

Zeitschrift: Jahrheft / Zürcher Unterländer Museumsverein
Herausgeber: Zürcher Unterländer Museumsverein
Band: 22 (1981-1982)

Artikel: Ein Backtag im Bauernhaus
Autor: Huber, Fritz
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1095759>

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: 15.03.2026

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

Ein Backtag im Bauernhaus

Wenn ich im Buche der Erinnerungen etwa sechseinhalb Jahrzehnte zurückblättere und mir meine Mutter als junge Frau vorzustellen versuche, sehe ich sie in der einfachen Werktagstracht, eine grobleinene weisse Schürze vorgebunden, mit in den Hüften aufgestützten Händen, von der mühsamen Arbeit des Knetens ein wenig ausruhend, vor der «Muelte» stehend, das erhitzte Gesicht mit ein paar Mehltupfen verziert. Mich selber sehe ich auf einem Schemelchen stehend, über den Rand der «Muelte» alle Hantierungen der Mutter aufmerksam verfolgend. In meinem Elternhaus wurde dazumal alle zehn bis vierzehn Tage gebacken, je nachdem ob wir Handwerker auf der «Stör» hatten oder Tagelöhner bei uns in Arbeit standen. Nur in den strengen «Werche» konnte es ausnahmsweise vorkommen, dass das Brot ein bis zwei Tage lang vom Bäcker bezogen wurde.

Am Vorabend des Backtages mussten meine Schwester oder ich bei «s Feeggis, s Höflis oder s Zimbermane» den in einem «hërdene Beki» aufbewahrten «Hebel», den Sauerteig holen, der von der «Bachete» des Nachbarn zurückbehalten worden war. In späteren Jahren wurde nicht mehr mit Sauerteig «gheblet», man holte im Nachbardorfe beim Bäcker für zehn Rappen «Prässhäpfe». Nach dem Abendessen holten die Mutter und die Magd aus der Küche die «Muelte» in die Stube und stellten sie zwischen Kachelofen und «Chöischtli». Der Vater trug aus einer Nebenkammer, wo neben Werkzeug auch allerlei Vorräte aufbewahrt lagen, den Mehlsack herbei und leerte Mehl in die abgedeckte «Muelte», bis die Mutter Einhalt gebot. Die Mutter, die das Mehl ausebnete, grub auf der rechten Seite, gegen das «Chöischtli» hin, im Mehl eine Vertiefung, «s Hebiloch», dessen Mehlgewand sie mit der Hand fest drückte. In dieses «Hebiloch» legte man den in Stücke zerrissenen «Hebel» und übergoss ihn mit warmem Wasser. Das Ganze wurde unter Beimischung von Mehl tüchtig gerührt und geknetet, bis ein dünnflüssiger Teig, «d Hebi», entstand. Nach dem «Heble» durfte man nicht an die «Muelte» anstossen, damit, wie es hiess, «d Hebi nüd verschreckt

werdi». Die «Muelte» wurde mit der Platte zugedeckt, damit nicht etwa eine Maus oder ein Schwabenkäfer in das Mehl hineinfallen konnte.

Am darauffolgenden Morgen hatte der Teig die ganze Grube ausgefüllt. Es hiess: «D Hebi isch ggange.» Von einer «guet ggangne Hebi» hing nebst dem Kneten die Beschaffenheit des Brotes ab, ob es «chëësig» oder «luftig» werde. Nach dem Morgenessen wurde in der Küche in einer Kupfergelte warmes Wasser abgemessen und das nötige Salz beigefügt. Dieses Salzwasser wurde nun langsam unter ständigem Rühren in das Mehl geleert und die «Hebi» in den sich bildenden Teig gemischt. Die beschwerlichste Arbeit war das Kneten. Mich dünkte es jeweils lustig, wenn die Mutter mit Kraft einen Klumpen Teig in die «Muelte» schmettete oder wenn sie mit dem «Mueltechräzerli» den zähen Teig von den Händen schaben musste.

Nach dem Kneten deckte die Mutter den Teig mit einem leinenen Tuch; er musste von der «Hebi» gesäuert, in Gärung gebracht werden. Nun wurden in der Küche zwei «buechi Stuude» in den Backofen gestossen und angezündet. Bis das Holz verbrannt war, fanden die Mutter und die Magd Zeit, das teilweise schon vorher zubereitete «Aass» für die verschiedenen «Tüne» bereitzustellen. Es mussten Spinat oder Kohl gehackt, Zwiebeln zerschnitten, Kartoffeln gekocht, geschält und zerstoßen, Äpfel geschält und zerstückelt, Zwetschgen entsteint, Zucker gestossen, Eier und «Nidel» bereitgestellt und Speck in «Mökli» zerschnitten werden. Je nach der Jahreszeit gab es «Binätsch-, Chabis-, Hërdöpfel-, Böle-, Nidel-, Chriesi-, Zwätschge- oder Öpfeltüne», von der letztern solche mit «gstücklete» und solche mit «gschnäzlete» Äpfeln. «Chëëstüne» wurde bei uns nie zubereitet, «z Nüni» und «z Vieri» wurde geräucherter Speck und nur selten Käse aufgetischt. War der Teig «ggange», füllte er die «Muelte» bis an den Rand. Auf dem quer über die «Muelte» gelegten «Tünebrät» wurde der Teig in gleichmässig gerundete Klumpen ausgewirkt. Diese Teigbrote legte die Mutter auf das mit einem leinenen Tuche bedeckte «Chöischtli». Mit dem «Tröölholz» wurde der Teig für die «Tüne» ausgewallt. Die kreisflächigen «Tüneböde» erhielten noch einen «Röift» und konnten nun mit dem «Aass» gleichmässig belegt werden. Ein kleiner Klumpen Teig kam in das «hërdeni Beki», um einige

Tage später vom Nachbarn zu seiner «Bachete» geholt zu werden. «Warum machscht ä zwee Schnitt in Hebel, wo wien es Chrüz uusgseend?» fragte ich einmal die Mutter. «He, me macht s halt esoo, d Bäsi Vree macht s au esoo», lautete die Antwort. Wahrscheinlich sollte das Kreuzeszeichen den «Hebel» gegen böse Einflüsse schützen.

War aller Teig ausgewirkt, wurde schliesslich noch die «Muelte» mit dem «Mueltechrazerli» von anklebenden Teigresten gereinigt. Mit der «Mueltechrazete» durfte ich etwa einen Apfel umwickeln oder einen «Manöggel» formen.

Wenn im Backofen das Holz gänzlich verbrannt war, schob die Mutter mit der «Ofechruke» Asche und Kohlenreste nach hinten und säuberte den Ofenboden mit einem Reisigbesen, dem «Ofewüsch», um den ein tiefend nasser «Ambelaasch» gewickelt war. Nun konnte die «Tüne» mit der Ofenschaufel, dem «Schüssel», gleichmässig und vorsichtig eingeschossen werden. Wie leicht konnte der «Schüssel» an einer vorstehenden Ecke eines «Plätzli» anstossen. Wenn die «Tüne» nicht gleichmässig vom «Schüssel» rutschte, entstand im «Tünebode» ein Falt, von dem dann das «Aass» herunterfloss oder -rutschte.

Als meine Mutter zum ersten Mal im Hause ihrer Schwiegereltern buk, passierte ihr dieses Missgeschick. Sie schämte sich und sagte: «Was werdet ä d Mane sääge?» zu einer solch ungeschickten Hausfrau. Ihre Schwiegermutter tröstete sie mit den Worten: «Ich sääge dän, ich heb s gmacht.» Sie wollte nicht, dass die junge Sohnsfrau im Dorfe etwa von einem Knecht «verbrüelet» werde.

In der grossen Hitze waren die «Tüne» schnell gebacken und konnten bald wieder mit dem «Schüssel» herausgenommen werden. Zum «Verchuele» wurden sie auf die «Muelteplate» und auf die Geschirrbank gelegt. Erst jetzt wurden die Teigbrote eingeschossen, die nach etwa einstündiger Backzeit mit dem «Schüssel» aus dem Backofen geholt werden konnten. Natürlich musste auch mein «Öpfelwegge» in den Backofen eingeschoben werden. Er kam zuvorderst, damit ich durch das kleine Ofentürchen nachschauen konnte, ob er braun gebacken sei. Die frischgebackenen Brote wurden auf dem Küchen-

tisch «zum Verchuele» aneinandergestellt. Eine der heissen «Tüne» wurde zerschnitten, und wer gerade in die Küche kam, der Vater, der Knecht, eine Nachbarin oder ein «Chröömer», erhielt ein Stück.

Die «Muelte» wurde wieder in die Küche getragen und die Stube gewischt. Unterdessen war die Mittagszeit herangerückt. «Z Imbis» gab es «Kafi und Tüne». Nur etwa für einen Knecht, der den Kaffee verschmähete, wurde eine «Halbi» Wein aus dem Keller geholt. Ein «Tünezimbis» war für uns ein Festessen, da musste die Mutter niemand nötigen: «Ziend ä!» Obwohl wir Kinder jeweils die Nase rümpften, wenn es zum Mittagessen Speck gab – die gebratenen «Späkmökli» auf der «Binätsch-, Chabis- oder Böletüne» verschmähten wir nicht.

Im Laufe des Nachmittags trugen wir aus der von Brotduft erfüllten Küche die abgekühlten fünf bis sechs Pfund schweren Hausbrote in den Keller. Dort wurden sie auf die aufgehängte «Broottraagi» gestellt, zu welcher weder Mäuse noch Ratten hingelangen konnten. Der Backtag war vorüber, und man freute sich auf den folgenden Tag, an dem das erste frischgebackene Hausbrot angeschnitten wurde.