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

**Herausgeber:** Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde

**Band:** 46 (1956)

**Artikel:** Der Chümichueche : ein bernischer Osterbrauch

**Autor:** Steiger, Beatrix von

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-1004509

**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:** 05.12.2025

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

In der Umgebung von Oetwil an der Limmat und weiterhin im Kanton Zürich konnte ich bis jetzt keine weiteren Pflichttafeln feststellen. Handelt es sich hier um ein vereinzeltes Relikt, oder sind anderswo im Mittelland ähnliche Holzurkunden noch aufzufinden?

## Der Chümichueche – ein bernischer Osterbrauch

Von *Beatrix von Steiger*, Bern

Im alten Bern fanden am Ostermontag die Wahlen in den Kleinen Rat (Regierung) und in den Rat der Zweihundert (Grosser Rat) statt. Dieser wichtige Tag wurde durch einen feierlichen Gottesdienst im Münster eröffnet, von dem aus sich die schwarzgekleideten Ratsherren in würdigem Zug zum nahen Rathaus begaben. Die vorschlagende Behörde, die Sechszehner, trugen dabei ihre schweren goldenen Barettliketten mehrfach um das Ratsherrenbarett geschlungen.

Auch in den Familien hob sich dieser Tag durch einen besondern Brauch vom Alltag ab, dem *Chümichuechenässe*. In Rudolf von Tavels Meisternovelle «E Häxechuchi», die eine solche Wahl zum Vorwurf hat, wird der Ostermontag folgendermassen eingeleitet: «Da seit d'Frou Schultheissi zum Fründ Graviseth, wo byn ere het sölle cho der Bricht usem Rathus abwarte, sobald sie der füft Chümichueche überort hei gha ...» Damit wird ein alter Osterbrauch in einer Weise gestreift, der jeden Altberner zum Schmunzeln bringt, denn fünf Kuchen für drei Personen zeugen von einem sehr gesunden Appetit.

Da dieser Osterbrauch wie so manches andere der Vergessenheit anheimfällt, sei er hier geschildert. Am Morgen des Ostermontages versammeln sich die nächsten Verwandten und Freunde zum festlichen Frühstück um den Esstisch, der mit den ersten Frühlingsblumen geschmückt ist. Die bei keinem Feste fehlende Züpfe, Butter, Konfitüre und Honig stehen bereit, so dass jeder nach Herzenslust zugreifen kann. Auf einem grossen runden Brett – eine Kuchenplatte wäre zu klein – wird der erste *Chümichueche*, goldig und knusperig, hereingetragen, zerschnitten und verteilt, gefolgt von einem zweiten und dritten und so fort.

Die Kuchen werden vom *Pastetebek* möglichst dünn aus Blätterteig ausgewalt, mit Eigelb bestrichen, mit Salz und Kümmel bestreut und im Ofen gebacken. Sie müssen warm gegessen werden, am besten mit den Fingern. Dazu wird Milchkaffee getrunken, und zwar immer ohne Zucker. Es wird nämlich erzählt, die Berner hätten sich diesen Genuss zur Zeit der Kontinentalsperre gegen Napoleon I. abgewöhnt, als der Rohrzucker ausblieb. Rübenzucker gab es damals noch nicht. Jedenfalls war man während der

beiden Weltkriege froh, wenigstens beim *Dejeuniere* den fehlenden Zucker nicht zu vermissen.

Dann wird zum zweiten Akt geschritten, zum *Eierpütsche*. Die bunten Eier, die auf hübschen Tellern oder in Körbchen auf dem Tisch stehen, werden sorgfältig nach ihrer mutmasslichen Festigkeit ausgewählt und dann wird mit dem Tischnachbar *pütschet*. Dass nach Verspeisen der Eier männiglich einen braven «Spiezer» trinkt, wird jedermann als weise Vorsichtsmassnahme billigen. Mit einem Rundgang durch den Garten wird bei gutem Wetter das Fest abgeschlossen.

Viele Bernburger ziehen es vor, den *Chümichueche* von vorneherein mit einem Spaziergang zu verbinden. Sie wandern in die «Innere Engi», einem der Burgergemeinde gehörenden Gartenrestaurant mit Aussicht auf die Stadt und die Schneeberge. Dort duftet es, besonders an den Kinderfesten der Zünfte, köstlich nach *Strübli*, *Rosechüechli* und andern Herrlichkeiten. Meist wird dort aber eine andere Art *Chümichueche* gegessen. Er ist nicht *rösch* (knusperig), sondern mit flüssiger Butter übergossen. Auch in der Engi hat der *Chümichueche* etwas von einem Familienfest, da alle Teilnehmer unter sich bekannt sind.

In der stets wachsenden Stadt sind es verhältnismässig nur wenige Familien, wenig Bäcker, die diesen Brauch überhaupt noch kennen.

## Aus dem Wörterbuch der schweizerdeutschen Sprache (145. Heft)

Von *Wilhelm Altwegg*, Basel

Im neusten Heft des Schweizerdeutschen Wörterbuches wird der Freund der Volkskunde wohl beim Schluß der Belege für *Tafel* und seine Ableitungen und bei *Tafferne* und nach den Adjektiven *tief* und *tifig* und den Verben *töffle* und *tuffe* ganz besonders bei *Tauf/Taufi* und *Tüfel* verweilen.

Bei der Sippe von *Tafel* überrascht nochmals die mannigfaltige und trotzdem in jedem Falle unmißverständliche Verwendung, angefangen etwa bei der Kinderwonne der Basler *Gedultsdäfeli*, deren Rezept nicht fehlt, und über die allerlei Listen und Tarife hin bis zum *Getäfer* und *Vertäfeln* der verschiedenen Arten und zu *tafele* im Sinne von «schwatzen».

*Taf(f)erne* oder, stärker vermundartlicht, *Taf(f)ere*, *Tafer*, *Täfer* hat seine ursprüngliche Bedeutung der dem herrschaftlichen oder obrigkeitlichen Recht unterstehenden Gastwirtschaft, dieses Rechtes selbst und der daraus der Herrschaft oder Behörde zufliessenden Zinsabgaben schon um die Mitte des 18. Jahrhunderts, also offenbar mit dem Ende des ancien régime, verloren. Es lebt aber nicht nur in der bekannten Stelle von Hebels «Weg-