

Volkskundliches aus dem obern Möhlintal

Autor(en): **Ackermann, Jos.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Volkskunde : Korrespondenzblatt der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde**

Band (Jahr): **34 (1944)**

Heft 5

PDF erstellt am: **20.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1004693>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Der Rieja gab man etwa auch noch Änetz (Anis) oder „Chimi“ bei. Sie musste frisch gegessen werden, weil sie zu dünn war, um ein Aufbewahren zu erlauben; sie wäre zu hart geworden und offenbar auch nicht haltbar gewesen. Man schätzte die Rieja sehr, wagte es fast nicht, sie wie gewöhnliches Brot auf der „Brotleitere“ zu tragen, zog sie beinahe dem Weissbrot (lang) oder Bittelbrot (rundes Weissbrot) der Pfister vor; höchstens das „Mutze- oder Tretschchenbrot“ (Zöpfe) galt noch mehr.

Über Nebenerscheinungen beim Rieja-Essen wäre das „Salva Venia“ zu setzen — es war ein ausgezeichnetes Geniessen.

Dass sie im Volksbrauch sonst eine Rolle spielte, etwa beim Werben um die Braut oder dergl., ist mir nicht bekannt. Dagegen war es üblich, dass jede Familie eine Rieja im Backhaus anschnitt und verteilte, wenigstens mussten es die Hablichen so halten, wenn sie nicht wollten, dass man es ihnen für ungut hielt.

Das wusste ein alter Bettler, das „Grundbieli“, der sich alle sechs Wochen in Lax einfand, wo er dann auch wirklich immer den Anschnittbrocken erhielt.

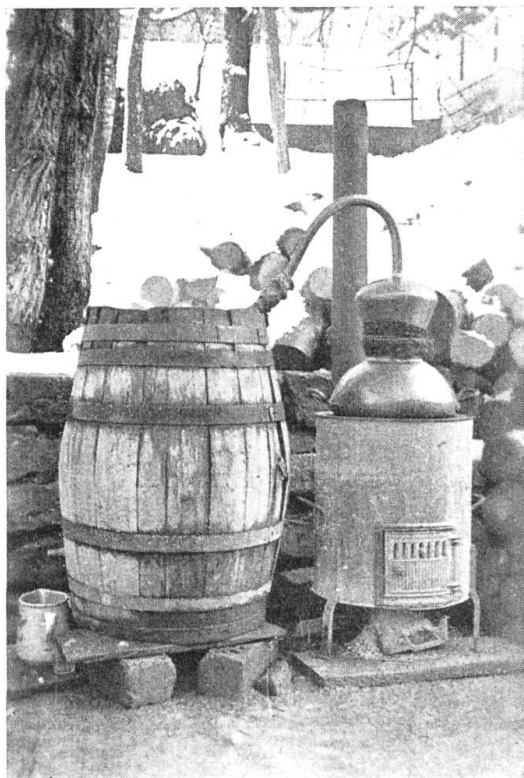
Volkskundliches aus dem obern Möhlental.

Von Jos. Ackermann, Wegenstetten.

Etwas vom Kirschwasser.

Das Kirschwasser ist eine Spezialität des Fricktals. Im Volksmund heisst es hier „Chriesiwasser“. Die Stadtbasler und Baselbieter nennen es „Chirsiwasser“. An der Inversion des „r“ erkennt man sofort die Landeszugehörigkeit. Die Grenze des Oberbaselbiets und gegen den Rhein hin das Magdnertal sind gleichsam die Sprachgrenzen des Wortes. Wer heute etwas vornehmer bei uns reden will, sagt „Kirsch“! Dieser Ausdruck gilt auch für Kaffee-Kirsch. Früher trank der Fricktalerbauer: „Es schwarzis Kaffee mit eme Glesli Chriesiwasser“. Diese Redeweise klingt aber zu altväterisch und gehört der Vergangenheit an.

Der Kirschbaum war schon im letzten Jahrhundert der Hauptobstbaum in unserer Gegend. Schon aus den Sortennamen zu schliessen: „Bränzer, Eggeler, Grisel,“ kann festgestellt werden, dass wohl die meisten Kirschen als Schnaps- oder Brennkirschen entweder verkauft oder selbst eingebeizt wurden. Erst durch die Alkoholgesetzgebung und die Organisation des Handels kam in den letzten Dezennien eine fast vollständige Umstellung auf Konserven- und Tafelkirschen, was auch einen Sortenwechsel bedingte. Bei den hohen Kirschenpreisen ist die private Verwertung



Brennhafen aus Hellikon.

Photo: Alfr. Waldmeier, Hellikon.

zu Kirschwasser auf ein Minimum zusammengeschrumpft, und nur noch die hablichen Produzenten erlauben es sich, für den Hausbedarf zu brennen. So hören nach und nach die alten Chriesiwassersitten und -Bräuche auf.

Jeder Bauer besass früher einen Brennhafen, worin er sein Eigengewächs brannte. Nachdem die Kirschen gebeizt waren, wurde im Spätherbst mit dem Brennen begonnen. Kam um diese Zeit ein Nachbar oder sonst jemand ins Haus, wurde ihm als Muster ein Gläschen spendiert. Die Brennarbeit bei den ältern Brennhafen war eine etwas heikle Sache, da es oft vorkam, wenn der Hafen zu stark gefüllt war, dass es den roten Saft aus dem Dampfrohr trieb (s'chozet). In diesem Falle durfte nur schwach gefeuert werden. Beim ersten Brand wurde ein Trinkglas voll, das man „Vorschutz“ nannte, extra in einem Fläschchen versorgt; oft sah man darin noch Grünspan-Niederschläge. Diese Flüssigkeit diente für äusserlichen Gebrauch, zum Einreiben bei verschiedenen körperlichen Leiden. Nach und nach füllten sich nun die alten Strohflaschen, von denen jede so acht bis zehn Mass fasste. Im Keller wurden sie auf einen Schaft gestellt, und es war der Stolz des Bauern, wenn er seinen Freunden so eine stattliche Reihe von gefüllten Flaschen

zeigen konnte. Zur Zeit der Basler Messe nahm dann der Grossvater bei seinen alten Bekannten in der Stadt seine Bestellungen auf. In grossen Korbflaschen, oft auch Fässchen, wurde die bestellte Ware persönlich der Kundsamer gebracht. Der Liter kam vor fünfzig Jahren oft nicht höher als auf 3 bis 5 Fr. zu stehen.

Im Bauernhause galt von jeher das Kirschwasser als ein Universalmittel. Oft wurde seine Güte auch missbraucht. Das sog. Tätschgütterli mit Kirsch durfte in keinem „Zobechratte“ fehlen. Der Grossvater trank täglich seine Gläsli Chriesiwasser, sogar ein halber Schoppen täglich soll nichts Seltenes gewesen sein. Die Auswirkungen bekam dann die ganze Familie zu spüren. Im Dreschet wurde manches Glas Kirsch geleert, um den „Staub hinunter zu schwenken“. Das Gejodel aus den Scheunen am Tage der „Pffegelhänki“ war in der Regel dem Chriesiwasser zuzuschreiben. Für die Sackträger stand zu oberst auf der „Schüttitreppe“ ein Schoppenglas Kirsch, von dem fast auf jedem Gange Gebrauch gemacht wurde.

Kam vor Zeiten besserer Besuch ins Haus, holte der Vater ein grosses Trinkglas Chriesiwasser. Dieses kredenzte man dem Gast, hierauf kreiste das Glas, oft mehrmals, wie ein Humpen bei den Stubengenossen. Äusserlich und innerlich galt und gilt heute noch das Chriesiwasser als Heilmittel. Wunden werden mit Kirsch übergossen. Umschläge auf Kopf und kranke Glieder werden bei verschiedenen Leiden angewendet. Bei Übelkeit gebraucht, tritt bald Besserung ein. Schwangern Frauen wurde früher empfohlen, hie und da einige Tropfen Kirsch zu nehmen, um schöne Kinder zu bekommen. Wollte die Hausfrau gute Kuchen backen, goss sie etwas Chriesiwasser in den Teig.

Auch bei Stalltieren wurde das Chriesiwasser als Heilmittel und Medikament angewendet, um die Trächtigkeit zu fördern, Wunden zu heilen usw. Seit der Umstellung auf Konserven und Tafelkirschen ist man auch in bäuerlichen Kreisen sparsamer mit dem Chriesiwasser geworden.

Wie man in alter Zeit auf dem Lande die kleinen Kinder besorgte.

Bevor man die Kinderwagen kannte, liess man die kleinen Kinder tagsüber in der Regel daheim. Eine Grossmutter oder ein älteres Kind musste hüten, oder die Kleinen blieben sich selbst überlassen. Bevor man fortging, gab man dem Kind in einem „Ämeli“ (schnabelförmigem Gefäss) noch Milch, welche man mit einem Absud von Mohnkapseln vermengte, um den Schreihals bald zum Schlafen zu bringen. Die Mutter machte

noch einen sogenannten Nuggizapfen. Sie kaute Brotrinde, vermengte diese mit gelbem Zucker, band das Gemisch in einen weissen leinenen Lappen und steckte diesen knopfartigen Zapfen oder „Lutschi“ dem Kind in den Mund. Daran konnte es sich in der Wiege verweilen, bis die Leute wieder vom Felde kamen. Herausfallen konnte es nicht, da das Bettchen in der Wiege gekreuzt angebunden war. Nahm man die Kinder aber doch mit, so musste die besorgte Mutter oder der Vater sie hinaus- und heimtragen.

Volksmedizin und Aberglauben.

Wenn e Mensch 's bös Wäse (Krebs) het, sig's e Gschwulst oder en offni Wunde, so muess me dere Sache it aluege; me sait oder denkt für sich: „Gott bhütis dervor“, und darf mit dr Hand it im Gsicht umme fahre.

Het öbber roti Auge, so lueg eweg, suscht überlaufe dini au, und vor Schräcke cha me au öbbis übercho!

Wenn me si gschnitte het mit eme Messer, so muess me d'Schnide i de drei höchste Nämme ifette und e paar Tag nümme bruche. Me muess 's Messer unter es Tuech in e Chaschte legge, denn heilet d'Wunde schnell und guet und üblet si it.

Wenn eim e Baum verdorbe wird, so schnid vo me ne Ast no nes grüens Zwigli ab und binds amene Schnüerli is Chämi i de drei höchste Nämme. Wenns dorret, so passiert dem Verderber ebefalls öbbis am eigne Körper.

Land, wo me gerbt het, darf me it verhaufe, suscht flieht eim dr Säge vom Hus.

Alte Hochzeitsbräuche aus dem Lugnez.

Von G. J. Montalta, Zug.

Zu meiner Knabenzeit vergnügten sich im Dorfe Morissen im Lugnez die Knaben des Dorfes bei jeder Hochzeit auf folgende Art: Am Nachmittag zogen die kleineren Knaben mit umgehängten Schellen, Glocken und Treicheln lärmend im Dorfe umher, um dann vor dem Hause des Hochzeitspaares anzuhalten und Süssigkeiten oder wenigstens Weissbrot, Weggen, Semmeln und einen Schluck Wein entgegenzunehmen. Bei einbrechender Nacht wiederholten die grössern Schulknaben, etwa vom 12. Jahre an, den Lärmumzug mit entsprechend grössern Glocken, Treicheln, Plümpen, etc., wobei der Anführer vor den