

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

Artikel: Nidel und Anke
Autor: Huber, Fritz
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1095763>

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: 28.04.2026

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

Nidel und Anke

Ich bin in einem Ackerbaugesbiet aufgewachsen; in den Dörfern meiner engeren Heimat gab es dazumal keine Milchsammelstellen. Die Milch der drei, vier Kühe wurde fast ausschliesslich im eigenen Haushalt verwendet. Wenn eine Kuh frisch gekalbt hatte oder wenn die Grünfütterung einsetzte und es «Milch wie Bach» gab, stellte die Mutter die Milch «zum Nidle» in weiten, braunglasierten, irdenen Becken im Vorkeller und in der «Almäari» auf. Die sich bildende Rahmschicht wurde morgens und abends in den «Nidelhafe» abgeblasen. Wenn ich im Vorkeller etwas holen musste, strich ich hie und da den Zeigefinger durch die Rahmschicht eines Beckens, um geniesserisch den am Finger haftenden, süssen «Nidel» abzulecken. In späteren Jahren stand in der Küche eine Zentrifuge, welche den Rahm besser und hygienischer von der Magermilch schied. Im Haushalt wurde «Nidel» hauptsächlich für das «Aass» der vielen «Tüne» verwendet, welche die Mutter am wöchentlichen Backtag bereitete. Hie und da, wenn der Vater und der Knecht nicht zum Mittagessen kamen, gab es für uns Kinder ein Festessen, «e Platte voll gschwungne Nidel». Sonst wurde der «Nidel» oder der «Idel», wie man bei uns eigentlich sagt, zur Butterbereitung zusammengespart. So üppig wie Annebäbi Jowägers Jakobli, der in sein «Kacheli» immer «halb Nidle, halb gute Milch» erhielt, wurden wir nicht gehalten.

Früher wurde der «Nidel» im etwa meterhohen, zylindrischen «Ankechübel gstoosse». Ein an der Innenwand des Kübels satt anliegendes, durchlöchertes Brett wurde durch einen Stab, der mitten durch den Deckel geführt war, rasch hinab- und hinaufbewegt. Ich mag mich nur an ein einziges Mal erinnern, da bei uns noch im «Ankechübel ganknet» wurde; sonst wurde die Butter im «Rüerfass» bereitet, in welchem der Rahm durch einen vierteiligen Wirtel geschlagen wurde. «S Rüere» war eine Arbeit, die oft uns Kindern übertragen wurde. Es war eine langweilige Arbeit; denn wenn der Rahm nicht die richtige Temperatur hatte, konnte man die Kurbel eine halbe bis eine Stunde drehen, bis es im Butterfass von den sich bildenden «Anke-

chnöle» anfang zu «flotsche». Einst sollte ich auch wieder «rüere», aber es wollte und wollte nicht «anke». Das «Rüerfass» stand auf dem dreibeinigen, etwas wackligen Fleischstock, auf dem an der «Metzgete» jeweils das Fleisch zum «Brëet» für die Bratwürste und Schüblinge zerhackt wurde. Um «s Rüere» einmal auf andere Art zu probieren, stieg ich auf den Fleischstock und setzte mich rittlings auf das «Rüerfass». Ich drehte nun die Kurbel von oben, was mich viel «ringer» dünkte; dazu sang ich das Liedchen vom «Ögeli-maa». Meine Mutter, die in die Küche kam, um nachzuschauen, ob es bald «anket», rief, als sie mich auf dem «Rüerfass» sitzen sah, erschreckt: «Wotscht ächt abe?» Überrascht vom unerwarteten Zuruf, machte ich eine ungeschickte Bewegung, und im nächsten Augenblick lagen «Rüerer» und «Rüerfass» am Boden, wo sich ein «Nidelseeli» ausbreitete. Um Mutters strafender Hand zu entgehen, flüchtete ich nach der Türe, die in die Tenne führte. Dort lief ich aber dem Vater in die Hände, so dass der wohlverdiente, gerechte Lohn nicht ausblieb. Das erste «Ankebruut», das sonst der «Rüerer» erhielt, war mir nun auch entgangen.

Wenn sich im «Rüerfass» die Butter in Knollen ausschied, übernahm die Mutter die Arbeit. Der «Anke» musste geknetet, ausgewaschen und zu einer länglichen «Bale» geformt werden. In ein sauberes, leinenes Tüchlein gewickelt, trug die Mutter, wenn die Butter nicht im eigenen Haushalt gebraucht wurde, die «Bale» am nächsten Markttag nach Zürich, wo der «Puurenanke» guten Absatz fand. Allerdings war die «Bale» nie zwanzigpfündig wie jene, die Annemarei drei Stunden weit trug (J. Gotthelf, «Der Schuldenbauer»). «Der Anken uuslaa» war eine Arbeit, welche die Mutter niemand anderem anvertraute. Wie leicht konnte die brodelnde Butter über den Rand der Pfanne fließen und Feuer fangen. Wenn die flüssige Butter in die bauchigen, grauen Steinguttöpfe eingefüllt war, blieb in der Pfanne ein bräunlicher Rückstand, «d Ankeruume», andernorts «Ankelüüre» oder «Anketruese» genannt. Diese «Ankeruume», aufs Brot gestrichen, «s Ankeruumebrüütli», galt uns als Leckerbissen.

«Uusglaanen Anke» galt zu allen Zeiten als das feinste und bekömmlichste Speisefett, deshalb liest man in den Inseraten guter Restaurants und Hotels

immer die Empfehlung: «Feinste Butterküche». Nicht nur der Fisch, sondern auch die guten «Chüechli» sollten im «Anke schwüme», darum fordert Mutsch in Simon Gfellers «Chüechli gnuet»: «D Chüechli müesse de im pur-luteren Anke bache sy, frömde Schmutz mög er de nid schmöcke.»

Im Haushalt wurde wenig «süessen Anke» verbraucht. Nur an Festtagen oder wenn Besuch da war, kam frische Butter auf den Tisch. Als Speisefett verwendete man früher in der Bauernküche ausschliesslich «uusglaanen Anke» und «Söischmutz». Heute bringt man auch im Ackerbaugebiet alle im Haushalt nicht benötigte Milch in die Milchsammelstellen. «Nidel» und «Anke» holt man im Konsum. In der Bauernküche wird neben Schweinefett heute Kochfett pflanzlicher Provenienz, Speiseöl und Margarine verbraucht, «der uusglaa Anke chëem z tüür». In Fehl- und Kriegsjahren blieb die Butter infolge des hohen Preises für die grosse Masse der Bevölkerung fast unerschwinglich. Während des letzten Krieges sagte mir ein ausländischer Bekannter: «Der innere Wert einer Währung entspricht ziemlich genau dem Butterpreis auf dem schwarzen Markt.» Schon in den Hungerjahren 1816/17 wurde über den hohen Preis der Butter geklagt. Aus jenen Jahren stammt der Stosseufzer: «O Mäntsch, fass in Gidanke, zwee Baze choscht s Pfund Anke.» Um sich einen Vorrat an «uusglaanem Anke» anzulegen, der bis zum nächsten Frühjahr reichen sollte, liessen viele Hausfrauen vor dem Ersten Weltkrieg aus den Sennereien der Innerschweiz verbilligten «Mäenanke» kommen. In früherer Zeit muss die ausgelassene Butter auch als Brennstoff verwendet worden sein. In einem Beleg des Schweizerischen Idiotikons aus Zug wird «ein küpfrin geschir, darin der Anken brünnt in dem kor zu St.Oswald», aufgeführt.

Die beiden gut alemannischen Wörter «Nidel» und «Anke» werden hauptsächlich in der Stadt immer mehr durch die entsprechenden hochdeutschen Wörter verdrängt, aber auch auf dem Lande gibt es Leute, sogar solche bäuerlicher Abstammung, die, um nicht als ungebildet zu gelten, sich genieren, in der Molkerei «en halbe Liter Nidel» oder «es Mödeli Anke» zu verlangen. Die gleichen Leute kaufen dann aber doch «Nidelzeltli» und «Ankewegge». Eigentümlicherweise erhält das Wort «Butter» in der Mundart den männ-

lichen Artikel wie «Anke» («Anna, bringed Si na de Butter uf de Tisch», sagt etwa die Hausfrau zu ihrem Dienstmädchen). Auch der Zürcher Oberländer Jakob Stutz schreibt: «Da hock ich wider da wie der Butter a der Sunne.» Ein «Ankebruut» galt früher als Leckerbissen, den man sich nur zu Ehren eines Besuches oder an bestimmten Festtagen (Auffahrt, Pfingsten, Kirchweih) erlaubte. Heinrich Pestalozzi schreibt: «Der Pfarrer und seine Frau kamen gar oft zu diesem Abendessen, und das brävste der Kinder durfte dann ihnen ... ihre Ankenbraut machen.» Heute noch hält der jeweilige Besitzer des Hofes Maihusen bei Beromünster für die Reiter des Auffahrtsumrittes Körbe voll kleiner Butterbrote bereit. Da die Reiter diese Butterbrote gewöhnlich nicht selber essen, schenken sie diese den Kindern, welche sie mit dem Rufe «Gënd mer au es Ankebruut» umdrängen. Im Kanton Uri wurde früher an den Kirchweihen ein «Späkankebruid» gegessen, «Anke» auf eine Schnitte geräucherten Speckes gestrichen.

«Ankebruut» nannte man früher in der Stadt Zürich auch das Stück eines Butterballens, das bei der «Ankesüüdete» befreundeten Familien als Geschenk zugeschickt wurde. In diesem Sinne sind die «2 Ankenbräute» zu verstehen, die unter anderen Bürgermeister Waser als «Badenschenke» erhielt (D. Hess, 1818). Heinrich Pestalozzi braucht den Ausdruck «Ankenbraut» auch noch in diesem Sinne. (Der Schulmeister «nahm einem jeden, der Küh im Stall hatte und seine Kinder zu ihm in die Schul schickte, alle Jahre eine Ankenbraut ab, aber sie musste nicht über 2 Pfund sein.»)

Im Kanton Bern und in der Innerschweiz nennt man das Butterbrot «Ankebok». J. Gotthelf lässt eine Bäuerin sagen: «Ich will anken lassen, ich kann dann den Schneidern im halben Tag einen Ankebok geben.» Im Rigilied heisst es: «Der Birge- und die andre Stek, die gend uis Milch und Onkebek.» Im Neuen Berner Kalender von 1844 wird als Festspeise an der Auffahrt «Ankebok u Hung» aufgeführt. «Ankebok» kann aber auch wie «Ankebruut» eine «Ankebale» bezeichnen. Nach dem Schweizer Idiotikon nannte man ursprünglich Butterballen, denen man zu Geschenkzwecken die Form eines Mädchens (einer Braut) oder eines Bockes gab, «Ankebruut» oder «Ankebok». Der Solothurner A. Hartmann erwähnt in seinen Kiltabend-

geschichten den Butterballen in Form eines Lammes; er schreibt: «Mit einer Kellnerin wird nicht gerade umgegangen wie mit einem Lämmli von Maienanken.»

In Teilen der Nordost- und Ostschweiz sind die alemannischen Wörter «Nidel» und «Anke» unbekannt oder dann erst in neuerer Zeit eingedrungen; dort redet man von «Roum, Room» und «Schmalz» («Die gotlose Püntner säaged dem häiligen Anke „Schmalz“»). Der Appenzeller T. Tobler schreibt von einem mächtigen Sturm auf dem Meere: «Wär me Room gsee, so wär mer bis am Morge oofëelbaar Schmalz worde.»

«De Nidel obenaab nëë» heisst, das Beste vorwegnehmen. Wer verlegen dasteht und sich nicht zu helfen weiss, «staad daa wie der Anken a der Sune». Da niemand vor Ungeschick gefeit ist, «chan ä der gschydschte Frau der Anke verbräne». Aus meiner frühesten Jugendzeit erinnere ich mich des Erdäpfelbettlers, der heischend von Bauernhaus zu Bauernhaus zog. So zogen in den Gebirgsgegenden die «Ankebätler» von Sennerei zu Sennerei. Da beträchtliche Höhendifferenzen zu überwinden waren, kamen diese Bettler oft schweisstriefend bei den Sennereien an; deshalb heisst es noch heute: «Schwize wien en Ankebätler».

Das Nidelbad in Rüsclikon und der Nidelbach in Bauma heissen so, weil sich auf dem Wasser ein «nidel»-artiger Belag bildet. Dr. Hans Hasler sagt von der beginnenden Eisbildung auf dem Zürichsee: «Es nidlet.» In Zürich gibt es eine Ankengasse, in der früher die Butter feilgeboten wurde, und eine Ankenweid.