehlen, und solchen Falls kann an den Gemüss-Arten etwas erspart werden; doch ist eher an jeder andern Gemüss-Art als an Habermehl dafür abzuziehen.

Zu Berechnung der Kosten des Musses wird hier angezeigt, dass das Mäss Erbsen, Gersten, Bohnen und Reis zu 20 Pf., Habermehl aber zur zu 17 Pf. angenommen werden kann. Bis jetzt konnte die Suppe um 1 kr. die Portion, die ½ Maass hält, ohne Verlust gegeben werden. Zwey Portionen, besonders wenn die Suppe noch über etwas eingeschnittenes Brod angerichtet wird, sind für einen Handwerksmann, und auch einen Tagwerker, eine hinreichende Nahrung und Kraft gebende Mahlzeit.

Sollte es an Gemüss-Arten gänzlich fehlen, so wird eine etwas weniger nahrhafte aber gleichwohl sehr gute Suppe auf folgende Art bereitet:

½ Mass Erdäpfel
1 Viertel-Mäss (Immi) Rübli
½ Pf. frische Butter
½ Immi Habermehl
½ Pf. Salz

Dazu kommen 20 Maass Wasser, die etwa in 5 Stunden Zeit auf 16 Maass eingekocht werden. Wo gelbe Rüben mangeln, können weisse an Platz genommen, und in Berggegenden ¼ Pf. Käs, geschabt, beygefügt werden. Wenn das Wasser kocht, wird das Habermehl und die Butter beygemischt; ½ Stunde später die Hälfte der beschnittenen Kartoffeln und die gelben Rüben; sind die letztern weich gekocht, wo werden sie heraus genommen, zerdrückt, und dann wieder in die Suppe gethan. Die zweyte Hälfte der Kartoffeln wird in Stücke geschnitten und etwa eine Stunde vor dem Anrichten in den Kessel gethan, so dass sie zwar weich gekocht, aber nicht ganz aufgelöst werden.

Hier in Bern ist natürlich eine solche Anstalt weit kostbarer als auf dem Lande, und doch erhielt sich dieselbe, mit Inbegriff aller Auslagen, bloss durch den Verkauf der Zeichen; einzig das Losament wird unentgeldlich gegeben. Wenn also auf dem Lande das Holz, das Lokal, vielleicht auch ein Theil der Ingredienzen, als Beysteuer von wohlhabenden Gemeindsgenossen unentgeldlich geliefert werden, und das Kochen ohne Kosten geschehen kann, so wird der Arme um einen kleinen Pfenning diese Gute Nahrung erhalten; ob sie ganz unentgeldlich gereicht werden solle, ist eine Frage, die verneint werden muss, weil es weder nöthig noch klug ist, dass der Arme, darum weil es theuer ist, für sein Mittagessen gar nichts bezahle. Übrigens wird man jeden Orts zwischen alten übelmögenden und Kranken und solchen Armen zu unterscheiden wissen, die zu arbeiten im Stand sind, und also, in sofern jedoch nicht erwiesene unverschuldete Verdienstlosigkeit ein trittet, auch für ihre Nahrung bezahlen sollen.

Als Schlussbemerkung diene noch die Regel, dass wenn die Suppe auf einen Tag nicht verspiesen wird, sie sich auf den folgenden zwar aufbehaltet, dass aber die Geschirre dazu, sie seyen hölzern oder von Thon, so sorgfältig rein gehalten werden müssen, wie die Milchgeschirre; weil sonst die Suppe in dieselben eindringt, einen sauern Geschmack erzeugt, und alle Suppe, die in dieselbe kommt, sofort versauert.

Bern, den 8. Octob. 1816».

Über das Ausmass der Suppenaktion à la Rumford in Lotzwil hören wir von Pfr. Dittlinger: «Vom 29. Jenner bis den 10. ten Augstmonat 1817 wurden allhier in Lozwyl an solchen Mus Portionen unter die Armen vertheilt: 22196 und kosteten die Gemeinde fünfhundert eilf Franken, drey Bazen. L. 511. Bz. 3. Kreutzer».

Täglich wurden also in unserem Dorf durchschnittlich 114 Portionen zu 4 dl. abgegeben. Ob die Gemeinde die Kosten von 511 L. 3 Bz. (ca. 4000 heutige Fr.) selber verkraftete oder auf hochobrigkeitliche Empfehlung hin zum Teil die Armen bezahlen liess, ist aus Pfr. Dittlingers Notizen nicht ersichtlich.

Im Herbst 1817 konnte anscheinend eine gute Ernte eingebracht werden. Die drangvolle Zeit der Hungernot war vorbei. Dank der Weitsicht und der Tatkraft der Hohen Obrigkeit war sie im Kanton Bern einigermassen glimpflich abgelaufen.

Zu Mass, Gewicht und Geld

Pfund	513,4 g
Mass (Maass)	1,67 l
50 Maass	80 l = 200 Portionen zu 4 dl
Mäs (Mass)	13,58 l
Mütt	41,78 l
1 Pfund =	20 Schilling; 1 Schilling = 12 Pfennig
1 Pfund	= 240 Pfennig
1 Krone =	25 Batzen =100 Kreuzer
1 Neutaler	= 40 Batzen

Wobei 1 Batzen um 1824 nach heutigem Geldwert = ca. 80 Rp.

Literaturnachweis

Anleitung zur Zubereitung der Rumfortischen Suppe, Bern 1816.

Dittlinger Rudolf, Pfarrer zu Lotzwil, Nachrichten für unsere Nachkommen, in: Turmknopfpapiere.

Herzog Georges, Die Baugeschichte der Kirche und des Pfarrhauses zu Lotzwil, in: Die Kirchgemeinde Lotzwil, Bern 1983.

Junker Beat, Berner deine Geschichte, Bern 1981.