

**Zeitschrift:** Beiträge zur vaterländischen Geschichte / Historisch-Antiquarischer Verein des Kantons Schaffhausen

**Herausgeber:** Historisch-Antiquarischer Verein des Kantons Schaffhausen

**Band:** 7 (1900)

**Artikel:** Das Schweizervolk in seinem Essen und Trinken : nach dem Schweizer. Idiotikon

**Autor:** Schenkel, J.J.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-840988>

#### **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:** 09.01.2026

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

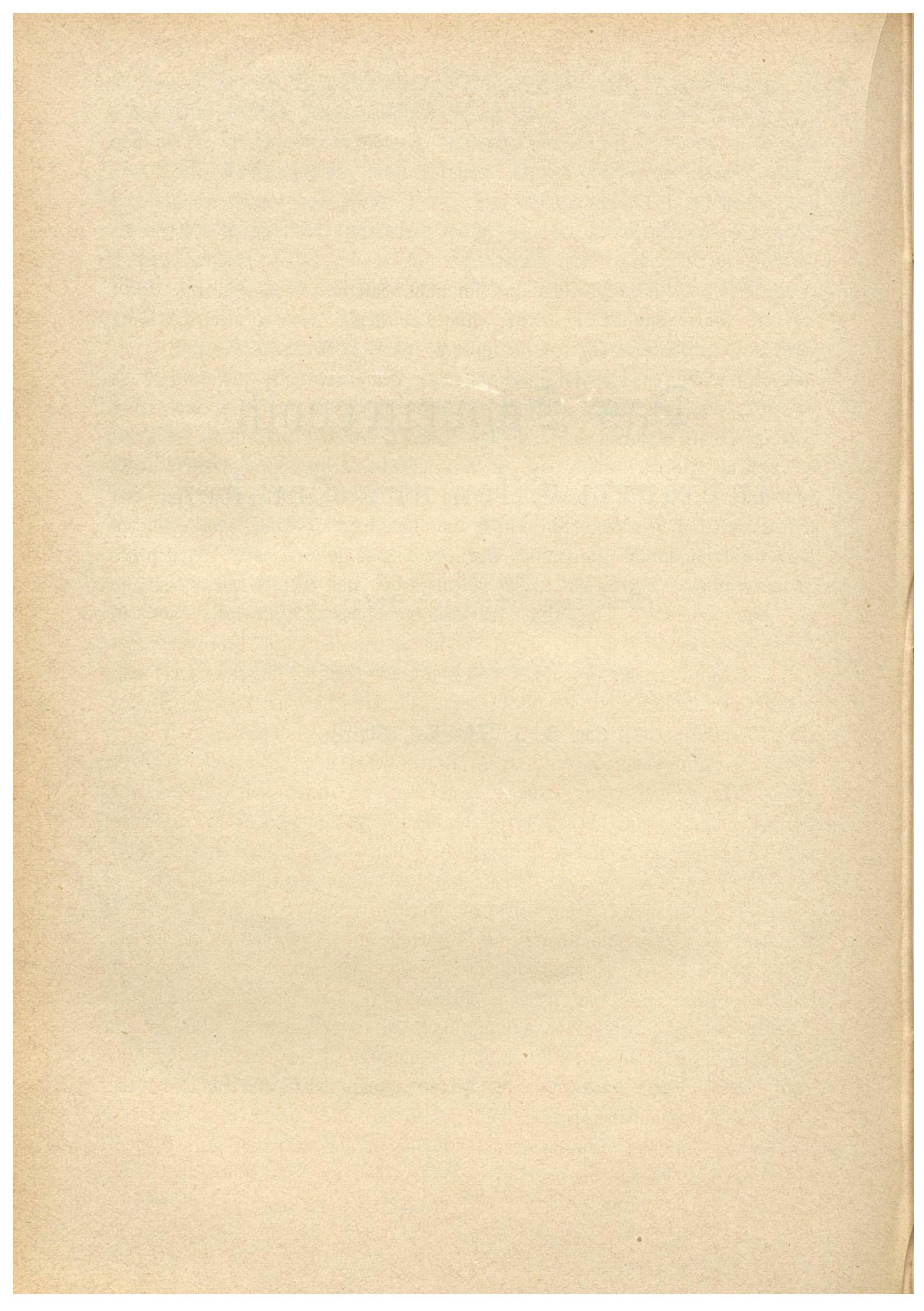
# Das Schweizervolk in seinem Essen und Trinken.

---

(Nach dem Schweizer. Idiotikon.)

---

Von J. J. Schenkel, Pfarrer.



Der Vortragende entschuldigt sich nicht, daß er dem Verein eine Arbeit über ein so unpoetisches, in vieler Augen vielleicht sogar gemeines Thema vorlegt. Davon abgesehen, daß in unser aller Leben, so antimaterialistisch wir auch gesinnt sein mögen, Essen und Trinken doch eine ganz erkleckliche Rolle spielen, so muß jeder Verständige zugeben, daß die Ernährungsfrage und alles, was mit ihr zusammenhängt, für die Existenz eines Volkes von der weittragendsten Bedeutung ist. „Essen und Trinken — heißt es in einem oft angeführten niederdeutschen Sprichwort — hält Leib und Seele zusammen.“ Bei uns Schweizern oder Süddeutschen ist es nicht anders. Nach Hebel können selbst die himmlischen Geister der Speise nicht völlig entraten. „Mer trinke Himmelsluft — sagt der Engel im „Geisterbesuch auf dem Feldberg“ — und esse Rosili, vieri alli Tag und a de Suntige fiinfi.“ Wir gröberen Erden geschöpfe könnten freilich mit diesem Minimum von täglichem Brot nicht auskommen; zum Bindemittel zwischen Leib und Seele bedürfen wir eines mehreren. Im übrigen bleiben wir bei Besprechung unseres Themas keineswegs nur auf materialistischem Boden stehen. Die Art und Weise, wie das Volk über Essen und Trinken sich äußert und bei seinem Essen und Trinken sich verhält, läßt uns bedeutsame Blicke thun in seine Denkungsart, in seine Sitten und Bräuche und überhaupt in die verschiedensten Gebiete und Beziehungen seines geistigen Lebens. Sprachliches, Rechtliches, Religiöses, Kirchliches kommt dabei zur Grörterung oder doch zur Erwähnung. Was den Sprechenden jedoch besonders bestimmte, eine kleine Reihe von Vorträgen, die er im Laufe der Zeit in unsern Vereinsversammlungen auf Grundlage des Idiotikons zu halten gedacht, gerade mit einem Vortrag über dieses doch immerhin untergeordnete Thema zu beginnen, war folgende Erwägung: Das Idiotikon, dieses der Schweiz zur Ehre gereichende Sanimelwerk, ist infolge seines leider viel zu langsamens Erscheinens nur erst bis zum Buchstaben P vorgerückt. Es umfaßt somit, wenn es gut geht, kaum die Hälfte des schweizerischen Sprachschatzes; wenn die Weitschichtigkeit des Buchstabens S mit allen seinen Genossen Sch, Sp, St in Anschlag gebracht wird, vielleicht wenig mehr als ein Drittel desselben. Eine Menge der wichtigsten Wörter sind noch im Rückstand. Jedes

Jahr wird durch die Herausgabe von zwei bis drei weiteren Heften die Summe des Fehlenden vermindert und es steht somit, je länger mit der Besprechung der wichtigsten Seiten des Volkslebens zugewartet wird, ein umfassenderes und vollständigeres Material zur Verfügung. Zur Vollendung wird das Idiotikon freilich erst weit im 20. Jahrhundert gelangen. Wie viele von uns dannzumal noch leben werden!?

An die Spitze unserer Arbeit sei eine Anzahl Sprichwörter und Redensarten gestellt, aus denen sich in konkreter Anschaulichkeit ergibt, wie hoch das Essen und Trinken vom Schweizervolk gewertet wird und in welchem Maße es sein Denken und Urteilen beschäftigt. Me muß ggesse ha, hören wir u. a. sagen, und söttid alli Bäum Gälge si. Es ist besser, alles esse als alles säge. Me cha esse, wemme öppis hät, aber me muß nit rede, wemme öppis weiß. Umgekehrt aber auch: Es ist vu allem z'redid, ober nit vu allem z'essid. Es, wat hest und dent, wat wit. S'esse wird nit vergesse. Es, trink und hus, mit em Tod isch es us. Wo sechs esseg, spürt me de siebet nit. Me chönt ab em Bode esse — ist höchstes Lob der Reinlichkeit eines Hauses. Wer hät, wa n'er will, de frißt, wa n'er mag. Von einem Zänker: Wenn er nit Strit hät, so hät er nit ggesse. Me muß esse und vergesse und nit spinne und dra sinne. A dem Brot, wo me sich bös ggesse hät, muß me sich wieder guet esse. Die Große richtet d'Suppe a und die Chline müiend si usesse. Vorgessene Brot mocht türi Arbet. Der Berner Dichter Manuel Dütsch sagt darüber: Gar selten wird verdient der Lon, der vor verzert ist und verton. Das Werk gar langsam nacher got, das man macht uf vorgessenen Brot. Es verdeckt Esse heißt eine Sache, von der man nicht weiß, wie sie gemeint und was damit beabsichtigt ist; ein Anschlag, dem man nicht traut. Gwärmte Esse schmöked nit wol. A zwei Tische würt en Fraß erzoge. Genügsamkeit tröstet sich derb genug: Besser e Lus im Chrut, as gar ka Flasch. Eine nicht minder derbe Abfertigungsformel lautet: Du verstohsch en Dreck vum Suppechoche! und ein ziemlich offenherziger Ausdruck des Misstrauens einem Schwindler gegenüber: Du lügst, daß me chönt Hamme drin süde! Die Mahnung: Laß dich nicht irre machen! lautet im Volksmund anschaulich genug: Mueter, hoch du d'Platte voll, sägid d'Lütt was' wellid! We me will Fride ha, so muß m'en i der Chuchi sueche — weil viel häuslicher Streit von schlecht bereitetem oder nicht zur Zeit fertigem Essen herriührt. Teig muß me ha, wemme chnöpfle will. Besser uni Löffel, als uni Bappe, wohl, weil man letztern schließlich wie die Hallauer „vu Hand“ essen kann. Me muß de Löffel nit us der Hand ge, as bis er eim drus fallt. „De Löffel uf de Tisch lege“ heißt so viel, wie

den Dienst künden, ursprünglich von Knechten und Mägden, dann auch allgemein. Die Löffel hingen nämlich früher an der sog. Spange an der Wand. Zum Essen nahm jeder den seinigen herunter und nach dem Essen steckte er ihn wieder an seinen Ort. Wenn nun der Knecht und die Magd zu Weihnachten den Löffel auf dem Tisch liegen ließ und nicht an die Spange steckte, so wußte der Bauer, daß sie auf Lichtmeß aus dem Dienst treten wollten. Gmach am Bare, gmach am Thare — oder ohne Bild ausgedrückt: Wer nit mag esse, mag o nit schaffe.

Der Volksmund übt strenge Kritik gegen Wohlhabende, die aus Geiz oder übel angebrachter Sparsamkeit ihren Dienstboten und Kindern nur karge Nahrung zukommen lassen. Er hat dafür den Ausdruck „abmödeln.“ *I den Hus mueß me froh si, wemme numme gnuig überchunt. Me sött meine, si hättid imme jede appartti zugmödelet.* Als etwas ganz Entsetzliches betrachtet das Volk den Hunger. Kein härterer Vorwurf kann gegen eine Herrschaft erhoben werden, als wenn es heißt: In dem und dem Haus müssen die Dienstboten hungern. Einen besonders bittern Ton nimmt diese Klage an, wenn es sich um ein reiches Haus handelt, wohl gar um das eines Millionärs. Zugeben ist, daß die Beschuldigung oft leichtfertig erhoben wird, auch in Fällen, wo von Hunger keine Rede sein kann. Ein etwas stärkeres Appetitgefühl ist nach der Schätzung des Volkes schon Hunger. Im allgemeinen wird weit mehr gegessen, als der Mensch für seine Existenz bedarf, und der Begriff „Sattheit“ bezeichnet einen körperlichen Zustand, zu dessen Herstellung ein ziemlich ansehnliches Maß Nahrung erforderlich ist. Ganz verständig ist die Mahnung und in gutem Sinn ist das Wort gebraucht, wenn es heißt: *Me mueß de Chinde s'Esse e chli abmödele.* Wahr ist aber auch: *Großi Mümpfel, seiß Bögel.*

„Mues und Brot“ ist formelhafter Ausdruck für Lebensunterhalt, das zur Existenz Notwendige. So alt wie Mues und Möcke heißt überaus alt. Auch ohne Alliteration einfach: so alt wie Mues und Brot — uralt. *Bi eim under Mues und Brot sto,* bei ihm an der Kost oder im Dienst sein. Kinder erziehen, unz daß si ir Mues und Brot selbs mügend gewinne. Er führt sin eigne Rauch, heißt es von jemand, und ist nit me an sis Vaters Mues und Brot. *Gib uns die Benedeiuug,* betet in Zürich der alte Werdmüller anno 1552, daß wir unser Mues und Brot mit Frid und Ruw mögend gewinnen.

In der Schaffhauser Bettlerordnung von 1524 heißt es: Die fronde, usländischen Bettler mögen zur ellenden Herberg infahren und welcher kommt vormittag, dem soll man zum Imbis Mues und Brot geben und einen vierten

Teil einer Maß Wins, dazu ein Kriüzer. Damit soll er dannach fürbas strichen und nit übernacht blichen.

Ganz in Uebereinstimmung mit seiner hohen Wertung von Essen und Trinken betrachtet das Volk den Zustand der Nüchternheit mit einem gewissen Misstrauen. En nüchterne Ma hät kei Glück; wer am morge nüchter nüfft, dem chunnt, was en verdriüft. Wemme zum erste Mol im Jor de Guguch hört ase nüchter, so hungert me 's ganz Jor. Ein „Langnüchter“ ist ein Geizhals. Der „Langnüchter“ ließe sich um einen Kreuzer alle Zähne ausziehen. „Nummenüchter“ dagegen ist ein anderer Name für Trunkenbold.

2. Wenn wir aus dem Idiotikon uns die Frage zu beantworten suchen: Was ist das Schweizervolk? so kann das unmöglich den Sinn haben, daß wir alle Speisen aufzählen müßten, die auf die schweizerischen Tische kommen. Ebenso gut könnten wir ein Kochbuch vorlesen. Es kann nur in Betracht fallen, was dem Schweizervolke an Speisen eigentümlich ist, oder was Anlaß gibt zu allerlei mit dem Leben unseres Volkes zusammenhängenden und das-selbe charakterisierenden historischen, sprachlichen oder sonst in irgend einer Hinsicht interessanten Bemerkungen; auch was in Sprichwörtern und Redensarten eigentümlichen Gedankenausdruck gefunden hat.

Wir sprachen vorhin von Mues und Brot. Es wird in jenem Zusammenhang wohl vorzugsweise an Habermues und Mehlsuppe gedacht werden müssen. Von Suppe in gewöhnlichem Sinne steht im Idiotikon wenig zu lesen. Sie scheint dem Volke zu dünn zu sein. Wir erfahren, daß bei Kindstaufen „gäli Suppen“ d. h. mit Safran gefärbte Fleischsuppen gebräuchlich waren. Auf regelmäßige Habermuesnahrung deutet das Luzerner Sprichwort: Me kennt enand nit, wemme uit e halb Viertel Haber (sonst e Viertel Salz) mit enand ggesse hät. In einem rechtschaffenen Habermues blybt de Löffel ufrecht sto; es ist so dick, daß me druf tanze cha. Beiläufig hier bemerkt: Ris mit „Luggemilch“ d. h. geschwungener Rahm so dick, daß de Löffel drin stöht, ist me im Paradies.

Von den verschiedenen Arten von „Mues“, die aber teilweise zu den Gemüsen gehören dürfen, seien erwähnt: Maien-Mues, zu Anfang Mai aus Eiern, Milchziger, Butter mit Zucker gekocht. Buttle-Mues aus Hagebutten, Brut-Mues aus Mehl und Milch, Zucker und Safran, am zweiten Hochzeits-tage aufgetischt. In Appenzell lautet der Ruf zum Essen geradezu: go muese, Obedmuese heißt zu Abend essen. Einmuesler heißt der Junggeselle, der für sich allein kocht, mit dem Nebenbegriff des Sonderlings.

Fleisch, auch gesotenes Rindfleisch, gilt gewissermaßen als vornehme, als Herrenspeise. Auf den Tisch des gemeinen Mannes kommt es in der Regel nur Sonntags. Sein Nahrungswert wird wohl erkannt. Fleisch macht Fleisch sagt der Volksmund. Zu Ostern essen auch arme Leute, wenn immer möglich, Fleisch, hauptsächlich Rindfleisch vom Osterstier, daneben auch Schafffleisch, in Erinnerung an das Osterlamm. Auf dem Bauerntisch ist von Fleischspeisen „Schwinis“ das Hauptgericht. Kälbernes gilt schon mehr als Herrenessen. Er häts wie en Herr; er hät alli Tag Suppe und Fleisch. Bu Fleisch i der Wuche ist kei Red, nu öpp am Mäntig, wenn öppis vor ist vum Sunntig. Me muß ums Brot arbeite, gäb e (= bevor) me zu Fleisch chunnt.

Im Bernbiet und überhaupt in der inneren Schweiz wird nicht selten „Urfuris“ aufgetragen, d. h. Hammelfleisch. Urfur, Nurfer, Urfel, Tufel heißt der Hammel. Die verschiedenen Formen des Wortes zeigen, daß die Leute sich über dasselbe nicht klar sind und daran herumraten. Es stammt aus dem alth. urfur = spado, verschnittener Bock, mit dem Verbūm arfurian, arfuiran, erfuran = castrare. Das Pendant zum Urfuris und Hammelfleisch ist das Auwin- oder Lammfleisch, von Aw, Auwili, Äuli, Auwji (Wallis), das weibliche Schaf: ovis. Bei J. P. Hebel: Häli. Englisch: ewe, Schafmutter (ausgesprochen juh). Es finden sich die Formen Au, Auweli, Autschi, Autschli, mhd. ow, awi.

Im Bernbiet unterscheidet man zwei Arten von Leichenessen, Kässgräbt und Fleischgräbt, die letztere findet nur bei Wohlhabenden statt. Wie unerlässlich Fleischgerichte bei einer Hochzeitfeier waren, läßt die Redensart erkennen: Es got zu, wie ufs Birehanse Hochzig, d. h. äußerst ärmlich, indem bei jener sprichwörtlich gewordenen Feier der ganze Hochzeitsschmaus aus gedörnten Birnen bestand. Glücklicherweise bedeutet die weitere Redensart: Bis z'Birehanse Hochzig so viel als niemals. Jene Armut sei demnach in Wirklichkeit selten genug vorkommen.

Ein währschaftes Schweizergericht ist „Schof-Chabis“, Schafffleisch und Chabis unter einander gebraten. Boreffen heißt schon 1405 ein Gericht aus Schafffleisch, Lunge, Leber in einer gewürzten Brühe, das dem Hauptessen vorangeht. Eine alte Chronik berichtet: Chrös vom Kälbli und Gizzi gesotten und gewürzt wird bi uns gemacht ein Boreffen. Im Kanton Glarus wird etwa „Mungge-Lid“ d. h. Vierteil eines Murmeltiers als besonderer Leckerbissen von den Wirten ausgeschrieben. Als Leckerbissen galt auch ein gebratenes Kuh- oder Kälbeuter. Anno 1525 hat der Schultheiß von Walenstatt bei einem gebratenen Ueterlin eine schimpfliche Neußerung über die Schweizer. Um jene

Zeit verordnete der Rat von Zürich, daß die Mezger keine Zunge theurer verkaufind dann 2 Bazen und ein Ueterli um 1 Bazen. Und ein Berner Volkslied singt: „Bring's Ueterli von einer feißen Kuh, stell uns ein suren Senff dazu, so wend mir bi dir wohne.“ Ueberhaupt wußten die alten Schweizer sehr wohl, was gut schmeckt: Der Bürgermeister Hans Waldmann erhielt 1465 als Bad-schenke ein Eßchen Kalbsmilchen. Dem an persönlichem Erscheinen bei einer Mahlzeit Verhinderten wurden als Anteil am Festessen übersandt: 1 Kapaun, 1 Quart von einem indischen Hahn, 1 Hase, 1 Rebhuhn, 1 Stück Mandeltorte, 1 Stück Zwetschgentorte und 1 übergüldete Citrone. Als einer der kostlichsten Leckerbissen galt Trüfche-Lebere neben Karpfen-Züngli. In Zollikon geht die Sage, eine Abtissin zum Fraumünster habe einst das Gut „Trubenberg“ bei diesem Dorfe für diese beiden Schleckspeisen dahingegeben.

Es fehlte denn auch nicht an Gourmands, die dergleichen zu würdigen wußten. Einer meinte: E Grättli, e Brätli und e Salätl — wenn er das hätte, so wäre er zufrieden. So wenig sonst das „Schwinis“ in Ehren gehalten wurde, Knechte maulten, wenn „Diges“ gar zu oft serviert wurde, so wußte man doch Ausnahmen zu machen. Vom Steinobst hanti d'Hamme am liebste, sagte jemand. Ein anderer: Bu allem Garteziig ist e Hamme 's best. Von der Hochschätzung des Schinkens zeugt auch die Redensart: Wege dir thut me kei Hamme über. Besonders lecker fand man die genährten oder sog. Büntelihamme. Einer dieser Feinschmecker findet: 'S Gmäggelig dem Hamme bei no hani am liebste. In flagendem Tone gesprochen hört man die Aeußerung: Wir müend iüse Schwinis iez lebig esse. Es fot a mäggele. Es tige Fleisch verleidet eim, bständers wenn's mäggelei. Dagegen wieder: E jungi Su hät en äffigs Fleischli.

Die „dürre Landjäger“ seien hier erwähnt nicht etwa als Leckerbissen, sondern wegen der mehr als fraglichen Ableitung des Wortes von „lang tige“ sc. Wurst. Es wird auch im Idiotikon an die militärische Steifheit der Polizeisoldaten erinnert, ohne Zweifel, damit das tertium comparationis sich um so reinlicher heraushebe, während doch in Wirklichkeit von einem „dürren“, nicht von einem „strammen“ Landjäger geredet wird.

Chrägli-Mägli, auch Chrägeli-Mägeli ist das Gingeweide einer Gans, Magen, Lunge, Herz und das daraus bereitete Boreffen, wozu noch Flügel, Hals und Kopf kommt, kurz alles, was nicht am Gansbraten gelassen wird. Gansgschnäder bedeutet dasselbe. „De groß Hund“ heißt die große Blutwurst oder der gefüllte Mastdarm des Schweins. Hund wird auch wohl vom menschlichen Wanft gebraucht. D' Böllewähre, die ist gsund, die buzt de Mage und

de Hund. De Hund voll fresse. Es sind jo nu Broome, do cha si keine de Hund fülle. De Hund versprenge vor Lache.

Unter den Fleischspeisen erscheint auch das Kazegschrei. Ein Rezept darüber lautet: Man hackt vom zartesten Fleisch, thüt ein Ei darunter und bildet aus dem Gehäck eisförmige Rügelchen, schneidet dünne Speck schnitten, macht in jede zwei Schläze, bedeckt die Rügelchen damit und prägelt sie in Anken. Die Ableitung der seltsamen Bezeichnung, die auch in Schaffhausen bräuchlich ist — Kazegschra — dürfte noch schwieriger sein, als die des Ausdrucks „dürri Landjäger.“

Unsere Mitteilungen über die verschiedenen Fleischspeisen schließe eine historische Notiz über den sog. „Ghafis“, Gericht aus gehacktem Fleisch mit Eiern. Der Pfarrer zu Klingenau hatte der ganzen Gemeinde auf den h. Oster tag ein Ghäck zu entrichten, für dessen Zubereitung es mehr als 30 Pfund Kindfleisch und gegen 100 Eier bedurfte. Es war wohl nur die Gemeinde in ihren Vertretern, die eingeladen wurde, sonst müßten die Zahlen um ein Namhaftes größer sein.

Im Lauf der anderthalb Jahrhunderte, seit welchen die Kartoffel sich bei uns zu Land eingebürgert hat, ist sie zu einer „gemeinen“ Speise geworden im doppelten Sinne des Wortes. Die prosaische Frucht wurde zwar oft und viel gegessen, nach dem Idiotikon zu schließen hat sie aber Witz, Phantasie und Poesie des Volkes sehr wenig angeregt. Kaum daß von ihr Notiz genommen wird für irgend welche poetische Verwendung. Es müßte denn in dem ziemlich frostigen Rätsel geschehen sein: Es ist en Herr und doch kein Mensch. Lösung: Der Herr Döpfel. Da wäre am Ende der bewußte Herr noch einer vom Adel! Wir vernehmen unwillige Klagen über das ewige Einerlei der Kartoffelkost: Am morge sur, z'z' imis i dr Mundur, z'Nacht gschwelt und anegstellt! Dabei treten die „sure Herdäpfel“ zum Frühstück wahrscheinlich nur des Reimes wegen auf. Mit dem Thatbestand mehr in Übereinstimmung ist der Spruch: am morge präglet, z'Mittag gschwelt und z'Nacht i dr Muntur. Mehr Zufriedenheit atmet der Reim: Herdäpfel git's au für en jede Bur. Mer esseg's am liebste mit samt der Muntur. Uebrigens ißt en rechte Herdöpfleßer eisig drei Herdöpfel mit enand: eine het er im Mül, eine i dr Hand und eine im Aug.

Die wirklichen Aepfel als Gemüse gelten für geringwertige Nahrung. Es sprürigs Roß und en göpflete Ma sind im Frühling glich woht dra, meint der Volksmund. Und wiederum: Sträuige (d. h. mit Stroh gefüllte) Tiere und en öpfelmuesige Ma ziehed im Frühling kein Strick me a. — Dagegen

werden in dem Luzerner Drama „Jüngstes Gericht“ die Gerechten im Himmel mit Apfelmues bewirtet, vielleicht weil man dort nicht mehr arbeiten muß. Als ärmliche Speise betrachtet man auch dürri Bireschnitz. Im Zürcher Pfriindnerbuch werden geradezu „chorherrenmässige“ und „türbiremässige“ Pfriinder einander gegenübergestellt. Dem entsprechend gelten gedörrte Birnen auch als Mittel gegen Fettleibigkeit. Ein sog. „mästig oder fuorig“ Essen sind sie jedenfalls nicht.

Gleiches Schicksal wie die Kartoffel, daß es Klagen wegen Einerlei's muß über sich ergehen lassen, hat das Mangelkraut. Eine Tochter klagt: Chrut und wieder Chrut und erst noh Chrut im Garte! Mueter, gimmer au en Ma, i mag numme länger gwarte! Der Vater sagt nach dem Essen: Iez, Valentin, bet noch e Vaterunser, worauf das Söhnlein erwidert: Jo, wege dem Chrut! Mit Fisch und Bögle spis ich d'Hut, kein Mues friß ich dazu, kei Chrut! nimmt ein Eidgenosse sich vor in nicht geringem Selbstgefühl. „Chrut amene Hochzig!“ Ausruf für das Allerungereimteste. Mangold, etwas Brot und eine Schüssel Milch ist oft die Nahrung der Sennen. Ein verleidet si — lautet eine Redensart — wie chalt Chrut.

Erbsen haben unsere Väter mit Vorliebe angebaut und gegessen. Es scheint dies aus den mancherlei Arten hervorzugehen, die unsere Mundarten unterscheiden. Da gibt es Esz-Erbsen oder genauer, mit dem Appenzeller zu reden, „alls effend Aeres“, weil man auch die Schoten genießen kann (also was wir Chäfen nennen), dann Fisch-, Früh-, Freß-, Chifel-, Guet-, Allsguet-, Hode-, Bode-, St. Johanns-, Chrönli-, Maie-, Großmueter-, Broke-, Kugel-, Korschacher-, Röß-, Rütti-, Schleck-, Speck- und Schwobe-Erbsli, Ringel-, Stichel-, Dräh-, Wälschi-, Wind-, Wif- und Zuckererbsli. Auch Züri-Erbsli. Herz, wa witt?

Auf eine ähnliche Mannigfaltigkeit stoßen wir bei den Speisen, die aus Milch oder mit Zugabe von Milch bereitet werden, und das begreift sich auf Schweizerboden. Ehe wir auf sie eintreten, ein Wort über ein Hauptprodukt aus der Milch, den Anken. Wie oft und viel sich unser Volk mit diesem Nahrungsmittel befaßt, zeigen Redensarten wie: Er weiß, wa der Anke gili — Er kennt die Menschen und den Lauf der Welt. Das ist nit alles Anke: die Sache ist nicht ganz zuverlässig, es ist nicht zu trauen. Meh Anke als Brot verspreche — groß thun. Es ist nit alles Anke, was d'Bure schized — sie sind falsch, d'Bure sind Lure. De meint au, sin Drecf sei Anke — er ist ein Prahlhans. Die gschidist Frau cha de Anke abrenne. Das Geschlecht wechselt: man hört auch das Anke. Das merkwürdige Wort heißt althd. ancho, es ist gleichen Stammes mit sanskrit. anj = schmieren, salben, lateinisch unguere.

Man unterscheidet Gras- und Heu-Anke, Winter- und Summer-, Hütten- und Bure-, Chübel- und Ständli-, Maie-, Berg-, Balle-Anke. Die gottlose Bündner säged dem heilge Anke Schmalz — lautet eine Klage, die das Idiotikon uns aufbewahrt, und eine andere über hohe Lebensmittelpreise: *Tez mueß me d'Milch und der Anke aſo i der Appiteg chause!*

Wenn vom Jahre 1557 aus der innern Schweiz erzählt wird: man kochet auch Gier in Anken, ifſet man gewonlich z'morge — so werden das jetzt wohl tempi passati ſein, wie man jetzt auch ſchwerlich mehr geringschäzig ſagen wird: *Deppis Drecks vu Giere.* Eine Menge mit Milch bereitete, zum Teil höchſt eigentümliche Speisen, hat unser Volk beibehalten bis auf diesen Tag. Da ist das *Gheium*, auch *Rührum*, *Teizmues*, *Spezſch* und *Stunggenverni* geheißen, eine Alpenspeife aus frischem Rahm, Weizmehl und Sufi bereitet. Ein nicht weniger abenteuerlicher Geselle ist der *Erdbeer-Hengſt*, ein Brei aus zerſtoßenen Erd-, Heidel- und Brombeeren mit Milch, zuweilen auch mit aufgeſtreutem Habermehl. *Syn. Waleſturm, Walemilch.* Die Thurgauer fabrizieren dieses Magenpflaster. Ohne Anken-Mues mit Honig und *Chriſti-Mues* kann man im Kanton Glarus keine Kilbi feiern. Beliebte Speisen sind Schlottermilch zu gesottenen Kartoffeln und „*Zibele-Mauschi*“, zerschnittene Zwiebeln mit Brot gemengt und in Butter geröstet. *Chriſti-Müſi* ist ein Gericht aus Hafermehl und Nußkernen. Verwandt ist das oder der *Chriſti*, zerquetschtes, mit Gewürz und Ziger gemischtes, gesotenes dürres Obst. Wohl bekomms! rufen wir mit Entſezen. Im Kanton Uri hat jede Haushaltung am h. Abend Milchreis und nachher geschwungenen Rahm. Daher ſprichwörtlich: *Gnug ha wie am h. Obed.*

Klöſze aus Maismehl mit Milch sind eine beliebte Bauernspeife. Ein rüstiger Landmann, wie es ſcheint ausnehmend „gsund und gfräß“, hat ihr ſo eifrig zugesprochen, daß er berichtet: *Min Buch war mir dermaßen gfüllt, es hett eine e Lus druf knüllt.* Die höchſte Magenleistung fordert wohl das Gericht *Oſegugg* genannt. Es besteht aus gehackten oder gestampften Kartoffeln, Birnen und Aepfeln, mit altem Käſ, etwas Mehl und Salz, in einen Brei gerührt, in eine mit frischer Butter besprengte Bratpfanne gegoffen, obenauf reichlich mit Speckwürfeln gespickt und im Ofen gebraten. Wenn eine Prämie ausgesetzt würde, wer das Unverdaulichste zu erfinnen wiffe, so müßte der Erfinder dieses Gemengſels unfraglich den Kranz davontragen.

Sicher vor ſolcher Uebersättigung ist, wer „*Bettelbube*“ vorgesetzt bekommt. Es ist dies der Name eines Gerichtes aus kleinen Aepfeln mit Schale und Stiel und Kartoffelschnitzen, oft ungeschnalzen in Wasser gesotten, eine fade Speife armer Leute: *Du chasch denn uſs dor wider alli Wuche 21 Mol*

Bettelbube gnage und is Heere Wöschhus go Sparsuppe und Armi-Seele-Wegge esse. Im Himmel wartet me den Armen uf mit Stierenauge und Gugelhöpfle, die Riche aber müend vorlieb ne mit gschwellte Herdöpfle und Bettelbube. In Basel versteht man dagegen unter „Bettelbube“ große Weinbrotschnitten in Butter gebacken. Ueberhaupt sind die Basler nach dem Idiotikon keine Kostverächter!

Der Käse ist hier in Schaffhausen erst zu allgemeinerem Konsum gekommen, als die Industrie Scharen von Arbeitern in unsere Stadt brachte. Anderswo, zumal in den Kantonen mit Alpenwirtschaft, gehört er von alters her zu den Hauptnahrungsmitteln. Im Berner Oberland besteht das Abendessen regelmäßig aus Kaffee, Brot und Käss, im Solothurnischen aus Brot, Käss und Most. Von dem Heere verschiedener Kässarten, die das Idiotikon aufzuzählen weiß, sei nur eine Auswahl erwähnt. Es gibt Hafekäss — ein Stück Käss in einen Topf gelegt und bis zur Gährung stehen gelassen, — Hand-Chässli, von Hand gesormt, Hundschäss, dem Landvogt geschenkt, daß er seine Knechte von Zeit zu Zeit mit Hunden in die Berge schicke, um die Raubtiere zu vertreiben; der letzte „Hundschäss“ wurde auf der Rotschalp in unserm Jahrhundert zu Anfang der Zwanziger Jahre gemacht; Hose-Chäss zum Ersatz von Hosen als Preis bei Schützenfesten. Hus-Chäss: kleine Käse zum Hausgebrauch, nicht zum Verkauf. Der Pfarrer erhielt zu St. Johannis „en Huschäss vo jedwederem Hus.“ Auch bildlich gebraucht: „Er halte eine Magd, so ein alter Hauskäse, der ihn schon auf den Armen getragen hatte.“ (Jeremias Gotthelf). Chessi-Chäss, der eben aus dem Kessel genommen worden ist. Knechte-Chäss, den Alpknechte, wenn sie im Herbst von der Alp kamen, neben barem Geld als Lohn erhalten. Maie-Chäss, im Mai gemacht; Mutschli- und Muttli-Chäss von der rundlichen Form, Bure-Chäss, im Gegensatz zum Senne-Chäss. Bloder-Chäss, nach doppelter Abrahmung aus saurer Milch bereitet und im Rauch getrocknet. Sane-Chäss sc. Söu-Chäss = Schwartenmagen, ein Präparat aus gesottenem Schweinefleisch. Basel. „Bözauer-Chäss“ bedeutet Schläge mit der Rute, auch „Ramsemer-Chäss“ geheißen. Ein Kind, das mit der Rute Bekanntschaft machen muß, friegt Bözauer-Chäss oder Ramsemer-Chäss. Letzteres wohl ein Missverständnis oder eine Verwechslung? Für Wamsener. Von „Wamsen“, einem das Wamms ausklopfen. Meisterchäss ist ein herrschüchtiger Mann, syn. Meisterchäss für Frauen. Was Tueßchäss und Stinkchäss bedeuten, bedarf keiner Erklärung.

Eine sehr beliebte Speise ist der Ziger-Chlääb, kalt genossen, bestehend aus einer zusammengeknneteten Masse Schabziger, gedörrten und zerstoßenen Apfeln und Birnschnitten, Rahm und Gewürz: wer dieses Gemengsel bewältigt,

dem darf man wohl Glück wünschen zu seiner übermenschlichen Verdauungskraft. Chläb heißt ein schwarz und weiß geflecktes Kind; auch der Ziger-Chläb sieht gefleckt und getigert aus. Ebenbürtig an Schwerverdaulichkeit mag der Käss-Happich sein, aus Mehl, heißer Milch und feingeschnittenem räztem Käss, daraus ein dicker Brei gemacht und in Form eines Kranzes in Butter gebacken. In Appenzell und Thurgau auch Chäss-Totsch genannt. Es got mer nüt über en Chäshapch, meinte ein Mostindier, me mag derzu e chli trinke. Ein Schnittlauch-Happich ist ein Käss-Happich mit Schnittlauch gewürzt. „Lutsch“ ist äußerst weicher, zur Winterszeit aus abgerahmter Milch im Hause von Frauen bereiteter Käse; auch „Bauernchäss“, als besonders schmackhaft geschätz, ganz junger Käss. Das Wort wird von „lutschen“ abgeleitet, weil dieser Käss sich „versaugen“ lasse. In der Kleinkinder-Welt ist der Lutschbeutel (Rüggi, Söggel) ein Wort gleichen Stammes, jetzt allgemein durch das „Zäpfli“ ersetzt, das freilich nicht zu den Nahrungsmitteln gehört.

Der Käss greift nachgerade unsere Geruchsnerven an. Wir sind froh, daß wir zu einem angenehmer duftenden Gegenstand übergehen dürfen, zu allerlei Brot und Backwerk. Redensarten und Sprichwörter über das Brot sind bereits angeführt. Dem täglichen Brote wird fast religiöse Verehrung gezollt. Es gilt als Frevel, es zu vergeuden, auf dem Boden liegen zu lassen oder gar darauf zu treten. Jedes Bröselein wird sorgfältig aufgehoben und den Vögeln gegeben, daß nichts umkomme. Man soll das Messer nicht ins Brot stecken, sonst sticht man dem Herrn Christus ins Herz (Ich bin das Brot des Lebens).

Von verschiedenen Arten Brötchen seien erwähnt die Murren oder Murrli: ovale oder runde Milchbrötchen, meist mit einem Einschnitt. Es gibt Züri-, Steiner-, in neuester Zeit auch Frankfurter-Murren. Ein Wortspiel lautet: Er muß siner Frau käni Murre chäufe, scil. sie murrt ohnehin genug. Er het Murre heimbrocht = ist verdrießlich nach Hause gekommen. Ich muß hei, sust chummi Murre über vu der Frau, sagt ein furchtsamer Chemann zu seinen Wirtshauskameraden. Im Jahre 1650 wurde der Zürcher Weggezunft eine Nachbildung in Edelmetall geschenkt, „die vergüldt Murre“, 34 Lot Silber schwer. „Murre übercho“ euphemistisch für Schläge kriegen. Der Name röhrt vielleicht her vom mhd. murr = stumpf, oder er steht in Zusammenhang mit dem spanisch-portug. morro = runder Körper. Tobler vermutet Verwandtschaft mit murw = mürriges Brot. Unter „Mürbes“ verstehen die Bäcker „chröspeliges“ Backwerk, davon das Verbum „mürbele“, solches essen oder überhaupt etwas Gutes mit Behagen verzehren. Ein „Elgger Ma“ ist ein aus Brotteig gebackenes Männchen, die Augen aus Bachholderbeeren, mit gespreizten Beinen, als

St. Niklaus- oder Neujahrsgabe für Kinder. Sie wurden bisweilen durch ein gegen den Rücken gestemmites Schwefelholz aufrecht gestellt, daher die Redensart: da sto wie en Elgger Ma. Benannt nach der ursprünglichen Herkunft vom Dorfe Elgg. Verwandt mit dem Elggener Ma ist der Grätti-Benz: Gebäck für Kinder in Gestalt eines Mannes mit gespreizten Beinen in Rock und Hut. Gier- und Hepfchränz werden von alten Zeiten her zu Weihnacht und Neujahr gegessen. Auch etwa Wurstwieggen. — Mutsch, Motsch, Mötschli, Mutscheli sind kleine Brötchen, bald aus gewöhnlichem, bald aus Gierteig. In der alten Zürcher Bibel stand Jerem. 37, 2 zu lesen: Da hat der König Zedekia befohlen, daß man ihm — dem Propheten — täglich ein Mutschli brots gebe. (1667 ein laib Brot.) Anno 1517 ward ein so kalter Winter, daß der Bodensee überfroh und wettet Einer um ein Mutscheli, überhin ze gon. Da er wider umher kam, sprang er vor Freuden auf und sprach: Ich han die Mutschell gwunne! Da brach das Is und er ertrank. — Der Klaus bringt nach einer Schilderung von 1784: Mutschellen, Chröpfli, Haselnuß und Giertätsch im Ueberfluß. Mugeli sind kleine Brötchen, die paarweise zusammenhängen oder auch einzelne faustgroße Brötchen, deren eines der Bauer täglich dem Geißbuben zukommen ließ. Syn. Mutschli. Er hät es Seukessi voll Waare usglade, daß keis Mugeli meh druf Platz gha het. — Landsknecht nannte und nennt man in Luzern ein langgrundes, flaches Brot aus ungesäuertem Teig, mit Gi bestrichen und reichlich mit Salz und Kümmel bestreut; ein beliebtes Fastengebäck.

Unter dem Süßen und sonstigem Schleckwerk nehmen unstreitig die Küechli die erste Stelle ein. Bei fröhlichen Familienfesten wird geküßelt, bei Taufen und Verlobungen, wenn werte Gäste einen Besuch machen, bei Frauengesellschaften, wenn ein Glied des Hauses an eine gute Stelle gewählt wurde sc. Als eine Frau am Abend vor Weihnachten ihrem Mann nur Habermues auf den Tisch stellte, rief er entrüstet: Das isch kei heilige Obed! Hung und Chiiechli willi! Was die Alte errunge und erworbe, loß i nit abgo! Ein armer Knabe, der nicht einmal an der Kirchweih Küechli erwarten konnte, tröstete sich resigniert: Isch's Chilbi, so sey's Chilbi! Mueter, richt's Mues al! — Am Schluß der Ernte gibt die Bäuerin den Schnittern Küechli mit nach Hause. Lohnarbeiter bei mühsamer Berrichtung, z. B. Wäschnerinnen, Knaben beim Traubentreten, erhalten bei gewöhnlichen Mahlzeiten Küechli als Zugabe. — Rätsel: 's got öppis wiß is Bad und chunt bru hei. Mit de Chiiechlene ha me's Brot spare. Wenn i will und der Aetti will und d'Chind wend, wenn aber d'Mueter nid will, so git's kei Chiiechli, het's Buebli gseit. I möcht gern Chiiechli bache, meinte eine Frau, wenni Anke hett, aber i ha kei Mehl! Er got us wie ne

Chüechli. In Zürich war zu einer Zeit das Chüechli-schicken zu einer Form der Bestechung ausgeartet, daß der Rat einschreiten mußte. — Als 1656 die Katholischen gegen Bilmergen anrückten, waren die sorglosen Berner mit Chüechli-backen beschäftigt. — Es werden allerlei Chüechli genannt: Bexier-, Herre-, Obherre-, Holder-, Häckler-, Hung-, Chrit-, Chüsseli-, Bire-, Magdalene-, Briesch-Chüechli. Die letztern von einer Kuh, die erst gekalbert hat. Ferner: Blatte-, Blut-, Bliz-, Kindbetttere-, Prämie-Chüechli. Diese einem Kinde zu Ehren, das in der Schule einen Preis erhielt. Sprüz-, Trachter-, Model-, Schlange-, Gleichschwer-, Schwizer-, Speck-, Spinn-, Stude-, Wi-, Wind- und Ziger-Chüechli. Da ist's kein Wunder, wenn der Reimspruch lautet: Hüt und morn und übermorn ist e langi Wuche, und wenn die Wiber gchüechlet händ, so händ sie afo grochse. Luzern. — Galdi oder goldige Hube sind ein Gebäck aus feinem Semmelmehl, gestoßenen Mandeln, Zucker, Zimmt und Citronat, alles untereinander gemengt, in eine gewisse Form wie ein Hohlziegel gebracht und in Butter gebacken.

Es wäre noch zu reden von Leckerli und Krapfen, von Mandelherzlinen, und Schwizerhößlinen, von Hirschhörnlinen und Ufjuck (eine Art Pfannkuchen); wir wollen es aber bei dem Gesagten bewenden lassen. Eine Ausnahme sei nur gemacht mit den Hüpen oder Hippen, wegen ihrer historischen Merkwürdigkeit. Man versteht darunter bekanntlich ein gepreßtes und nach dem Backen in Form eines Röhrchens zusammengerolltes Gebäck aus Mehl, Rahm und Zucker. Das Vorhandensein der Hüpen ist schon im 14. Jahrhundert bezeugt. In früheren Zeiten erscheinen sie regelmäßig — wie übrigens auch jetzt — zum Nachtisch bei größern Mahlzeiten, besonders vor dem Schlaftrunk. Den Namen erhielten sie mit Rücksicht auf ihre Dünigkeit von einem Stammwort, das dünn, mager bedeutet: hippig, heppig, hippig — ein hippiges d. h. ein schwaches unansehnliches Mädelchen. Ein Kinderreim lautet: Ueber's Tor cha's Biebli laufe, uf de Märkt go Hüpli chause. In St. Gallen scheinen sie erst später aufgekommen zu sein. Kehler berichtet in seiner Chronik: 1534 hat man allhier erstmals angefangen die Hippen zu backen, so in den Trinkstuben und Gesellenürten gefest worden; vormals nie gebrucht gsyn. Bei Geiler von Kaisersberg, unserm Schaffhauser Landsmann, steht zu lesen: Das Sechst, das der Wannekrämer feilträgt, das sind Offlatenröhrlin, Hippen, dis ist aber eine arme Spis. Es ist ein wenig Mehl und ein wenig Honig, es ist ein wenig süß in dem Mund. Und an einer andern Stelle: Röhrlin oder Hüpen die haben ein wenig Süßigkeit in ihnen und ist nüt dahinter. Da und dort nannte man sie Holhippe oder Hohlhippe; davon bildete sich ein Verbum hippen, hüpen, holhippen, hohlhippeln

mit der Bedeutung schmähen, schelten, frech herausgeben, etwa auch verhönen. Das kam so. Das Gebäck wurde von den Hippenbuben auf Straßen, in Wirtshäusern und Badehäusern zum Verkauf feilgetragen, die ihre Ware mit lautem Rufe anpriesen und mit ihrer Zudringlichkeit den Leuten oft lästig fielen. Sie waren vielfach dem Spott und roher Behandlung seitens der Wirtshausgäste ausgesetzt und vergalteten ihrerseits die Neckereien mit einem ausgiebigen Mundwerk, ähnlich den Schusterjungen in den „Fliegenden Blättern.“ Daher wurden sie sprichwörtlich. Das Hippen- und Kuechli-rufen wurde vom Schaffhauser Rat 1686 nebst andern nächtlichen Ruhestörungen verboten. In einem Zürcher Aktenstück von 1470 heißt es von einem bösen Maul: Mine Herren wollend nit me liden, daß er ihre Amtliit also ushippe. H. Bullinger erzählt von Dr. Eck: Er habe großen Muthwillen geübt und alle, die wider ihn gedisputirt, on alle Er gehalten, geshmähet, gehüppet, verachtet und verspottet. Eben derselbe sagt von den Wiedertäufern: Der Läser achte wol, wie sie mit hol hüppiger und lichtferiger us hüppung diser sach alles ansehen nemend und sie in Gelächter und Verachtung bringen; wie sie all prediger nit nur hol hüppend, sunder auch dem Tüfel guot und gar gebend. Der „Murnar“ ist nach dem Urteil Heinrich Bullingers ein unverschampf Hüppenbub, lichtfertiger scurra und verzwyfelter Bruder Rusch. — Eine Hebamme hatte zum Landvogt in Regensberg gesagt, er sei ein rechter Hüpisbub. Sie soll getrüllt und vor den öffentlichen Stillstand gestellt werden. — Th. Murner wirft Luther vor: Nun hast du doch den frommen König — Heinrich VIII. — wohl usgruft und gehippenbubt; und reimt: Wer auf lutherisch predigen soll, der schelt die Münch und Pfaffen wohl und hüppenbub' auch Federmann, so steht man, daß er lutherisch kann. Dr. Eck wiederum beschwerte sich über eine „vergiste hippenbubische Schrift“ Luthers. Von Hans Sachs sagt er: Er hab den heiligesten Vater Baptst ausgeholhipi wie ein Holhippibub. In Seb. Franks Sprichwörtern findet sich die Perle: Wer Federmann schrepfen will, der leid auch, daß man ihn schreps. Holhippler sollen sich mit Dreck lassen beschissen. — Doch wir sind von den Tafelküstigkeiten und -Freuden weit abgekommen: es ist Zeit, daß wir zu ihnen zurückkehren.

3. Bei weitem nicht in solch überreicher Fülle wie über Speisen und essen fließt uns im Idiotikon der Stoff zu über Getränke und trinken. Wohl nicht deshalb, weil im Verhältnis weniger getrunken als gegessen wird, — das dürfte allerdings der Fall sein, obwohl immer noch genug und mehr als genug getrunken wird, als vielmehr weil unser Volk durchschnittlich gesprochen nicht mit solchem Behagen und gutem Gewissen trinkt wie es ist. Man thut's,

aber man redet weniger darüber. Auch dürfte die Zahl derer, die sich für das Trinken interessieren, kleiner sein als die Zahl der andern, die mehr Interesse zeigen für Schüsseln und Teller, als für Flaschen und Gläser. Man denke nur an das weibliche Geschlecht. Übermaß im Trinken bringt eher sittlichen Makel mit sich als Übermaß im Essen und kommt auch mehr zur Kenntnis des Publikums. Bei einem Volksfest in der Pfalz, wenn ich nicht irre, brachte ein Wirt über seiner Haustüre den Reim an: Ob sie singe, ob sie kugle, ob sie rause, isch mer wurst; wenn sie nur recht tüchtig saufe, denn die Hauptzach isch der Durst. — Ein Schweizerwirt, auch wenn er die gemeine Gesinnung seines deutschen Berufsgenossen teilte und derselben im tiefsten Herzensgrunde vor sich selbst sich nicht schämte, hätte doch Bedenken getragen, so brutal damit herauszurücken. Ein gewisses Aufstandsgefühl würde ihn davon zurückgehalten haben.

Es kommt ferner in Betracht, daß die hier hauptsächlich maßgebenden Wörter, wie Wein, Bier, Branntwein, Durst, Trinken, Saufen, Schoppen, Wirtshaus, Spielen &c. im Idiotikon bisher nicht zur Besprechung gekommen sind. So könnte denn die größere Zurückhaltung unseres Volkes in Bezug auf diesen Gegenstand möglicherweise auch nur eine mehr scheinbare sein. Wenn die genannten Stichwörter einmal an die Reihe kommen, wer weiß, ob das zu behandelnde Material sich dannzumal nicht ganz ansehnlich gemehrt hat?

Hypokras — um mit dieser Vornehmheit zu beginnen — ist das bekannte unerlässliche Basler Neujahrsgetränk. Der unzweifelhaft griechische Name wird bald abgeleitet von dem Arzte Hippokrates, der es erfunden und empfohlen habe, bald von dem griechischen Appellativ Hypókrasis oder Hypokrázion (vom Verbū hypokeránnymi, mischen.) Ein Rezept für die Zubereitung lautet: Wenn du zu 6 Quintlin Spezereien und zu einem halben Pfund reinen Zucker 4 Pfund des allerbesten rothen Weins vermischesst, so hast du einen guten Hippokras. J. R. Lavater 1608. Der Hypokras stammt aus dem tiefen Mittelalter. Man legte damals hohen Wert auf mancherlei Würz- und Glühwein. Getrunken wird er in Basel zu Weihnacht und Neujahr, und zwar kalt und warm. Anno 1599 wurde die Gemahlin des Erzherzogs Albrecht bei ihrem Aufenthalt in Basel vom Rat mit 36 Pfund Hippokras oder Malvasier beschenkt. (Ochs.) Hippokras, berichtet Lavater, wird mehrenteils Morgens zum Imbis gegeben in den kostbaren guten Mählern mit gebätem Brot anstatt einer Tracht oder des Boreffens, wie man im Teutschland zu thun pflegt mit den Malvasier-Süppchen. Hippokras und Malvasier sind übrigens nicht einerlei. Nikolaus

Manuel schreibt grossend: Claret, Hippokras und Malvasier kannten die alten Eidgenossen nicht.

Ein naher Verwandter des Hippokras ist der Claret, ebenfalls zu Neujahr, besonders am Silvesterabend getrunken. „Nimm 7 Quintlin Spezerei, 26 Loth Honig und 4 Pfund des allerbesten wohlriechenden weissen Weins, so hast du einen Claret.“ Die Apotheker waren sehr mit dem Claret geplagt. Die Hausmagd eines solchen klagt: Es mües mängisch zche und zwölf Fläsche in eins Hus bringe. Ein Bassler Apotheker machte alljährlich die lakonische Anzeige: Mein Claret ist fertig. Mit der Zeit wurde dies zu einem geflügelten Wort im Sinne von: Mit meiner Weisheit ist's zu Ende. Edlibuch berichtet: Die Unfrigen trunken an der Fasnacht des guten Mäfensiger und Claret zu Basel. Anno 1503. Felix Plater schreibt: Den Wybern gab ich — an der Hochzeit — von minem Claret, so ich in einem Fäzlin hinter dem Ofen hatt und selbs gar guet gemacht, ze trinken. Claret wurde den Stiftsherren an hohen Kirchenfesten aufgetischt. Mhd. Claret, vom Abklären, clarere, hell, lauter sein, daher auch Lutertrank genannt.

Gewöhnlicher Landwein ist selbstverständlich gemeint in dem bekannten Spruch: D'Fisch wend schwimme. Oder: En Fisch mües drümol schwüimme: im Wasser, im Schmalz und im Wi. Das Weinschmieren ist uralter Brauch. Schon im Zürcher Richtebrief findet sich der Satz: Der ergern win denn unsern landwin under andern win mischt, der ist des velsches schuldig. Es möchte eine schwierige Aufgabe sein, ärgern Wein als den Bendliker aufzutreiben.

Als Wein minderen Ranges folge der Most oder Obstwein, unterschieden als Apfels- und Birnenmost. Ein Kritiker redet ihn nachdrücklich mit der Binsenwahrheit an: O Most, i säg dr's unders Gsicht, daß de Wi vil besser ist! De Wi wärmt — meint das Volk, de Most chelt. Den Mostbauern wird nachgeredet: Si tüend under's Most Wasser, und denn tüend si brav Salz dri. Eine Thurgauer Redensart lautet: Sin So had si besseret, wie 's Choler's Most, im Sinn: er ist schlimmer worden. Ein Appenzeller: Er näd ab wie 's Choler's Most und de ist Eßig worde! „Muest Most ha“ Abfertigungsformel im Sinn von: würst di trompiere! Er will i d'Chuchi inne, aber oha Most! — die ist verriglet! Ein Berner Mandat verordnet: Das Singen geistlicher Lieder beim Wein und Most soll hiemit abgestellt sein. Chönnid, nend noch es Most, seb er gönd! Einladung an einen Besucher. „Chriüglimost“ ist in süßem Zustand auf Krüge abgezogener Obstwein. Ein Bauer, der weder Obst noch Wein pflanzt, wird geneckt, er herbste nur „Räbemost“, nämlich aus weißen Rüben gezogenen. Wibermost — scherzhafte Bezeichnung des jungen süßen

Mostes. Tez ist es gmöstet — heißt es im Thurgau, wenn infolge eines Nachtfrostes die Blüten erfroren sind.

Ueber den Kaffee bietet das Idiotikon auffallend geringe Ausbeute. Ob der Volksgeist sich mit diesem modernen Getränk, das doch immerhin zu größter Bedeutung gelangt ist, um seines prosaischen Charakters willen nur ungern befaßte, oder ob das moderne Geschlecht zu seicht und geistlos war, um über den Kaffee etliche kräftige Sprüchlein auszuprägen, bleibe dahingestellt. Die Aussprüche: Chalte Kaffi macht rothi Bagge; Kaffi, Thee und Leckerli bringed de Bur ums Leckerli, und daß erbärmlicher Kaffee, drümol abbriijet, Gunggel-, Glünggel-, Glünggeli-, auch Wöschlumpe- oder Spitoler-Kaffi geschöhöten wird, ist so ziemlich alles, was sich finden ließ. Husaren-Kaffi ist Grampampuli oder einfach Schnaps. Schwobe-Kaffi nennt man ironisch eine dicke Habermehlsuppe. Der Kaffee „meerelet“, wenn die Bohnen beim Transport über Meer einen Beigeschmack annehmen. — „De Kaffi versto“ heißt erfahren sein, eine Sache von Grund aus kennen.

Für das Wassertrinken kann das Volk sich nicht recht begeistern. Gegen das Wassertrinken im Freien hegt es sogar ein gewisses Misstrauen. Referent erinnert sich aus seiner Knabenzeit: wenn wir Pfarrersbuben irgendwo in Feld und Wald an einem Brünnlein den Durst löschen wollten, so warnten die Leute, wir möchten uns vor den „Stabissele“ oder Thahnger-deutsch „Sto-Bissele“ hüten. Ich dachte mir unter den gefürchteten Stabissele irgend eine Aßel-Art, jedenfalls ein gefährliches Geschöpf, mit ungewöhnlich scharfen Tresswerkzeugen ausgerüstet, das sich im Schlunde des Trinkenden festbeißt. Eine Regel für's Wassertrinken lautet: Man soll Wasser trinken im Merze wie ne Lus, im Alprelle wie ne Mus, im Mai bis es eim de Lib versprengt oder as d'Lunge und Lebere drin ummeschwimme. Scherhaft sagt man, wenn man einem Wasser einschenkt: De ist vu Luterbach oder: da ist Luterbacher.

Ehe wir von den Getränken Abschied nehmen, noch die paar Notizen: z'mörgele heißt des Morgens ins Wirtshaus gehen. Ein Zürcher Mandat von 1627 verbietet das z'mörgele und überhaupt das Trinken vormittags in den Wirtshäusern. „Denn Gott — predigte Fr. Wyß dazu 1650, den 3'mörgele ernstlich gedräut hat: Weh denen, die des Morgens früh sind, sich des Saufens zu befleissen!“ — „Mit me chönne Bäbi säge“ heißt so viel als total betrunken sein. Er trank, lesen wir bei Jer. Gotthelf, bis er kaum mehr Bäbi sagen, geschweige Geld zählen konnte. Von einem Schwerbetrunkenem sagt man: Er wisse nicht mehr, ob er en Bub oder e Meitli sei.

4. Art und Weise des Essens betreffend, so kommt dem gesprächigen Volk das Einsamessen himmeltraurig vor. Wer allein Mahlzeit hält, der hat einen Imbis wie ein Pferd. Beiläufig bemerkt, bezeichnet Imbis nicht ausschließlich das Mittagessen. Chomed zu nis zum Nachtimbiß — wird etwa eingeladen. (Bei uns Schaffhausern ist allerdings mit dem Wort z'Zimis ausschließlich Mittagszeit und Mittagessen gemeint.) Das Wort stammt von ahd. imbiz, zum Verbum entbizen = zu beißen, d. h. zu essen anfangen. Vergl. Hür=entbeiß. Luther, Ap.=Gesch. 10, 10 von Petrus: Da ihn hungerte, wollte er anbeißen; 23, 14: Wir haben uns hart verbannt, nichts anzubeißen. Zimmis = ze imbiz, d. h. zur Zeit des Anbeißens und Essens. Die Unterwaldner halten dafür: 's ist ässiger, d. h. es weckt die Lust mehr, wenn alles is Becki grift; womit schwerlich sich alle Leute einverstanden erklären werden. Es ist nicht gesagt, daß damit vieles Reden beim Essen als „ässiger“ bezeichnet werden sollte. Nur an die Gesellschaft, an das Zusammenessen mit mehreren ist gedacht. Die Bielen unterhalten sich in der Regel lieber mit Zugreissen als mit Gesprächen. Bis zu der Idee Prof. Rothes und anderer Ethiker, beim Essen, wenn es ein menschenwürdiges sein soll, müsse das materielle Aneignen und Aufnehmen allezeit auch mit einem geistigen Aneignen und Empfangen verbunden sein, ist, so viel sich aus dem Idiotikon schließen lässt, der gemeine Mann noch nicht fortgeschritten. Das Essen an und für sich ist ihm ein wichtiges Geschäft, welches den ganzen Menschen in Anspruch nimmt und für geistige Unterhaltung weder Zeit noch Lust übrig lässt. Auch bei uns geschieht es häufig, daß Habermues und Mehlsuppe, Knöpfli und Aepfeliüchli aus einem gemeinsamen Becki gelöffelt resp. gegabelt werden. Die runden Schieferplattentische, die in währschaften Bauernstuben sich hie und da noch von den Vätern her erhalten haben, eignen sich dazu vortrefflich. Die Füze beim Essen auf das Trittbrettchen, den linken Ellbogen auf den Tisch stützend, gerät der Mann unter dem wettelbernden Zulangen in ein gewisses Urbehagen und entfaltet so die richtige Luststimmung und Leistungsfähigkeit.

Den Wenigesser betrachtet das Volk mit Mißtrauen. Man mag den nicht wohl leiden, der nicht tapfer einhaut und nur „wie ne Bögeli“ isst. Wer nüt zum Esse isch, der isch au nüt zum Werche. Wer nit Zit hält zum Esse, hält au nit Zit zum Arbeite. Wie me isst, so schafft me. We me streng werchet, heißt es im Muotathal, so ist me grad fry ässig. Vollends ungünstig wird über die Wählerischen geurteilt, die wenig essen, weil das Vorgesetzte ihnen nicht gut genug ist. Ungfätz, unkässig, näsig, fogätz muß der Heifle sich schelten lassen. Im Muotathal heißt er auch gräubässiger. Du bist doch gräubässiger

as e Geiſ im Summer. Noch gröber schelten die Bündner: Das ist en unäſſige chöge Choge! Wählerisch im Eſſen heißt auch schnäderäſſig. Ueber die Bärenmutter in Bern wird geklagt, daß sie ganz schnäderäſſig nit von dem Brot, us ihrem gewohnten Mehl gebacken, fressen wolle. Schnaden eigentlich im Wasser herumsudeln. Nach dem häufig vorkommenden hēn dia dyōin „gſund und gfräß“, von Tieren und Menschen gebraucht, verbürgt ſchon das bloße Geſundfein einen gehörigen Appetit. Eſſe wie en Tröſcher, wie ne Wöſcherin, sagt man mit Wohlbehagen. Bim Eſſe haued zu, händ 'r fei Löffel, ſo bruched d'Schuh! En guete Hund frißt alles! Unwillig sagt man zu einem Wähleriſchen: Jo, me würd dir chropſle! Oder: Nei, go chropſle gang i dr gwüß nit! Me würd dir e Güggeli dur de Chot jage! Oder auch: Wa vermag ſi de Buch, wenn de Chopf en Narr iſt? Man sagt auch wohl: Wenn dr das nit gſallt, ſo friß was der Grendinger, d. h. Dreck. Bezieht ſich darauf, daß die Bewohner von Grendingen bei Baden aus den Mergelgruben der Lägern ihren Broterwerb ziehen. (Eine Züricher Blüte!)

Wer mit unbändiger Eßluſt ins andere Extrem hineingerät, der iſt kurzweg ein Fraß. In Schaffhausen erzählt man von einem Wunderexemplar dieser Gattung: Er gieng eine Wette ein, zwölf Bratwürſte auf einen Sitz zu bewältigen. Wirklich leiftete der Mensch das Unglaubliche. Als er mit der zwölften fertig war — Herkules' dreizehnte Arbeit! — stand er eilig auf und meinte: Jez müeß er aber hei, gu z'Nacht eſſe! — In der Rettungſherberge Friedeck that ſich ſeiner Zeit ein Zögling durch ein wirklich phänomenales Eßvermögen hervor. Der ſtaunende Hausvater wollte einmal eine Probe machen, wie weit denn eigentlich dieſe Aufnahmefähigkeit reiche. Er versprach dem Jüngling, bei der nächften Mezgele ſei ihm erlaubt zu eſſen, bis er wirklich „gnueg“ habe. Selbstverſtändlich wurde die Zufage gehalten, aber der Hausvater hatte ſeinen pädagogiſchen Unbedacht bitter zu bereuen. Das Bürtſchchen hieb ein über alle bisher bekannte Menschenmöglichkeit hinaus. „So-was“ hatte man noch nicht erlebt. Dem unvorsichtigen Hausvater vergieng vor Angst hören und ſehen. Es bangte ihm, angesichts dieſes Omnivors, um die geſamte Mezgele. Das ſchlichſt erwartete Stop wollte immer und immer nicht kommen. Er beforgte die ſchlimmsten Folgen: während der Nacht eine furchtbare Eruption und für den nächften Tag irgend eine ſchwere Magenerkrankung. Er hätte ſich die Unruhe füglich ersparen können. Nichts von dem Befürchteten trat ein. Was dieſer Magen einmal versorgt hatte, das gab er nicht wieder her. Der Juvenis ſchließt die ganze Nacht wie ein Murmeltier und erwachte am Morgen, um mit dem ungeſtörteſten Appetit ſein Frühstück zu verzehren,

munter „wie ne Rhin-Egli“, so gſund und gfräz als je. Die Probe wurde aber nicht wieder gemacht!

Die großen Eſſer verrichten das Geschäft in der Regel in gemächlichem Tempo. Jener Mecklenburger Bauer erteilte seinem Sprößling die weise Grahnung: Aet man langsam, min Sun, du glövest nicht, wat sich dal (hinunter) drücken lat. Uebrigens fehlt es auf deutschem Boden nirgends an Eßlust. Kein Wunder, daß in Ländern wie Spanien die Leute hie und da ins Dorfwirtschaftshaus gehen, um einen Deutschen essen zu sehen. Und wir Schweizer sind in diesem Punkte gute Deutsche.

Geht die Eßbegierde ins Krankhafte über, so hat das Schweizervolk dafür den Ausdruck: Du iſſest, wie wenn d'de fressig Ettiker hättist. Das Wort schwankt in seiner Form, wie es gewöhnlich geschieht, wenn das Sprachverständnis fehlt. Es heißtt auch Ettik, Ettich, Etti, Rettiker. Man tastet nach der Etymologie. Etticher, deuten die Gelehrten des Idiotikon, ist die Schwindſucht, febris hectica, die zuweilen von übermäßigem Appetit begleitet ist, überhaupt jede Krankheit, die sich in unnatürlichem Hunger äußert. Das Volk schreibt die Eßlust der Kinder einer Geschwulſt bei der Herzgrube zu, einer Geschwulſt des Schwertknorpels — Ettig G'nägeli geheißen — weil dieses bei der Abmagerung stark hervortritt: ein hübscher Beleg für den Trugschluß post hoc ergo propter hoc. Fries erklärt: Tabes cachexica, der schwynend siechtag oder die schwynend sucht, der Ettik. Extabescere verschwynen, ausserben, den schwynenden Ettiker haben. Die Zürcher Gesetze 1779 warnen davor, daß man Säuglingen Branntwein in den Brei mische, weil dadurch die Rippſucht oder der Rhetiker erzeugt werde. Die Vorstellung steigert sich bis zum Begriff eines gespenſtischen Etwas. Man unterscheidet den hungrigen und den durftigen Ettiker. Kinder, die diese Krankheit auf die Welt bringen, legt man am morgen vor Sonnenaufgang in die Krippe, weil das Jesuskind in einer solchen lag, und spricht einen Segen über sie. Man legt auch wohl, die Krankheit zu heilen, gewisse Feldkräuter unter zauberischen Manipulationen auf den Magen der Heizhungrigen. Sind die Kräuter verdorrt, so heißtt es: der Etti habe sie gefressen, bloß die Haut davon sei geblieben. Nach einem alten, von Rochholz aus Brugg mitgeteilten Rezept füllt man zwei Nüßschalen mit ungesalzenem Mehlabrei und bindet sie vor Sonnenaufgang dem Kranken auf das „Blutknuseli“, die bloße Herzgrube, auf welcher des Kindes Muesneli (Geiferläppchen) hängt, oder man beschafft einen Kreuzvogel und läßt das Kind aus dem Geschirr desselben trinken. In der Kapelle der Insel Werd bei Stein a./Rh. befindet sich ein sog. Ettikengräblein, in welches Mütter

ihre kleinen Kinder legen, davon deren Heilung hoffend. Die Leiche des h. Märtyrers Otmar wurde auf jenem Inselchen eine Zeit lang verwahrt und von dort nach St. Gallen gebracht. In Schwyz legt man auf den Bauch oder das Herzgruebli des Kindes gewisse Fische (Bammeli), welche vorher ganz zer- nagt werden, den Ettig oder Mitesser zu vertreiben. Mhd. etica, bei Kaisers- berg Etkum, aus dem lateinisch-griechischen hectica, italienisch febbre etica, französisch fièvre étique. Das Fremdwort ist aus dem Kreis der Aerzte ins Volk gedrungen. Das R in der Form Rettiker ist nur Ueberbleibsel des Artikels der. Zu der Form Ettiker mögen die von den so häufigen Ortsnamen auf ikon abgeleiteten Personennamen auf iker beigetragen haben. Man dachte sich so halb und halb den fressenden Ettiker, diese mythische Persönlichkeit, als aus dem ebenfalls mythischen Orte Ettikon gebürtig, dessen Einwohner, wie die Lalen- und Schildburger durch ausnehmende Dummheit, so sich durch unerhörten Appetit ausgezeichnet haben möchten. Den bewußten Ettiker hätten wir uns dann etwa als primus inter pares zu denken. Die groben Appenzeller, ohne sich in sprachliche Tisteleien einzulassen, sagen kurzweg von einem tüchtigen Esser und Trinker: er hät de frässig Ettig und de sused Gärus.

Die Hauptmahlzeiten werden selbstverständlich jeweils im Wohnhaus eingenommen, dagegen der 3'Nüni und 3'Obet im Sommer und Herbst bei günstiger Witterung von den Landleuten gern im Freien. Sie lagern sich dazu etwa an einem Rasenbord oder im Schatten eines Baumes. Pflügern bot früher der Pflug mit seinem starken Holzwerk eine bequeme Ruhebank; seit er nur aus dünnen Eisenstäben besteht, kann er diesen Dienst nicht mehr leisten.

Wenn Familien oder Meisegesellschaften im grünen Wald oder an einem schönen Aussichtspunkt sich lagern, um Erfrischungen zu sich zu nehmen, so heißt das auf Schweizerdeutsch ein Oser oder auch eine Oserete, Eßraßt im Freien. Vom altd. asen, verzehren (äzen?) Ein uraltes Wort! Oser ist ursprünglich die Anhängetasche der Jäger, Wanderer, Arbeiter für Mundvorrat, so viel als Waid sack. Thomas Plater erzählt von seinem Wanderleben als fahrender Schüler: Ich zog mein Testament aus meinem Oserlin. Nach einem Sprichwort bringt es wenig Nutzen, eine Mus in seinem Oser erziehen. Die Oser im Berner Zeughaus mußten nach einer Verordnung mit dem Bären gezeichnet werden. 1570. Auch der Bettelsack hieß Oser. Ein Bettler kam zum Abt von St. Gallen mit der Bitte, er möge ihm einen Oser voll Korn schenken. Der Abt hieß ihn den Oser bringen — da war es ein Laubsack. Der Aetti chunnt vom Märet hei, hät's Oserii am Stecke, heißt es in einem Lied. In Appenzell, Unterwalden, Solothurn, Wallis heißen

auch die Säcke in Manns- und Frauenkleidern Oser; in Aargau, Baselland, Thurgau, Breisgau die Taschen für Schulbücher. Hebel: Und iez gönd i d'Schul, dört hangt der Oser am Simse. Der Uebergang zu der Bedeutung Mundvorrat und zu der weiteren Bedeutung eines Imbis auf einer Landpartie ergab sich leicht. „Der Forst ist eines Jägers Wonne, die schönste Freud' die Oserstunde“, singt ein begeisterter Nimrod. Oseren, das Verbum, hat auch den Sinn: mit gemütlischer Langsamkeit essen, sich's schmecken lassen. — Ein Lügoser ist ein Lügensack, Lügenbeutel; der Oser erinnerte wahrscheinlich ans Jägerlatein und dieses ist nahe verwandt mit dem Lügen.

5. Die Schweizer sind ein Kulturvolk, keine Huronen. So wird denn unter uns in Sachen des Essens und Trinkens auf Sitte und Anstand gehalten, immerhin so, daß das ländlich-sittlich auch auf diesem Gebiet sich in ganz gehörigem Umfange behauptet. Von jeher scheint es im Schweizerlande beim Geschäft ziemlich geräuschvoll zugegangen zu sein, nicht etwa so, daß Gabel und Messer sich am Tisch über Gebühr vernehmen ließen, sondern auch, indem die natürlichen Organe, Zähne, Zunge und Lippen, von ihrer Thätigkeit nur allzu lautes Zeugnis gaben. Es läßt sich dies mit Sicherheit schließen aus der überraschend großen Zahl von Ausdrücken, mit welchen unsere Sprache die verschiedenen Läufe zu bezeichnen sucht. Für das allzu laute Zahngeschäft variiert sie den Grundbegriff knirschen mit den Wörtern chnarbe, chnarbeln, gnirbe, chnorbe, chnorzsche, chnospeln, chnirspelen. Er chnörbed am herte Brot, daß es chnorzschet; auch chnar sche kommt vor, alles in der Bedeutung: etwas Hartes zerbeißen.

Eine ähnliche Reihe von Verben ließe sich aus dem Idiotikon zusammenstellen, die alle die verschiedenartigen Läufe bezeichnen sollen, welche aus dem Missbrauche von Zunge und Lippen beim Essen sich ergeben und die sämtlich mehr oder minder sich um den Grundbegriff des Schmazens gruppieren. Der sprachbildende Geist des Schweizervolkes hat sich augenscheinlich emsig bemüht, die Wortlauten den betreffenden Naturlauten nach Möglichkeit konform zu machen. Wir haben es hier unverkennbar mit sog. Onomatopoeicis, also mit Lautnachahmungen oder Lautnachbildungen zu thun. Ihr Vorhandensein sowohl, wie auch der Grund ihres Entstehens verbürgt uns wie den Erfindungsreichtum, so auch die guten Zähne und Nerven unserer Väter. Uebrigens wird jeder für das, was seine Nerven auszustehen hatten, mit dem eigenen Schmazen, Knorfseln und Chnorben sich möglichst schadlos gehalten haben.

Ein weiteres Wort dieser Art, das ebenfalls kein sonderliches Anstands-

gefühl beim Essen befundet, ist das Verbum mauelen, eigentlich wiederkauchen, dann von dem gebraucht, der die Speise mit Unlust im Munde herumwälzt und von einer Seite auf die andere wirft. „Es muß dem Thind fehle, gestert und hüt mäuelet's numme so.“

Im weitern lassen stark rügende Ausdrücke im Volksmund über Vor-  
kommisse beim Essen, ebenso wie allerlei Vorschriften und Mahnungen, die  
ebenfalls auf Essen und Trinken sich beziehen, nach dem Grundsatz der Tacita  
suppositio oder contrapositio und nach dem Erfahrungssatz: mali  
mores faciunt bonas leges ziemlich sichere Schlußfolgerungen ziehen nach  
der einen Seite auf Unarten, die häufig bei Tisch vorkamen, nach der andern  
auf Eßtugenden, die man schmerzlich vermißte. Das allzu eifrige „gnage“ ist  
verpönt, denn ein Volkspruch lautet: wer gern Fleischbei abgnagt, ist husli.  
Ein Geizhals heißtt geradezu ein Nagli (syn. Schabi). De hät en Sumage,  
sagt man von dem, der unsinnige Massen versorgt und das Unverdaulichste  
bewältigen kann, auch Kofnägel, wenn es sein muß. Das Wort wird auch  
moralisch gebraucht: Mit dem häst mer nüt z'thu; de ist eine vu de allerärgste  
Säumäge, d. h. er redet mit Vorliebe Unflätiges. Unschuldiger ist, wer en  
Zniini-Mage, will sagen guten Appetit hat; dagegen ist ein Mögi so viel als  
ein Nimmersatt, der immer noch mehr mag. Ein Mögi in diesem Sinn war  
jener, der ausrief: De Glärnisch, das wär en wackere Mocke; wenn er nur  
Chäss wär! E guti Mögi ha, heißtt unglaublich viel essen können. En gmögige  
Ma ist dagegen einer, den man mag, also ein sympathischer Mensch, den  
man gern haben muß. „E gmögigs Trutschili“ von einem lieblichen Kinde.  
Ein Kurort ist gmögig, so viel wie angenehm. Ob unser Schaffhauser Ge-  
schlechtsname Mägis hieher gehört? Er dürfte eher mit Mohn, Mar, Mäglich  
zusammenhängen, als mit Magen oder mögen.

Zu dem, der breit und plump hinhockt, beide Ellbogen auf den Tisch  
und das Kinn in beide Handflächen gestützt, sagt man: Häsch de Cherne ver-  
chauft? Wenn er nicht von Holz ist, so weiß er, was er zu thun hat. Ine  
lige oder ieliege = weit über den Tisch hineinliegen, zumal mit Arm und  
Ellbogen, heißtt so viel als tapfer zugreifen. De neu Chnecht hät grad chönnne  
zum Mittagesse zuehocke und er ist au ieglege, wie wenn er die 40tägige Faste  
gsfret gha hett. Er lit ine wie en Schwob. Ein Kinderreim: Müeti, hüt mueß  
ghüechlet si, schlag mer d'Gier alli dri, mach e rechti Burebige, daß de Chnecht  
cha inelige. — Man soll es vermeiden, einem Essenden zuzusehen, namentlich  
mit neidischem oder begierigem Blick. Das ist für den Betreffenden nicht bloß  
lästig, sondern geradezu schädlich. Er hät mer fast d'Kraft usglueget — be-

klagt sich ein solcher Geschädigter. Es wird sogar die Redensart gebraucht: einem i d' Kraft luege — also wie eine Art von Lähmung anhun durch den bösen Blick. Ein Triij-Höscher, d. h. ein Rülpss während des Essens wird im Volksglauben als ein Zeichen angesehen, daß man körperlich gedeihe, trüje. En Weg zum St. Lappi machen, heißtt man's, wenn bei Tisch flüssige Speise verschüttet wird, besonders auf dem Weg von der Schüssel oder vom Teller zum Mund. Oder auch „de Weg zum Säuli.“ Die Höflichkeit verlangt, daß man angebotene Speisen nicht zurückweist, sonst sagt die Wirtin: Ae bhüetis, e Schenkeli (Mandel-Backwerk) müffele cha me allewil! Wenn des Nötigens gar zu viel wird, so meint der Gast: Er müfft' jo de Chiiefer chu lu (scil. ihm einen Reif um den Bauch zu machen). Höchst unhöflich handelt, wer als Gast die vorgesetzte Speise abschäzig kritisiert, auch wenn es nicht so sachgrob geschieht, wie von jenem Lümmel, der über eine gefehlte Speise sich äußerte: Da ist wie n'es Chazefüdli anere sure Sauce. Wer sich bis an den Hals füllte und doch noch mehr möchte, wird teilnehmend gefragt: Mueß me di hüze? Jener Knabe hätte vielleicht dieses Anerbieten bereitwilligst angenommen, der im Herbst unter dem Traubenessen tief aufseufzte: Ach, wenn i nu noh meh möcht! Das Ab- und Ausschlecken des Löffels gründlichst von der Rück- und Innenseite, das der Vortragende öfter verüben sah, von Landleuten hauptsächlich, scheint nicht zu den Anstandsverlebungen gerechnet zu werden, wenigstens wird es im Idiotikon nirgends gerügt; ein crimen ist dagegen das Ablecken der Finger. Das bekannte schöne Kinder-Tischgebet wird roh und geistlos travestiert: Spis Gott, d'Möckli alli a mi's Ort! Vollends häßlich und sinnlos dumm zugleich lautet's von der Mittagsglocke: Sie gebe das Zeichen, daß der Fresjoggeli sich ghenkt heig. Als Ehrenpunkt gilt es, daß ein Reputationsmöckli übrig bleibt.

Das Neußerste in Verlezung des Anstandes wird uns im Idiotikon aus hohem Gesellschaftskreise nach der Zimmernschen Chronik erzählt. Wir lesen da (III. 579) von einem Tafelturnier der Herren Grafen von Zimmern: Ueber einem morgenessen da kam unter andern trachten ein voreffen uf den tisch, waren faist gesottene Kutteln. Da nahm Graf Wilhelm Werner derselbigen faisten Kuttelblez einen, warf ihn dem Uelen an die Brust, daß es ihm faiste halb am wammes flebt. Darneben so sprüzt im die faise under das angesicht. Ob dem nam der Uele ein solchen verdruß, wie er die andern lachen sah, daß er den Kuttelblez erwischte und warf den wieder herüber nach Graf Wilhelm Werner, der aber sich buckt. Damit geht der Kuttelblez über sich an die Wand. Wir erwarten ohne anderes, die Historie werde mit einem

Schwertstreich oder Dolchstoße ein tragisches Ende nehmen. Davon ist keine Rede. Dergleichen scheint zu den alltäglichen Vor kommessen gehört zu haben. Gmeiner nützt nicht! möchte man hier auf gut schweizerisch ausrufen. Gut, daß jene Zimmergrafen nur unsere Nachbarn und nicht unsere Landsleute sind. Aber an ähnlich feinen Scherzen wird damals auch im Schweizerland kein Mangel gewesen sein.

So war es denn fürwahr keine Unnot, wenn man auf Mittel und Wege sann, dem jungen Geschlecht edlere Sitten beizubringen. Der Zürcher Künstler Conrad Meyer, geb. 1618, † 1680, gab einen Kupferstich heraus, darstellend eine zahlreiche Familie alt und jung am Mittagstisch, darunter ein Gedicht mit dem Titel „Tischzucht.“ Die Haushaltung ist eben in andächtigem Gebet begriffen. Von demselben Maler und Kupferstecher hat man auch einen Totentanz und eine Reihe soldatische Typen. Die „Tischzucht“ kam heraus anno 1645. Die Szene im betreffenden Bilde ist das stattliche Wohnzimmer eines Patrizierhauses und unter der Tischgesellschaft werden wir uns etwa eine Zürcher Ratsherrenfamilie zu denken haben. Aus dem Gedicht, das ungefähr die Summe dessen enthalten wird, was damals für anständiges Benehmen bei Tisch gehalten wurde, seien eine Anzahl Verse mitgeteilt:

Mit aufgerichtetem Leib zu sitzen dich gewöhne und mit den Achslen nicht dich ungebührlich lehne. Nicht krax auf bloßem Haupt, nicht in dem Busen dein, das Nasengrübchen gar laß unterwegen sein. Beiseits abwende dich im schneuzen, husten, nießen, das Riechen an der Speis' thut männlich verdrießen. Die Kost verrüthen laß und etwas auch erkalten, des starken Blasens dich sollst über Tisch enthalten. In keines Andern Ort aus gmeiner Blatten iß, viel minder auf den Geiz und dich nicht überfriß. Auch trinke nicht, wenn du noch etwas in dem Mund, nicht rede dannzumal und gar nichts ohne Grund. Was du gekostet hast, keinem Andern lege für, und werfe nichts von dir bis zu der Stubenthür. Gar Alles — ohne Fisch — mit gutem Messer schneide, in dem Einschieben doch das Messer gänzlich meide. Dasselbe sei ohn Schmutz, wenn du mit nimmest Salz, das Tischtuch nicht beschmier mit Sozen oder Schmalz. Die Finger lecke nicht, doch thu sie underzwischen, wenn du Brot schneiden willst, mit deiner Zwählen wischen. Das Angebißne auch nicht wieder tunke ein, nicht wie der Aff umigaff, nicht schmaße wie das Schwein. Das Bein, dem Hunde gleich, mit Zähnen nicht benage, noch wegen ihres (sic!) Marks auf Brot und Teller schlage. Den Wein austünkle nicht und fürfle nicht im Trinken. Stein wäsche deine Hand, und um die Speis und Trank mit Ernst und lauter Stimm Gott sage Lob und Dank.

Wir haben unsere Arbeit eingeleitet mit einer Reihe charakteristischer Sprüche und Redensarten aus schweizerischem Volksmunde, die aufs Essen und Trinken Bezug haben, so mögen denn etliche kräftige Sprüchlein aus derselben Quelle unser punctum finale sein: De Hunger isch en guete Choch, mag me's nit, so frißt me's doch. Höwstöffel ist e strengi Spis, isch lieber dafür Hirs und Ris. Wer z'längst isch, de lebt z'längst. 'S Dötschli wär guet, wenn numme 's Pfändli größer gti wär. Vu alle Dussewerche isch mr z'Nüninneh 's liebst. Wenn e Chöchin Hungers stirbt, thuet me sie under de Herd (doppelsinnig!) Alles hät en End, nu d'Wurst hät zwei. E Stund noch Zwölfi isch es Eis, was me thüig. Er hät vu alle Blume de gefüllte Gläsli am liebste. Lieber grossi Gutttere und chlini Gläser als umkehrt. Wer Eier will, mueß au 's Gare lide. Me mueß d'Eier nit mitere Tanne ufschlage.

---