Zeitschrift: Schweizer Volkskunde : Korrespondenzblatt der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde

Herausgeber: Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde

Band: 68 (1978)

Artikel: Brezeln und Küchlein für die Chilbi

Autor: Gruner, Frieder

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1004288

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: 10.08.2025

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

einem langen Seil befestigt, damit er nach der Explosion wieder gefunden wird, denn er würde durch den Druck sonst weit weggeschleudert.
Diese Böllerschüsse werden heute nur noch an Hochzeiten abgefeuert, früher ertönten sie neben der Chilbi auch am «Herrgottstag» (d.h. an Fronleichnam).

Speisenabfolge früherer Chilbi-Essen

Wie ein kundiger Informant mitteilte, fand die Schafschlachtung früher jeweils am Mittwoch vor der Chilbi statt. Am Freitag gab es dann ein Ragout aus Kopf, Zunge, Herz, Lunge und Nieren des geschlachteten Tieres, alles kleingeschnitten in einem Topf gekocht. Das Hirn wurde getrennt gekocht zum Verzehr am Samstag, gewürzt mit Weinbeeren, Muskat, Salbei, Majoran, Thymian, Weißwein usw. Am Chilbi-Samstag gab es nochmals Schafsteile, welche «Bärgel-(Berghirten) Brägel» genannt wurden.
Am Samstag wurde zudem das Gigot (Lammkeule) für den Sonntagsbraten präpariert: pikiert mit einigen Zinken Knoblauch, gesalzen und mit Kräutern gewürzt. Am Sonntagvormittag wurde das Gigot dann im Backhaus gebraten, und zwar im traditionellen Bratenstuhl, wobei unter das Fleisch eine Schüssel mit Birnen geschoben wurde.

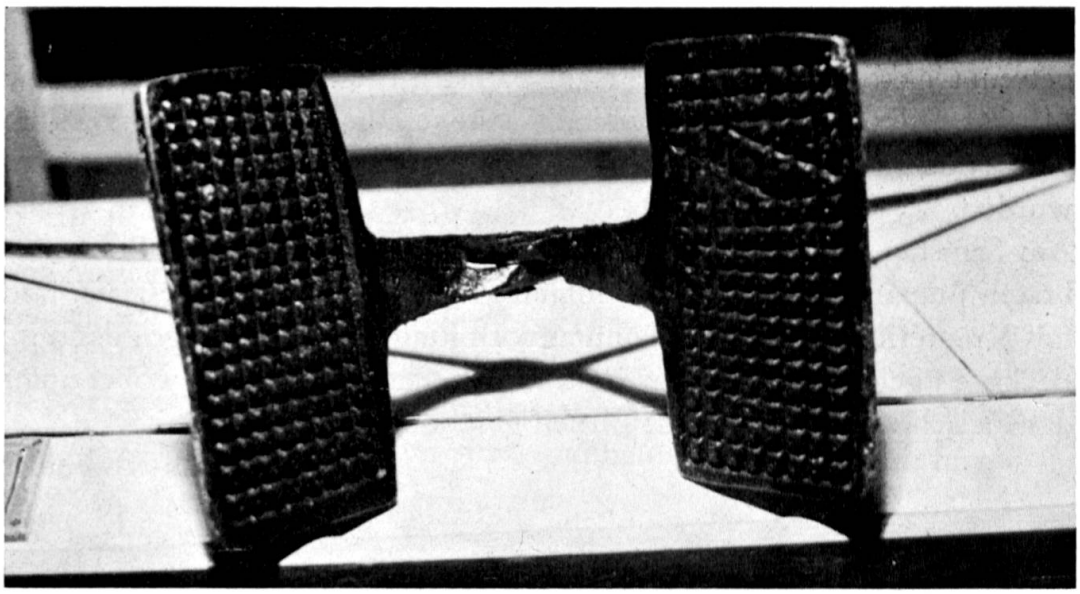
Ingrid Bell-Krannhals

Brezeln und Küchlein für die Chilbi

Meine Beobachtungen auf dem Hof der Familie Schmutz in Liebistorf decken sich mit denen der Kommilitonen in Gurmels und Kleinbösingen. Für Alteingesessene ist es Ehrensache, auf die Chilbi hin wenigstens *Bräzeli* herzustellen. Die ganze Familie beteiligt sich daran, aber auch Zuzüger wirken häufig mit.

Zwei Brezeln mit den charakteristischen Löchern (Photo F. Gruner).

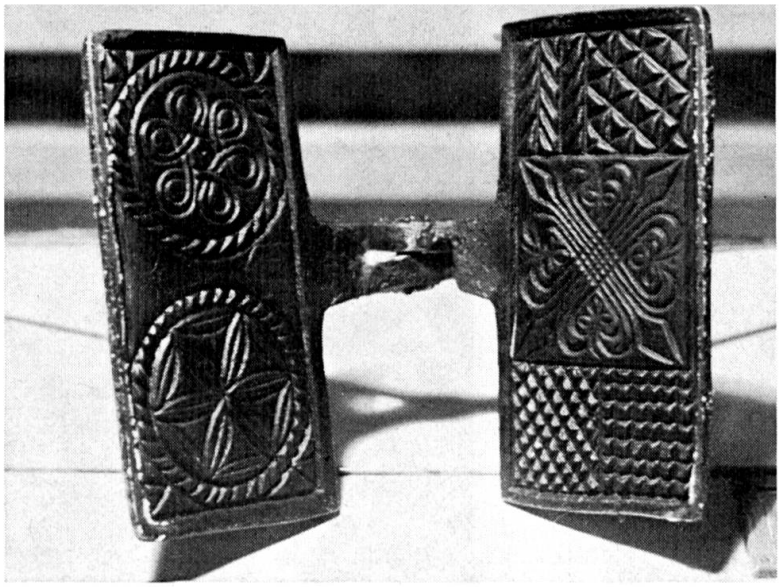
Tochter und Schwiegertochter bereiten am Montag vor der Chilbi nach dem Abendessen den Teig zu; die Mutter steht beratend zur Verfügung, z.B. für die Dosierung des Salzes. Sieben Liter Rahm werden in eine Wanne (aus Plastik) geschüttet; dazu kommen 500 g flüssige Butter, 1,5 kg Zucker und drei Handvoll Salz. Mehl wird so viel beigefügt, bis der Teig nicht mehr an den Fingern klebt. Anschließend wird die Schüssel mit einem Tuch zugedeckt und bis zum folgenden Tag in die warme Stube gestellt.



Undatiertes Eisen aus Liebistorf mit einfacher Musterung. (Photo F. Gruner)

Mit dem Formen und Backen begann man am Dienstag nach dem Vormittagstee. 1977 waren am Formen die Bäuerin, die Schwiegertochter und ich beteiligt. Vom großen Teigklumpen schneidet die Bäuerin kleine Stücke ab; die andern rollen *(tradlen)* sie von Hand mit Zugabe von etwas Mehl zu etwa 20 cm langen und 5 mm dicken Würstchen *(Tradle)*. Deren Enden werden zusammengedrückt, so daß ein längliches Oval entsteht. Diese Ovale legt man auf ein mit Mehl bestreutes Brett. Unterdessen hat der Bauer die beiden Brezeleisen auf einem Gaskocher erhitzt. (Anderswo wird im Freien ein Holzfeuer in einem improvisierten Ofen entfacht.) Die Eisen haben Handgriffe von etwa 70 cm Länge. Anders als in andern Familien weisen die Zierformen, die in das Gebäck gedrückt werden, keine Jahreszahlen auf, aber der Bauer erinnert sich, daß seine Eisen schon in seiner Jugendzeit benützt worden sind. Er selber beginnt mit dem Backen; die Frauen lösen ihn ab. (Anderswo wird das Backen ganz den Männern überlassen.)

Je zwei Teigovale werden übers Kreuz auf die eine Hälfte der Form gelegt, das Eisen wird zugeklappt und dann auf die Flamme gelegt; nach einigen Sekunden muß es gewendet werden. Als goldgelbes, noch weiches Gebäck läßt sich dann die Brezel mit Hilfe eines Messers wegnehmen, um neuen Tradeln Platz zu machen. Wegen der großen Menge



Undatiertes Eisen aus Liebistorf mit reicherer Musterung (Photo F. Gruner).

Rahm und Butter im Teig ist ein Einfetten der Eisen überflüssig. Die fertigen Brezeln werden auf ein Blech gelegt, kühlen sehr schnell aus und sind dann knusprig hart. So kommen sie in Blechbüchsen. Wenn die Tradeln gleichmäßig gerollt und richtig auf das Eisen gelegt worden sind, ergibt sich die als ideal geltende Form: das Muster ist gut sichtbar, und zugleich weisen die Brezeln fünf Löcher auf.
Das Tradeln und das Backen zogen sich bis spät in die Nacht hinein, obwohl am Nachmittag auch die Tochter und die in der Nachbarschaft lebende Mutter der Schwiegertochter mithalfen. Man will so viel von der wohlschmeckenden Spezialität herstellen, daß jedem Gast an der Chilbi davon mitgegeben werden kann und trotz reichlichem Eigenverzehr nach dem Fest noch eine Menge übrig bleibt.

Waffeleisen aus Gurmels mit Monogramm und Jahreszahl (spiegelverkehrt kopiert) (Photo R. Laube).

Chüechli

Erst am Mittwoch nach dem Nachmittagstee geht es an die Zubereitung des Chüechliteigs. Mutter und Schwiegertochter mischen und kneten: 30 Eier (das geschlagene Eiweiß nur von der Hälfte), 1 Pfund Zucker,

Bäuerin in Gurmels beim Ausziehen der Küchlein. (Photo R. Laube)

1 halben Liter Weißwein, der vorher erhitzt worden ist, 1 Glas Kirsch, 1 Glas Rum, eine Handvoll Salz und wieder so viel Mehl, bis der Teig nicht mehr klebt. Am folgenden Morgen formen die beiden Frauen aus dem Teig die *Mütschli*, flachgedrückte Halbkugeln mit einem Durchmesser von etwa 6 cm. Sie werden mit einem Holz zu Fladen ausgewallt (*uusdrööle* nennt man das) und anschließend im Ofen erwärmt. Jetzt geht es ans Ausziehen der Fladen. Die Frauen binden dazu eine seit altersher aufbewahrte, zu diesem Zweck angefertigte Leinenschürze um, die beim Sitzen bis übers Knie reicht. Auf dem so bedeckten Knie werden die Fladen kunstgerecht hauchdünn gezogen.

Nach dem Mittagessen werden die Chüechli in Fett gebacken. Schräg in das siedende Fett wird ein Stäbchen gehalten, der Fladen (etwas größer als die Pfanne) wird darüber gelegt, und ein zweites Stäbchen wird darüber gepreßt. Während des Backens bilden sich im Teig Luftblasen. Mit den beiden Stäben werden Wellen in die Küchlein gedrückt. Am Ende hat das Gebäck einen Durchmesser von etwa 20 cm.

Auch die goldgelben Chüechli verschwinden bis zur Chilbi in Blechschachteln, wo dasselbe Schicksal auf sie wartet wie auf die Bräzeli.

Frieder Gruner

Vereine und Vereinigungen im untersuchten Gebiet

Von allen erfaßten Familien scheint die Familie B. in Jeuß das regste Interesse für Vereinigungen aller Art aufzubringen. Die bei ihr aufgenommene Liste ist bei weitem die längste. Man muß dabei jedoch bedenken, daß sieben erwachsene Personen auf diesem Hof leben. An ihrem Beispiel soll die mögliche Vereinszugehörigkeit deutschfreiburgischer Bauern dargestellt werden.