

**Zeitschrift:** Schweizer Schule  
**Herausgeber:** Christlicher Lehrer- und Erzieherverein der Schweiz  
**Band:** 26 (1939)  
**Heft:** 18: Gesunde Ernährung

**Artikel:** Unser Brot  
**Autor:** Welti, J.M.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-537325>

#### 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:** 14.01.2026

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

ben anstreichen und mit Büffelbeize glänzen. Tortenpapiere ausschneiden (Scheren- und Faltschnitte). Papiersäcke kleben, Papiergeld herstellen. Geldkassette. Waage aus runden Zünholzschachteln, Lebkuchenherzen aus Karton, Lebkuchenhaus als Schau- fensterausstattung. Sprachliche und rechnerische Verwertung: Kaufen und Verkaufen.

i) Begleitstoffe: Frau Holle (Backhaus), Hänsel und Gretel (Lebkuchenhaus), Speisung der Fünftausend, Josef im Gefängnis (Bäcker und Mundschenk). Fibel: Backe, backe Kuchen, Vom Kätzchen und Mäuschen. Lesebuch der zweiten Klasse: Das Brot am Wege. Dritte Klasse: Der Hase und der Fuchs.  
Marie Huggler.

## Unser Brot

(Zusammenfassung.)

Eine Lektion für die 3.—5. Klasse.

Und das isch meini 's Täglibrot,  
wo jetz uf alle Fäldre stöht.

An diese Worte unseres Dichters Joh. Peter Hebel sind wir erinnert worden, als vor vierzehn Tagen die vollen Aehren auf den reifegelben Halmen sich zur Erde neigten. Ein leises Knistern sang durch die wogenden Felder, das Reifelied des täglichen Brotes. Der Landmann kennt diese Töne, und er weiss, was er zu tun hat. Bevor aber das Getreide so schnittreif dasteht, muss manche Arbeit vorausgehen. Sie beginnt im Herbst schon mit dem Anpflanzen. Jetzt setzen meine Buben und Mädchen ein und erzählen, was sie selber schon gesehen und gehört und erlebt haben. Ich muss nur acht geben, dass der befrachtete kindliche Geist in seinen Geleisen bleibt und diese und jene Köstlichkeit einschlägiger Gedanken nicht verloren geht.

1. Die Aussaat. Der Same wird sorgfältig zubereitet. Der Bauer nimmt nur saubere, vom Unkraut gereinigte Körner als Saatgut. Er weiss, dass nur vollkommene, grosse und ganz reife Ernte zum Säen gebraucht werden darf. Soweit die Zubereitung an ihm liegt, heisst der Grundsatz: Wie die Aussaat, so die Ernte. Er will aber, dass ihm sein Acker eine volle Ernte abwerfe, was nur möglich ist, wenn er den besten Samen aussstreut. Darum sucht er zu wechseln; er kauft besonders gut empfohlenes, von den Genossenschaften abgegebenes Saatgut. Damit die

Saatkörner von schädlichen Krankheiten frei bleiben, überschüttet er den saaffertigen Weizen noch mit einer Kupfervitriollösung. Auch der Acker ist zubereitet worden. Das Pfluggespann legt Furche an Furche, bis das ganze Feld in seiner gründigen Bodenfrische der warmen Herbstsonne offen liegt. Jetzt wirft der Bauer den Sack über die Schulter, die Körner drängen sich nach der Oeffnung, die von der linken Hand gehalten wird, während die rechte zugreift und bei gemessinem Schritt Wurf um Wurf in die feuchten Furchen streut.

Wollt ihr wissen, wie der Bauer,  
wollt ihr wissen, wie der Bauer,  
wollt ihr wissen, wie der Bauer  
seinen Weizen aussät?  
Seht so, so macht's der Bauer,  
seht so, so macht's der Bauer,  
seht so, so macht's der Bauer,  
wenn er Weizen sät.

Die Egge deckt die Körner zu und zerkleinert die Furchen, die Walze macht den ganzen Acker zur ebenen Fläche.

Viele Bauern brauchen zum Säen eine Maschine, die die Körner durch feine Röhren zum Ackergrund leitet. Der Same wächst in Reihen gleichmässig heran. Es gibt aber jetzt noch grössere Bauern, die trotz der Vorteile keine Sämaschine gebrauchen wollen. Sie fühlen sich mit der Brotfrucht, die sie aussstreuen, so erdhaft verbunden, dass sie meinen, es wäre fast eine Sünde, wenn die Körner des Saatgutes nicht durch ihre Hände gegangen wären. Ist aber der Acker bepflanzt und die letzte Arbeit beendet, so

hält der Bauer am Rande inne, um noch einmal einen Blick zu werfen über sein Werk, von dem er nun Abschied nehmen will. Er hat das Feld bebaut und den Samen ihm anvertraut, seine Arbeit ist getan, das Gedeihen aber liegt in Gottes Hand. Ein Knabe meldet sich zum Gedichte: Am Acher, von Jos. Reinhardt:

Wie heimer nit gfahren und ghacket  
und Stei us de Fure treit!  
De Vater mit satflige Schritte  
het Weize zum Sack us gstreut.

Gottlob, hets gheisse, ischs fertig  
und d'Arbet isch verby!  
Mir nähme d'Hauen uf d'Achsle  
und singe de Fäldwäg y.

De Vater isch eleini  
Am Acher blybe stoh.  
Er rückt de Huet i d'Sirne:  
Walts Gott! Mys Wärch isch to!

2. Das Wachstum. Das Weizenkörnlein beginnt in der feuchten, warmen Erde grösser zu werden, sein gelbes Kleidchen springt auf, ein Würzelchen wächst nach unten und ein Blättchen nach oben, das bis in zwei Wochen auch seine Gespänlein im weiten Rund mit ihren grünen Köpfchen begrüssen kann. Am Sonntag wandert der Bauer über seine Felder. Er freut sich, dass sein Weizenacker so prächtig scheint. Bald kommt der Winter und den erstarkten Keim hüllt eine schützende Schneedecke ringsum ein. Unter ihr hält er seinen Winterschlaf. Kommt aber der Frühling mit seiner warmen Sonne wieder und dringt ihre Wärme in die winterharte Erde hinein, so wacht das Weizenkörnlein auf, wird grösser und kräftiger und treibt im Mai und Juni einen hohlen Halm mit festen Knoten und den langen, schmalen Blättern. Ueberragt der Halm an Grösse Buben und Mädchen, krönt ihn eine schöne, aufrechtstehende Aehre, die bald staubgefüllte Fähnchen aushängt. Der Wind zieht durchs wogende Halmenmeer und trägt den reifen Staub von Aehre zu Aehre. Der Weizen ist eben, wie alle Getreidearten, ein Windblüt-

ler, d. h. der Wind muss die Bestäubung vermitteln.

#### Der Wettermacher.

Der Bauer Kunz im Unterdorf,  
das war ein schlimmer Vetter:  
Er schimpft und schimpfte, wie's auch war,  
tagtäglich übers Wetter.

Das eine Mal war's ihm zu warm,  
zu kalt am andern Tage.  
Bei Regen, Wind und Sonnenschein,  
stets war's dieselbe Klage.

Der Herrgott sprach darauf zu Kunz:  
Nun sollst du's selber machen.  
Der Bauer Kunz, der freute sich  
und mochte tüchtig lachen.

Er säte Korn und Weizen an,  
rief Sonnenschein und Regen,  
wie's ihm gefiel, und sparte nicht  
des Himmels reichsten Segen.

Bald stand sein Weizen mächtig hoch,  
Wie nie in früheren Jahren,  
und bald kam Kunz, vor Freude toll,  
zur Ernte angefahren.

Doch wie er mähte, — Wetter auch! —  
die Frucht war leicht wie Spreue,  
die Aehren alle taub und leer,  
war nichts als leichte Streue.

Das kam, weil Kunz den Wind vergass  
zur Zeit der Weizenblüte.  
Was macht wohl Kunz aus seinem Stroh?  
Strohmänner und Strohhüte.

Man lachte Kunzen tüchtig aus,  
Was tat wohl der Herr Vetter?  
Er zog sich eine Lehr daraus,  
schimpft nicht mehr übers Wetter.

E. Wechsler.

Wenn der Weizen der Reife entgegen geht, wird der bisher grüne Halm und seine Blätter gelb, die Aehren werden schwer und schwerer und neigen sich, voll von Körnern, zur Erde nieder. Ein Bube sagte einst zu seinem Vater, als sie durch ein Weizenfeld gingen: „Sieh, Vater, wie einzelne Aehren so aufrecht in die Höhe ragen, die müssen wohl voll Körner sein und die andern, die so tief gebeugt sich zur Erde senken, müssen wohl recht leer sein.“ Der Vater nahm zwei Aehren, eine auf-

rechte und eine gebeugte, in seine Hand.  
Der Bube konnte selber sehen und fühlen.  
Das Demütige und Gebeugte wurde nun  
gross und wertvoll, das Aufrechte und Stolze  
aber klein und wertlos. So ist es oft auch bei  
den Menschen, fügte der Vater bei, denn:

Trägt einer gar so hoch den Kopf,  
Ist er wohl ein eitler Tropf.

3. Die Ernte. Ende Juli oder anfangs August ist bei uns der Weizen reif geworden. Goldiggelb liegt das leichtwogende Feld mit seiner köstlichen Frucht vor uns und wartet auf den Schnitter. Männer und Frauen, Jungmänner und Jungfrauen zogen vor fünfzig Jahren noch morgens vier Uhr als Schnitter und Schnitterinnen auf den reifen Getreideacker, um mit der Sichel Handvoll um Handvoll abzuschneiden. Es war keine leichte Arbeit. Aber um des Brotes willen ertrug man gern das Anstrengende der gebückten Haltung. Im regen Wetteifer flossen die Stunden sauberer Arbeit bis zur Mittagszeit. Das brauchte wackere Leute, die wussten, wieviele Schweißtropfen es braucht, bis man Brot essen kann. Und wenn früher manche alte Frau und mancher alte Mann gebeugt herumgingen, so hatte die erdnahen Arbeit ihr redlich Teil dazu beigetragen. Wir zitieren das Verslein von zwei Schnitterinnen, das das Frohe und Mühevole der Sichelarbeit hervorhebt:

Susanneli:

Guete Tag, Mareieli!  
Chom, mer wänd i d'Aern;  
i gseh, de Rogge gälet scho  
und 's Chorn stöht au so prächtig do.  
's isch lüschtiger as färn.

Mareieli:

Dank der Gott, Susanneli!  
Mag wäger nit i d'Aern,  
i ha nes roschtigs Sicheli,  
und 's tuet mer weh im Rüggeli,  
au schnidi gar nit gärn.

Welche Fertigkeit oft Frauen in der Führung der Sichel hatten, sagt das folgende Gedicht: Die Schnitterin, von Gustav Falke,

worin eine Mutter durch das Uebermass ihrer Arbeit den Tod findet, dadurch aber den Sohn rettet:

War einst ein Knecht, einer Witwe Sohn,  
der hatte sich schwer vergangen.  
Da sprach der Herr: Du bekommst deinen Lohn,  
und morgen musst du hängen.

Als das seiner Mutter kund getan,  
auf die Erde fiel sie mit Schreien:  
O lieber Herr Graf, o hört mich an,  
es ist der letzte von dreien.

Den ersten schluckte die schwarze See,  
seinen Vater schon musste sie haben,  
den andern haben in Schonens Schnee  
eure schwedischen Feinde begraben.

Und lasst ihr mir den letzten nicht,  
und hat er sich vergangen,  
lasst meines Alters Trost und Licht  
nicht schmählich am Galgen hängen! —

Die Sonne hell im Mittag stand,  
der Graf sass hoch zu Pferde,  
das jammernde Weib hielt sein Gewand  
und schrie vor ihm auf der Erde.

Da rief er: Gut, eh' die Sonne geht,  
kannst du drei Aecker mir schneiden,  
drei Aecker Gerste, dein Sohn besteht,  
den Tod soll er nicht leiden. —

So trieb er Spott, hart gelaunt,  
und ist seines Wegs geritten.  
Am Abend aber, der Strenge staunt,  
drei Aecker waren geschnitten.

Was stolz im Halm stand über Tag,  
sank hin, er musst es schon glauben,  
und dort, was war's, was am Feldrand lag?  
Sein Schimmel stieg mit Schnauben.

Drei Aecker Gerste, ums Abendrot,  
lagen in breiten Schwaden,  
daneben die Mutter, und die war tot,  
so kam der Knecht zu Gnaden.

In unserer Zeit wird man im Flachlande niemand mehr finden, der sein Getreide mit der Sichel schneidet. Mit der Sense werden die Halme niedergemäht, leicht zusammengebunden und in Puppen aufgestellt, die Aehren aufwärts gegeneinander gekehrt. Man legt sie auch zu „Zatten“ an den Bo-

den, lässt sie trocknen und dörren und bindet sie zu Garben, die dann heimgeführt und in der Scheune auf dem Garbenstock aufgeschichtet werden. Die Arbeit im Garbenstock besorgt der Vater selber; die Schichten müssen überall geschlossen sein. Es dürfen keine Hohlräume entstehen, in denen sich beim Gähren Feuchtigkeit ansammeln könnte. Maschinen zum Ernten des Getreides haben erst grössere Betriebe sich zugekauft. Da geht es noch leichter und rascher und braucht doch weniger helfende Hände. Wir schliessen diesen Abschnitt mit der zweiten Strophe, die gesungen wird wie die erste:

Wollt ihr wissen, wie der Bauer  
seinen Weizen abmählt?  
Seht so, so macht der Bauer,  
Wenn Weizen er mäht.

(Wie in der ersten, so wird auch hier und in den weiteren Strophen die Tätigkeit von den Schülern vorgezeigt.)

4. Das Dreschen. Schon ist wieder die Zeit gekommen, wo man die Getreideäcker bestellen soll. Der Bauer muss Samen dreschen. Er nimmt von den besten Garben, legt sie an und schlägt mit dem Flegel auf die schönen Aehren, dass die Körner nur so hinfallen und den harten Boden der Scheune bedecken. Sein älterer Sohn hilft ihm dabei und es tönt im Takte: tick, tack — tick, tack. Das Saatgut wird von allem Unkraut gereinigt, durch die Windmühle gelassen und nur die schwersten Körner verwendet. Hans in unserer vierten Klasse hilft auch mit. Er muss die Garben umkehren, damit Vater und Bruder sie auch auf der andern Seite dreschen können. Hans hätte auch schon gerne den Flegel geführt, aber er findet den Takt noch nicht recht, denn zu dreien sollte es heißen: tick, tick, tack — tick, tick, tack. Der Vater tröstet ihn: Es wird schon kommen, und nächstes Jahr dreschen wir dann zu dreien. Die Klasse singt die dritte Strophe:

Wollt ihr wissen wie der Bauer  
seinen Weizen ausdrischt?  
Seht so, so macht der Bauer,  
Wenn er Weizen drischt.

Im Spätherbst, bevor der kalte Winter ins Land zieht, fährt eines Tages die Dreschmaschine auf. Etwa fünf Männer bedienen sie. Die Garben werden in die Scheune geworfen, aufgelöst und nach und nach durch die Maschine gelassen. Die vielen Zähne von oben und unten greifen durcheinander und zerren die Aehren hindurch, dass sie unten leer herauskommen. Das Stroh wird in Wellen gebunden und die Körner in Säcke gesammelt. Nachher wird es zum Teil nochmals gereinigt und an trockenen Orten aufgeschüttet. Die Strohwellen werden vor der Scheune aufgeschichtet, bis Platz zu ihrer Versorgung entstanden ist. Nicht bloss die Buben treiben da ihr Spiel, machen Höhlen und Versteckens, auch die Spatzen fliegen in Scharen herzu und suchen den Rest der schönen Ernte in den zurückgebliebenen Körnchen. Und der Bauer lässt sie gewähren. Wir aber denken an das hübsche Liedchen von Güll und singen mit Eifer:

Bäuerlein, Bäuerlein, tick, tick, tack!  
Hast nen grossen Habersack,  
hast viel Weizen und viel Kern,  
Bäuerlein, hab dich gar zu gern!

Bäuerlein, Bäuerlein, tick, tick, tack!  
Komm zu dir mit Sack und Pack,  
komm zu dir nur, dass ich lern,  
wie man ausdrischt Korn und Kern.

Bäuerlein, Bäuerlein, tick, tick, tack!  
Ei, wie ist denn der Geschmack  
von dem Korn und von dem Kern?  
dass ich's unterscheiden lern!

Bäuerlein, Bäuerlein spricht und lacht:  
Finklein, nimm dich ja in acht,  
dass ich, wenn ich dresch und klopf,  
dich nicht treff auf deinen Kopf.

Komm herein und such und lug,  
bis du satt und hast genug,  
dass du nicht mehr hungrig bist,  
wenn das Korn gedroschen ist.

5. Die Mühle. Das Getreide des Vorjahrs ist aufgezehrt, der Müllerknecht kommt mit Wagen und Rossen und ladet einige Säcke voll des neuen Weizens auf. Daraus

mahlt er das feine, weisse Mehl. Die gelbe Hülle gibt Kleie oder Krüsche für die Haustiere. In die Mühle hinein läuft ein Bächlein auf das grosse Wasserrad. Wenn das Werk im Gange ist, hört man ein beständiges Klappern. Der Weizen wird nochmals tüchtig gereinigt von Unkrautsamen und Staub. Der Müller will seinem Kunden ein duftendweisses Mehl liefern. Besonders kunstvoll sind die grossen Mühlen eingerichtet. Sie lagern zudem etwa die Hälfte des Weizens, der zu unserer Landesversorgung notwendig ist. Weil das Brot in der Volksernährung die wichtigste Stelle einnimmt, hält der Bund dauernd 80,000 Tonnen ausländisches Getreide in Reservoir. Mit dem, was wir im eigenen Lande pflanzen, können wir uns etwa 150 Tage mit Brot versorgen, das sind fünf Monate; für die weiteren sieben Monate muss uns das Ausland beliefern; es sind besonders Rumänien und Ungarn, die in der Lage sind, unsere Lücken auszufüllen. Die Getreideversorgung bleibt auch fernerhin eine Hauptaufgabe unserer Behörden; denn auf vieles könnte man in Zeiten der Not verzichten, nur nicht auf das Brot. Um uns nochmals unserer Landmühlen zu erinnern, als eines Bildes ländlicher Wohlhabenheit und ländlicher Zufriedenheit, singen wir:

Es klappert die Mühle am rauschenden Bach,  
[klipp klapp.  
Bei Tag und bei Nacht ist der Müller stets wach,  
[klipp klapp.

Er mahlt uns das Korn zu dem kräftigen Brot,  
und haben wir dieses, so hat's keine Not.  
[: Klipp klapp, klipp klapp, klipp klapp. :]

Flink laufen die Räder und drehen den Stein,  
[klipp klapp.  
Und mahlen den Weizen zu Mehl uns so fein,  
[klipp klapp.  
Der Bäcker dann Kuchen und Zwieback draus  
[bäckt,  
der immer den Kindern besonders gut schmeckt.  
[: Klipp klapp, klipp klapp, klipp klapp. :]

Wenn reichliche Körner das Ackerfeld trägt,  
[klipp klapp.

Die Mühle dann flink ihre Räder bewegt,  
[klipp klapp.  
Und schenkt uns der Himmel nur immerdar Brot,  
so sind wir geborgen und leiden nicht Not.  
[: Klipp klapp, klipp klapp, klipp klapp. :]

**6. Das Brot.** Aus dem Mehl endlich bereitet der Bäcker das schmackhafte Brot, das wir mit seiner dicken, braunen Rinde besonders gern essen. Bei uns daheim ist es die Mutter, die aus dem vom Müller gebrachten und mit Mehl gefüllten Sacke etwa 15 Kilogramm weg nimmt und in die Mulde schüttet. Abends macht sie ein Grüblein in das Mehl und bereitet mit der in Wasser gelösten Hefe ein Teiglein. Bis zum Morgen bleibt die Mulde (Backtrog) in der Nähe des warmen Ofens stehen, damit der Sauerteig aufgeht und nach dem Kneten den ganzen Teig durchsäure. Die Mutter bringt nämlich Wasser und Salz herbei und knetet, bis alle diese Dinge: Sauerteig, Mehl, Wasser und Salz tüchtig durchgearbeitet und miteinander vermischt sind, zu einem glatten, feinen Teig. Die Mulde mit ihrem Inhalt bleibt in der Wärme stehen und der Teig gerät ins Steigen. Nach einiger Zeit füllt er beinahe die ganze Mulde an. Unterdessen hat die Mutter den Backofen geheizt. Der Teig wird in Brote geformt und auf der Backschaukel in den Ofen geschoben. Nach ein bis zwei Stunden ist das Brot gebacken. Es wird aus dem Ofen geholt, mit der Bürste gereinigt und als schöne, braune Laibe aufgestellt. Aus den Teigresten haben die Kinder je einen Apfelwecken erhalten, den sie mit besonderer Freude entgegennehmen und verzehren. Alle freuen sich über das frische, feine Brot, das die Mutter so braun und knusperig im Ofen backen liess. Mit einer gewissen Ehrfurcht schneidet der Vater den Laib an. Die Familie dankt dem lieben Gott für das gute Brot und bittet ihn, dass er es segnen möge. Wir erinnern uns an die Speisung der 5000 Männer durch den Heiland, wie er die Brote segnete und den Auftrag gab, alle übrig gebliebenen Stücklein zu sammeln, damit sie nicht zugrunde gehen.

Gib uns heute unser tägliches Brot! lässt Gott uns im Vaterunser die Bitte tun. Auch Josef und seine grossartige Brotversorgung im alten Aegypten lassen wir kurz an unsern Augen vorüberziehen. Wie ehrfurchtvoll der Heiland das Brot behandelt wissen will, zeigt die Tatsache, dass er darin durch die Wandlungsworte des Priesters seine Gottmenschlichkeit verbirgt. — Wir werfen kein Brot weg. Sehen wir solches auf dem Wege liegen, zertreten wir es nicht, wir schieben es zur Seite für die Tiere oder nehmen es heim für unsere Hühner, Küngeli oder Schweine. — Wohl keine Saat besitzt grössere Vermehrungsmöglichkeit als das Getreide. Wenn wir bedenken, dass aus einem

Körnlein drei und mehr Halme wachsen können und jeder Halm eine Aehre trägt mit 15 bis 20 Körnern, so gibt das eine Vermehrung von 50- bis 60fältiger Frucht. So hat Gott von Anfang an für uns gesorgt. Dass wir doch diese Vatergüte und Vatersorge Gottes für uns Menschen immer nach Gebühr würdigen möchten!

Zum Schlusse singen wir die vierte Strophe:

Wollt ihr wissen wie der Bauer  
seinem Herrgott nun dankt?  
Seht so, so sagt der Bauer  
seinem Herrgott nun Dank.

Jos. M. Welti.

## Das geschändete Brot

Da war einmal ein Büschlein, das drehte aus dem schönen Brote bei jeder Mahlzeit kleine Kugeln und bewarf damit seine Geschwister.

Der Grossmutter tat dies im tiefsten Herzen weh.

„Büblein, Büblein! In der Not  
denkst du ans geschändete Brot.“

So sagte sie; denn ihr war es heilig, das tägliche Brot, und sie dankte dem lieben Herrgott herzinniglich dafür. Der Knabe wär aber unverbesserlich.

Als er gross war und seine Beine fast nicht mehr unter dem Tische Platz hatten, lockte ihn die weite Welt.

„Ja geh nur!“ sagte der Vater. „Die Fremde kann dich manches lehren. Hier hast du Reisegeld und ein paar Notrappen.“

Die Mutter seufzte und steckte ihrem Söhnchen noch ein knusperiges Stück ihres selbstgebackenen Brotes in den Reisesack.

Doch kaum war der Jüngling um die nächste Ecke, warf er das Brot einem Hunde hin. Wozu sich beschweren? Er hatte ja Geld in der Tasche. So wanderte er leicht und frohgemut. Es war Sommer. Die Welt lag im Sonnengold und alles ging nach Wunsch. Auch Arbeit fand er am Wege, wenn er Lust darnach verspürte. An den Winter dachte er nicht. Dieser kam aber und regierte hart und lange. Für den Fremden gab es keinen Verdienst mehr in jenem Lande. Das

Reisegeld war aufgezehrt, und die Notrappen schmolzen weg wie Schnee an der Sonne. Der Bursche musste wieder wandern. Da lernte er eines Abends den Hunger kennen. Aus dem Dunkel eines verschneiten Waldes kam er auf ihn zu.

„Guten Abend!“ sagte der Hunger. Das Grauen grinste ihm aus den hohlen Augen. Er schob dem Jüngling den dünnen Arm unter. „Lass mich von jetzt an dein Gefährte sein!“

Der Bursche wehrte sich; der Hunger liess ihn aber nicht mehr los. Sie wanderten zusammen, sie schliefen zusammen auf harten Lagern und gelangten zusammen in eine grosse Stadt. Hier schauten sie eines Abends durch hell erleuchtete Scheiben in einen Bäckerladen. In Bergen lagen auf dem Fensterbrett knusprige, runde Brote von der gleichen Sorte, wie sie die Mutter zu Hause jeden Samstag buk; aber kalt und hart stand die Glasscheibe da, an der sich der Bursche die Nase platt drückte.

Der Hunger stiess seinen Gefährten an. „Wie schön sie gebacken sind!“ sagte er.

„Ja,“ nickte der andere.

„Wie es duften würde, wenn man eines unter die Nase halten könnte!“ sagte der Hunger.

„Schweig!“ stiess der andere hervor.

„Denke dir die Scheibe weg!“ flüsterte der Hunger. Da wurde es rot vor des andern Augen. Hart klirrte das Glas. In blutenden Händen lag