

Zeitschrift: Schweizerisches Archiv für Volkskunde = Archives suisses des traditions populaires
Herausgeber: Empirische Kulturwissenschaft Schweiz
Band: 53 (1957)

Artikel: Ostern und der klösterliche Küchenzettel
Autor: Henggeler, Rudolf
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-115148>

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: 17.01.2026

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

auf dem Münsterplatz in Basel, wobei der Mäuseturm vor der Festung Hünningen als Ziel des Läufers galt, erinnert¹. Wenn neben dem kräftigen und farbigen Gegenwartsbild auf der Atlaskarte vielfach schwächer, undeutlicher ein blosses Erinnerungsbild erscheint, so drängt sich die Frage, wie weit wir es mit Reliktgebieten, wie weit mit neuen Ausbreitungen oder mit der Wiederaufnahme eines altherkömmlichen Brauches zu tun haben, auf. In manchen Ortschaften wurde der Brauch im Lauf des 20. Jahrhunderts oder schon im 19. Jahrhundert aufgegeben, und die Belege für Rückgang und Aussterben liessen sich aus der Literatur leicht vermehren². Umgekehrt datiert in Chavornay (Kanton Waadt) der Eierlauf erst seit ungefähr 1930; auch hier wird er vom Turnverein veranstaltet, und die Ortsansässigen sowie Einheimische, die auswärts wohnen, finden sich zu diesem Anlass im Vallon du Talent ein.

Die Karten des Atlas zeigen feste Traditionen und bisweilen deren Auflösung, lassen aber auch Wandel, Neuaufkommen und Übertragungen in der Neuzeit erkennen, wobei gelegentlich das Gepräge der Moderne, eine gewisse Gleichförmigkeit der verschiedenen Landschaften und auch der typisierten Bräuche, augenfällig wird.

Ostern und der klösterliche Küchenzettel

Von P. *Rudolf Henggeler*, Einsiedeln

Es liegt wohl schon in der menschlichen Natur begründet, dass gewisse religiöse Festtage auch im alltäglichen Leben ihren Niederschlag finden. Dazu kam nicht zuletzt in den Klöstern der Umstand, dass gerade die hohen Festtage auch körperlich grössere Anforderungen stellten, indem die Gottesdienste länger dauerten. So ergab sich von selbst, dass der klösterliche Tisch an solchen Tagen reichlicher gedeckt wurde, als dies sonst der Fall war. Besonders die kirchlichen Hochfeste, wie Weihnachten, Ostern, Pfingsten, wurden auch in dieser Hinsicht herausgehoben. Die von Abt Wernher II. von Einsiedeln (1173–1192) erlassenen Constitutionen setzen diesbezüglich fest: *Decrevimus, in qualibet summa festivitate laboratos panes dari fratri-*

¹ P. Ochs, *Geschichte der Stadt und Landschaft Basel*, Bd. 8 (Basel 1822) 75 f. (obwohl wegen der vielen fremden Zuschauer für Stadt und Wirte einträglich, eifert im April 1789 ein Mitglied des Grossen Rates dagegen).

² E. Stauber a.a.O. (Anm. 1 S. 64) 174 erwähnt z.B. ein Eierlaufen am Ostermontag für Elgg (Kt. Zürich), das bis ins 19. Jahrhundert, von den Ortsgeistlichen wegen des versäumten Nachmittagsgottesdienstes allerdings ungern gesehen, üblich war.

bus, quod vulgo breza appellatur (Wir verordnen auch, dass an den höchsten Festen den Brüdern wohlbereitete Brote verabreicht werden, die man gemeinhin «Brezeln» nennt).

Erst das 18. Jahrhundert gewährt uns indessen nähern Einblick in den klösterlichen Speisezettel. Daraus ersehen wir, dass kein anderes Fest auch nach dieser Richtung hin so herausgehoben wurde wie das Osterfest. Vor uns liegen die 1725 durch P. Meinrad Vogler, dem damaligen Küchenmeister des Stiftes Rheinau, aufgezeichneten «Anmerkungen, was man durch das Jahr hindurch aus der Kuchel geben müesse vor die Hoftafel, Schueler, Hofbediente, Diensten, Tag und quasi-Tagelöhnern, Ehr-Frohn Tauerer, Fuhr und Zinsleuth und anderen mehr. Jtem was sonst mehr in unterschiedlichen Begebenheiten wegen der Kuchel zu beobachten».

Darin finden sich verschiedentliche Bemerkungen, die sich auf Ostern beziehen, woraus ersichtlich, dass der Ostertisch besonders durch drei Dinge herausgehoben wurde, nämlich durch Gitzli, Osterfladen und Ostergebäck. Zunächst wird die Frage gestellt «Wie viel Gizlin auf Ostern vonnöthen?», worauf die Antwort lautet: «Wans nit gar grosse seind, 10, auf das mehriste, wans aber grosse 8. N.B.N.B. werden erst am Char Sambstag gebraten, wie auch die Fladen erst am selben Tag gemacht; doch sollen die Mandel, Weinbeeren und Rosindlin am Charfreytag zubereitet werden.»

Dann folgt: «Wie viel Fladen zu österlicher Zeit vennöthen?» Antwort: «Auf das mehriste 18, davon alle 3 Täg zu Mittag (gleichwie auch das Gebekh und Gizlin) drey in das Convent gegeben wird, an die Hoftafel nach dem daran, aufs das mehrist 2. Den Hofdienern 1 zu Nachts, dieweil zu Mittag zu viel Leuth am Nachtsch. Den Schueleren keinen. Des Gärtners sel. Kinder wird nur einer gegeben, nemlich an dem Ostertag. Eyer werden darzu gebraucht gegen 100 Eyer, Rosindlin dreier Blättlin voll. Zimmet ziemlich.»

Zum dritten gab es das «Oster Gebäkh. Werden darzu Eyer gebraucht aufs mehrist 15 Paar. Tigen Rindfleisch 12 Pfund. N.B. dieses Fleisch soll in der Fastnacht aufbehalten werden und in Rauch gehenkht werden. N.B. Die Gizlin, Fladen, Ostergebäck werden durch den P. Kuchelmeister benediciert am heiligen Ostertag in dem Kuchelgewölb, indutus stola sine cotta [bekleidet mit der Stola aber ohne Chorchemd].»

In bezug auf die Dienstboten wird zu Ostern vermerkt: «Wie an anderen Sontäg, dan der Fladen wird ihnen aus der Pfisterei gegeben, obwohl er auch von dem P. Kuchelmeister benediciert wird.»

Am Ostermittwoch kamen offenbar die Pfarrer der Nachbarschaft ins Kloster, denn zu diesem Tage heisst es: «RR. DD. Parochis under

dem Ambt zu Hof Suppen, Ostergebäck, Osterlämlin, Voessen, Rindfleisch. Mittelessen: frische Zungen in süesser Brühe, Braten und Fladen.»

Dass sich ähnliche Bräuche auch in andern Klöstern fanden, ersieht man daraus, dass auch im Stifte Einsiedeln bis in die neuere Zeit herein die Ostertage durch bestimmte Speisen ausgezeichnet wurden. An den drei Ostertagen gab es einmal auf einem besondern Teller in drei Häufchen feingehacktes gedörrtes Rindfleisch, gewiegtes Eigelb und ebenso gewiegtes Eiweiss, das man auf die Mittagssuppe streute. Diese Zugabe wurde vorher vom Unterpfarrer gesegnet. Sodann gab es am Osterheiligtag zum Nachtessen Gitzischenkeli und ebenso am Ostermontag zum Nachtessen Gitzifleisch als Voessen.

Die wichtigste Zugabe aber an diesen Tagen war der Osterfladen. Ein alter Küchenbruder, der die Dinge jeweilen noch selbst zubereitet, konnte mir dafür folgendes Rezept geben: Zunächst wird ein Hefeteig mit Presshefe, Milch, Butter, Salz und Zucker gemacht. Dieser in Kuchenform gebackene Teig bildet sodann die Unterlage für zwei Arten von Osterfladen. Der eine wird aus Zieger mit Vollmilch, Zucker, Birnbrotgewürz und Zimmet gemacht, während man für den andern feingehackte Dörrbirnen verwendet, die mit heissem Zuckerwasser zubereitet werden und die ebenfalls mit Birnbrotgewürz und Zimmet durchsetzt werden. Beide Kuchen werden leicht mit geschlagenen Eiern angestrichen und mit geschälten Mandeln und Weinbeeren besteckt. In der Regel wird je ein halber Zieger- und ein halber Birnenkuchen auf einer Platte serviert, so dass man sich nach Belieben bedienen kann. Auch hier wurde der Fladen jeweilen am Vortag vom HH. Unterpfarrer benediziert.

Heute gehören Suppenzugabe wie Gitzi und Osterfladen der Vergangenheit an, sie fielen den Sparmassnahmen der Kriegszeit und einer nüchtern gewordenen Zeit zum Opfer und es besteht wenig Hoffnung, dass sie wieder «Auferstehung» feiern können.

Eine Nachfrage ergab, dass auch im Stifte Engelberg an den Ostertagen die gleichen Zugaben verabreicht wurden, wie in Einsiedeln; doch hat sich auch da dieser Brauch verloren.