

Backstube

Autor(en): **Stutz, Willi**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Schule**

Band (Jahr): **39 (1952)**

Heft 14: **Rechtzeitig ; Backstube ; Jugendschriften-Beilage**

PDF erstellt am: **25.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-535935>

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.

ende, kräftige Bemalung und Lackanstrich vollenden den Blumenstab. Im Blumen- topf läßt sich die Pflanze an jeder Kerb- stelle des Stabes durch einen Bindfaden be- festigen und der Bindfaden verrutscht nicht. Schmuck ist auf einmal eine recht praktische Erfindung des Menschen ge- worden.

Tierfigur mit Gliedern in Bohrungen (Abb. 4).

Werkstoffe: Vierkantholz, 50×50 mm; Rundstab, Durchmesser 3 mm; Farben, farbloser Lack.

Werkzeuge: Rückensäge, Raspel, Feile, Bohrer, Glaspapier, Pinsel.

Vom Vierkantholz wird ein Stück gesägt, das mit Raspel und Feile zum Rumpf ge- formt wird. Ein Stückchen Brettabfall wird in gleicher Weise zum Kopf gestaltet. In die Bohrlöcher kommen die Rundstabeile, die die Füße und den Hals darstellen müssen. Lustige Bemalung und der Lackanstrich vervollständigen das gute Spielzeug. Wie oft mußte geraspelt, gefeilt, gebohrt, mit Glaspapier geputzt, bemalt werden? Hat

das Kind die Wiederholung als lästig emp- funden?

Tierfigur mit eingesetzten Körperteilen (Abb. 4).

Werkstoffe: Vierkantholz, 50×50; Brett- chen, 10 mm stark; Vierkantstab, 10 × 10 mm; Wasserfarben, farbloser Lack.

Werkzeuge: Rückensäge, Stemmeisen, Knipfel oder Hammer, Feile, Glaspapier, Pinsel.

Das abgeschnittene Vierkantstück bleibt ungeformt. Wo Füße, Hals, Schweif einge- setzt werden sollen, wird entsprechend ein- gesägt und das Holz mit dem Stemmeisen ausgenommen. Rundungen an Kopf, Hals und Schweif formt die Feile. Die eingesetz- ten Körperteile müssen streng passen und ohne Verleimung halten. Mehrjährige Er- fahrung lehrt, daß die Kinder zur Wieder- holung der Gesamtarbeit bereit sind, falls sie an ihrer Tierfigur auch nur einen Fuß wackelig haben.

»Frisch gewagt, ist halb gewonnen!« sagt ein Sprichwort, dem hinzugefügt wer- den darf: »Für die rechte Christtagsfreude ist kein Wagnis zu groß!«

VOLKSSCHULE

BACKSTUBE

Von Willi Stutz

Der Maler Daniel Buzzi von Locarno hat uns mit seinem Bilde «Backstube» ein mei- sterliches Werk geschenkt. Indem er drei Bilder in einem zeigt: die Backstube, einen Ausschnitt des Ladens und den abfahrtbe- reiten Ausläufer kommt er besonders jenen Lehrern und Schulen entgegen, die nicht allzu gewandt sind im Bildbetrachten. Dem Lehrer ist es ein Leichtes, mit der Klasse abzumachen: jetzt betrachten wir nur den Ausläufer, den Laden. Oder innerhalb der Backstube nochmals: wir reden über den

Arbeiter am Backofen, über den Konditor am Tisch oder über die Maschinengruppe. Diese technische Angelegenheit wird die Kinder sicher fesseln, besonders dann, wenn der Lehrer eine Gruppe tags zuvor aufge- fordert hat, sich bei ihrem Bäcker über Bäckereimaschinen zu erkundigen, eine ausgezeichnete Aufgabe für die sprachlich Gewandten. Den großen Schweigern bleibt dann nur noch das Fragenstellen, bessere Erklärungen verlangen und das Repetie- ren. Vielleicht läßt der Lehrer das Ergeb-

nis der Erkundigung auch in einer *vorausgehenden* stillen Beschäftigung schriftlich fixieren. Aus dem Kommentar zum genannten Bilde erwähne ich besonders die Arbeit von Fräulein Panitz »Mer bached«, einen reizenden Lese- und Vorlesestoff. Hier wird jedes Kind spüren, daß Backen mehr ist als eine rein kommerzielle Angelegenheit.

Als weitere Möglichkeit, das Thema anzupacken, mögen die folgenden Ausführungen gewertet sein. Geben wir vorerst zwei Schriftstellern das Wort. Sie mögen uns besonders das Schöne ums Backen spüren lassen. Eugen Mattes, der heutige Zürcher Trämli-Dichter, erzählt in »Meisliher Lehrjahre« von seinen Bäckerlehrjahren in Walenstadt. (Verlag Benziger & Co., Einsiedeln.) Er tritt seine Lehrstelle an. »Fridolin Holwäger, Groß- und Kleinbäckerei«, lautet die Firmentafel.

Was sticht ihm zuerst in die Augen?

Braune Eierzöpfe prangen im Schaufenster, gezuckerte Stollen. Er öffnet die Läden. Der Geruch frischer Brote schlägt ihm entgegen. Berge von Gipfeln liegen auf den Gestellen. Im Glaskasten auf dem Ladentisch entdeckt er weiße Porzellanplatten mit Schnitten und Törtchen, braunen Bärenatzen, gelben Anisbrötchen und vielen andern süßen Dingen, die einem den Mund wässerig machen.

Des Bäckers Montur:

Der Bäckermeister taucht auf mit schwarz und weiß kariertes Hemd, weißer Bluse und weißer Schürze.

In der Backstube umfängt ihn wohlige Wärme. »Merke dir: vor jeder Arbeit erst tüchtig die Hände waschen. Sauberkeit ist das erste Gebot eines rechten Bäckers«, sagt Holwäger.

Wie der Meister arbeitet: Geschickt bricht er den Teig aus, reißt einen Fetzen weg (klauben) oder wirft einen dazu.

Gleichmäßig schnell graben sich seine Hände in den Teig.

Der neue Lehrling probiert's auch: Alles bleibt an seinen Händen kleben, mühsam klemmt er ein Stück Teig ab. Er ist noch linkisch.

Der Bäckerberuf ist ein süßes Handwerk, aber Berge von Geschirr gibt es abzuwaschen: Kessel, Töpfe, Schalen, Kellen und Schwingbesen.

Nachmittags muß er auf *die Brottour*. Das heißt, er hat die Kundschaft zu besuchen, das Brot auszutragen. Zurückgekehrt hat er Mehlsäcke auszustauben. »Er sah aus, als wäre ein Rauhreif über ihn gegangen.« Dieses Ausstäubemehl fällt in den Mehltrug. Es dient als Streuemehl oder als vorzügliches Schweinefutter. Der Besuch der *Gewerbeschule* ist ihm *Lehrbubensonntag*. Jeden Samstagabend hat er die Backstube zu kehren, den Ofen und alle Maschinen abzuwaschen, die Waage und die Gewichte blank zu polieren. Tische, Bänke, Mulden, Schüsseln und die kupfernen Schneekessel mußten vor Sauberkeit blitzen.

Der Bäcker(lehrling) hat aber auch *Sonntagsarbeit*. Unser verwöhnter Gaumen wünscht *frische* Weggli und Gipfel. Meringues werden im nur leicht geheizten Ofen gebacken.

Im *Magazin* hantiert er mit Zucker-, Mandel-, Birn- und Haselnußsäcken. Da standen Kokosnuß-, Feigen- und Aprikosenkisten.

Auf *Weihnachten* galt es, Mandeln zu schälen, Staubzucker zu sieben. Lebkuchen aus Honigteig wurden gebacken. Kläuse, Engel, Herzen, Posthörnli, Schlitten wurden gestanzt oder ausgestochen. Lebkuchen wurden beschriftet und verziert mit Spritzglasur aus Staubzucker und Eiweiß, die aus Pergamenttüten gepreßt wurde.

Am Heiligen Abend sah es dann aus wie auf einem Schlachtfeld: Kessel, Schüsseln,

Platten, Laden, Tücher, Formen und Bleche lagen und standen herum.

Die zweite Kostprobe stammt aus Peter Kilians »*Der Lügenbäcker*«, Verlag Gute Schriften, Basel.

»Kaspar liebte seine Arbeit. In jeder Nacht, wenn das Dorf noch tief im Schläfe lag, stand er in seiner Backstube, leuchtete einsam das Licht aus seiner Kellerluke und soll er leise bei seiner Arbeit gesungen haben. Kaspar war ein wahrer Münchhausen der Backstube, ein Prahler und Geschichtenerfinder, dem der Stoff nie ausgegangen ist, so lange ich ihn kannte.

Während ich seinen Geschichten lauschte, knabberte ich an mißratenem Kleingebäck, das er mir schenkte. Es handelte sich um sogenannte Ausschußware; kleines Backwerk, das halb verbrannt, zerbrochen oder sonst verpfuscht worden war. Auf diese Ausschußware hatte ich es abgesehen, und ich muß bekennen, daß sich Kaspar hin und wieder meine Geduld damit erkauften mußte . . .

An einem grimmigen Wintertag saß ich bei Kaspar in der Backstube. Im Geruch des Mehls, des Sauerteiges und der warmen Brote. Kaspar hatte seine Arbeit beendet. Er ruhte sich auf einem Mehlsacke aus und lehnte den Rücken an die Ofenwand. Er trug noch sein verstaubtes Bäckerleibchen und seine sehr straff sitzende, blau und weiß gestreifte Hose. So warm war es nämlich in der Backstube, daß er wie im Sommer gekleidet war, während draußen die Winterkälte lauerte wie ein böses und rachsüchtiges Tier.«

Das Brot im Volksbrauch.

Wenn früher ein Bösewicht auf Gefangenekost gesetzt wurde, erhielt er nur Brot und Wasser. Wir sehen aus dieser Tatsache die Wertschätzung des Brotes. Es war und ist schlechthin unentbehrlich. Kein Wunder, daß sich um den Gebrauch dieser Volksspeise zahlreiche Bräuche und Sitten ranken.

In Beromünster wird am Gründonnerstag die Fußwaschung in der Stiftskirche durchgeführt. 12 Schüler — die Apostel — erhalten nach vollzogener Waschung vom Stiftsweibel einen Brotweggen, in dem zwei Zwanzigerstücke stecken.

Genau so wird am Karfreitagnachmittag die Fußwaschung in der Kathedrale von Sitten vom Bischof an 12 Waisenknaben durchgeführt.

Liestal: 1499 war die Schlacht bei Dornach. Erschreckt durch den Lärm der Liestalerbuben ließen die Angreifer vom Schloß Schauenburg ab. Heute noch erhalten darum am Auffahrtstag die Liestalerkinder einen Weggen. Der Tag wird auch Banntag genannt, wohl weil der Feind gebannt wurde.

Gaggio ob Bioggio, Tessin. 1576 wütete die Pest. Einzig die kleine Gemeinde Gaggio blieb verschont. Zum Dank verteilt die Gemeinde am St.-Rochus-Tag (16. August) vor dem Morgengrauen gesegnetes Brot an die umliegenden Gemeinden. Rochus ist der Patron der Pestkranken, weil er sich auf einer Pilgerfahrt nach Italien im 14. Jahrhundert der Pestkranken annahm, bis er selbst von der Seuche gezeichnet wurde.

Als weitere Bräuche, bei denen Brot zur Verteilung gelangt, nennt der schweiz. Brotkalender noch den Gidio-Hosenstoß-Umzug vom Aschermittwoch in Herisau, das Zürcher Sechseläuten, das Zürcher Knabenschießen. Sicherlich gibt es noch weit mehr. Als letzte seien noch angeführt die *Flawiler* (SG) *Lägelisnacht*. Am Dienstag nach Othmar trägt die Schuljugend Räben- und Kürbislichter durchs Dorf. Jeder Zugsteilnehmer erhält Wurst und Brot. (Ursprung des Brauches umstritten.)

Das Wiler (SG) *Steckliträge*. Am Endschießen der Stadtschützen tragen die Kinder alle Gaben unverpackt an Stecken baumelnd durch die Straßen des Städtchens. Als Lohn erhält jedes Kind ein Butterbretzeli.

Bekannt ist auch der *Silvesterumzug* des gleichen Ortes. Tambouren trommeln bei Einbruch der Dunkelheit die Kinder in ihren Quartieren zusammen und geleiten sie zum zentralen Sammelplatz. Jedes Kind trägt eine (meist selbstgebastelte) Laterne. Am Schluß des Umzuges erhält jedes Kind einen Brotmann. (Grättimann.)

Nicht vergessen sei der schöne Brauch der Brotsegnung am St. Agathatag, dem 5. Februar.

Aus der Geschichte des Brotes und des Bäckergerwerbes.

Die Menschen der älteren und mittleren *Steinzeit* (ca. 8000—3000 v. Ch.) waren vielenorts Höhlenbewohner. Sie lebten von den Erträgen der Jagd und Fischerei, von Beeren, Kräutern und eßbaren Wurzeln.

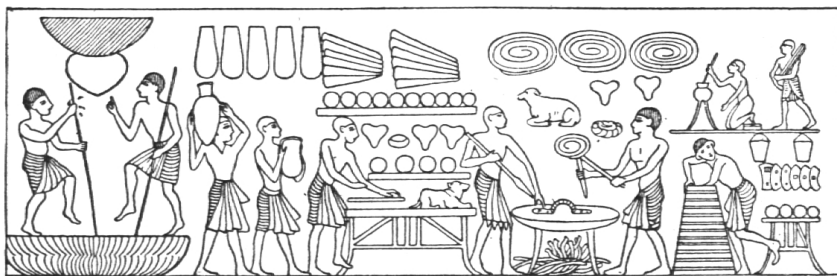
In die Zeit von 3000—1800 vor Christi Geburt fällt die Epoche der *jüngeren Steinzeit*. Die Menschen hausen bei uns in Pfahlbauten auf dem Wasser. Außer Jagd und Fischerei treiben sie bereits Viehzucht (die ersten Haustiere sind Hund, Schwein, Rind, Ziege und Schaf) und Ackerbau. Die ersten Getreidesorten sind Hirse, Gerste und Weizen. Getreide bedeutet *tragend*, d. h. Körner tragende Gräser. Die harten Körner wurden mit Steinen zu Mehl zerrieben. Mehl und Wasser ergab ein leicht süßliches Mus. Dieser Mehlbrei wurde zu Fladen geformt und auf heißen Herdplatten gebacken. (Erste Backöfen bei Griechen und Römern.)

Die nächsten tausend Jahre zählen wir der *Bronzezeit* zu. Nebst den Pfahlbauten gibt es auch Landsiedlungen. Die Menschen haben die *Sichel* geschaffen zum Schneiden des Getreides.

Erst die *Eisenzeit*, und zwar die jüngere, bringt als verbessertes Gerät die *Sense*.

War das Backen in der Frühzeit eine hausfrauliche Tätigkeit, wurde es in den Städten schon im *Altertum* berufsmäßig ausgeübt. Denken wir nur an Josephs Traumdeutung. Mundschenk und Oberbäcker waren hohe Hofbeamte. Linder S. J. schreibt in seiner Geschichte des Alten Bundes »In der Bereitung von feinem Backwerk waren die alten Ägypter wohl erfahren. Ein Bild aus dem Grabe Ramses III. zeigt uns die Arbeit in der königlichen Hofbäckerei und verschiedene Formen des Backwerkes. Der Hofbäcker gibt dort seinen Erzeugnissen die mannigfaltigsten Formen. Es fehlt auch die Darstellung nicht, wie die Körbe voll Backwerk auf dem Kopfe getragen werden.« In Herculaneum und Pompeji wurden Bäckereien freigelegt, die geradezu modern anmuten.

Im *Mittelalter*. Eine bernische Tischzucht schrieb vor, vor dem Essen »Segne es Jesus Christ« zu beten; nicht mit beiden Händen zu stopfen; nicht mit den andern zugleich in die Schüssel zu langen; nicht in die bloße Hand zu schneuzen; auch nicht das Tischtuch hiezu zu benützen; nicht das Brotstück, mit dem man in die Schüssel tunkt, abzubeißen und dann wieder zu ge-



Hofbäckerei Ramses' III



Tragen von Backwerk im alten Ägypten

brauchen; nicht das Brot beim Schneiden an die Brust zu stemmen; die abgenagten Knochen nicht wieder in die Schüssel zu werfen; nicht während des Mahles den Gürtel weiter zu schnallen. (Man aß allgemein aus der gemeinsamen Schüssel. Löffel und Gabeln gab es auch in vornehmen Häusern noch nicht. Mehrere Tischgenossen zusammen bedienten sich eines einzigen Messers, wogegen schon früh jeder Gast seinen eigenen Becher hatte.)

Zur Zeit der Zünfte stand die Bäcker- oder Weggenzunft in hohem Ansehen. (Dieser Abschnitt gilt für Basel.) Der Brotmeister beaufsichtigte die Brotbänke und Brotlauben am Marktplatz, der früher Kornmarkt geheißen wurde, und an vier weiteren Plätzen. Wer fehlerhaftes oder zu leichtes Brot buk, hatte Strafe zu gewärtigen: Beschlagnahme des Brotvorrates, Geldbuße, zeitweise Verbannung in die Vorstadt, Gefangensetzung im Turm und bei schlimmen Fällen »Tauchen« in den Rhein.

Auch in der Nachreformationszeit übten die Zünfte zu Basel die Aufsicht über Arbeit, Maße und Gewichte aus. Die Bäcker kontrollierten die Getreidemaße, die Schneiderzunft die Mehlsäcke, die Safran oder Krämerzunft die Gewichte. Außerdem beaufsichtigte die Bäckerzunft den Kornmarkt. Denn dazumal kauften die Bäcker die Brotfrucht ein und ließen sie durch die Müller mahlen. Weil aber »das Mahlen des Müllers Lust ist«, verstanden es letztere, diesen Zustand zu ihren Gunsten abzuändern.

Die Basler Bäckerzunft war wie folgt eingeteilt:

Die *Brotbecken* hielten ihr Brot in den Lauben feil (Feilbäcker), später in ihren Häusern.

Die *Lohnbäcker* gingen auf die Stör oder buken Kundenmehl. Sie hielten also kein Brot feil.

Die *Offlader* stellten Oblaten oder Ho-

stien her und Lebkuchen. Diese Vorläufer der Konditoren gehörten zur Safranzunft. Die *Pastetenbäcker* merkwürdigerweise zur Gartnernzunft.

Basel zählte 1726 erst 17 000 Seelen, 1847 erst 27 000 Seelen, 1952 200 000 Seelen. Dabei war Basel mit Genf die volkreichste Stadt der Schweiz.

Basels Brotbeckenzunft aber zählte 1719 82 Zunftbrüder, 1803 nur noch 70, 1952 254 Bäckereien und Konditoreien.

Das Jahr 1848 brachte wohl die Niederlassungsfreiheit, die Gewerbefreiheit folgte aber erst 1874.

In den geschichtlichen Bereich weisen auch die Bäckergeschlechter Beck, Brotbeck, Gutbrot und Pfister vom lat. *Pistorius* = Bäcker.

Unter den zahlreichen *Brotsorten* spielte bis zur Zeit der Völkerwanderung lediglich das Roggenbrot eine Rolle. Seither nahm das Weizenbrot überhand und mit dem immer helleren Mehl die — Zahnkaries.

In allen Gegenden, wo noch im Bauernhaus gebacken wird, geschieht das natürlich nicht jeden Tag. Ja, früher wurde nur einige Male im Jahr gebacken. So trocknete das Roggenbrot, von dem die Kleie nicht entfernt worden war, aus und wurde steinhart. Trotzdem gibt es im Goms und anderen Wallisergegenden Greise, die dies harte Brot zu kauen imstande sind. Während des Zweiten Weltkrieges, als der Zuckerverbrauch notgedrungen stark herabgesetzt wurde und das Brot wieder stärker ausgemahlen wurde, besserte sich der Zustand der Zähne unserer Jugend. Mit der Einführung des Halbweißbrotes im Jahre 1946 nahm die Zahnfäulnis sofort wieder zu.

Die Führung der vielen Brotsorten ist teils eine modische Erscheinung, teils eine Folge des heutigen »politischen« Brotpreises. Die Preise für Milch und Brot unterliegen längst nicht mehr dem Spiel von Angebot und Nachfrage. Sie werden bewußt tief gehalten. Der Preis für alle Spe-

zialsorten aber ist nicht festgelegt, so daß sich der Bäcker dort »erholen« kann.

Als Faustregel kann gelten: Je dunkler das Brot, desto gesünder — aber auch desto schwerer zum Backen.

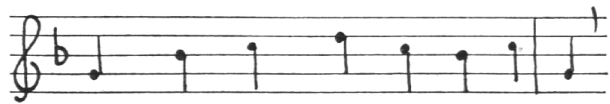
Der Bäcker prüft darum das Mehl:

Mit dem Blick die Farbe: es soll weiß bis leicht cremefarbig sein. Mit der Nase den Geruch: er soll frisch sein, nicht muffig. Mit der Zunge den Geschmack: gutes Mehl ist ohne bestimmten Geschmack. Mit der Hand stellt er die Tastprobe an: gutes Mehl ist nicht zu glatt, nicht schlüpfrig. Schließlich führt er noch die Backprobe durch.

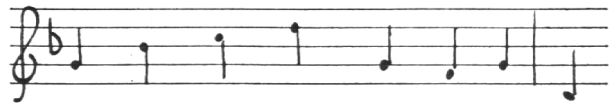
Unter dem Abschnitt »Warum ein Bäckerbild?« habe ich im Kommentar dargelegt, warum der Bäcker in Literatur und Musik ungleich schlechter wegkommt als beispielsweise Schuster und Schneider. Bei der Arbeit in der Backstube hat er keinen Kontakt mit seiner Kundschaft. Den Lohn- oder Störbäcker gibt es längst nicht mehr, deshalb ist im Volk keine nähere Beziehung zum Bäcker wie zum Störschneider. Ja, Backstuben sind heute noch häufig unterirdisch angelegt, so daß die Arbeit des Bäckers von Kindern meist nicht oder nur bruchstückweise verfolgt werden kann. Überdies leistet der Bäcker die Hauptarbeit in den frühen Morgenstunden. Nur so kann ich mir erklären, weshalb wenig Lieder, Sprüche und Gedichte über den Bäcker zu finden sind, obwohl doch arm und reich jahrein und jahraus sein Brot als köstliche Gabe genießen. Beim Suchen nach vertiefenden Begleitstoffen fand ich wohl dies und jenes, aber oft spricht uns die ältere Sprache nicht mehr an oder die Texte sind nicht kindertümlich.

So ein *Bäckerlied* aus dem 18. Jahrhundert:

Gottlob, daß ich ein Bäcker bin!
 Ich mein, ich bin's in Ehren;
 Und daß ich habe frohen Sinn
 Soll mir kein Teufel wehren.



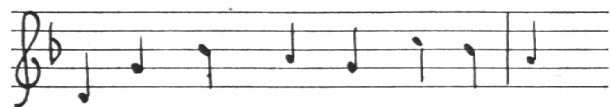
Das Stücklein Brot, das dich ernährt,



ist mehr als Gold und Perlen wert.



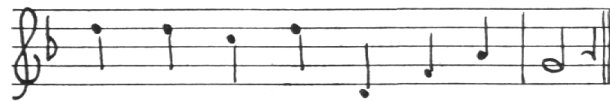
Gott schuf das Korn, das Mehl, das Brot,



damit wir leiden keine Not.



Er nährt der Menschen große Zahl:



ihm sei gedankt bei jedem Mahl.

Ein jeder bäckt auf seine Art
 Sich Träume, Wünsche, Grillen,
 Der eine weich, der andere hart,
 Der lieben Ehre willen.

Ich backe Brot! Brot geht voran
 Vor allen Gottesgaben!
 Das müssen Bauer, Bürgersmann
 Und Rat und König haben.

Denn ohne Brot ist's Flickwerk nur
 Mit Braten und mit Fischen
 Und allem sonst, was Wald und Flur
 Uns pflegen aufzutischen.

Mein Ofen spendet liebes Gut
Für tausend Menschenleben,
Und wird auch mir, was nötig tut
Zur vierten Bitte geben.

O mög er mir doch hie und da
Noch was Apartes gönnen!
Es gibt der armen Schelme ja,
Die's nicht bezahlen können!
Gottlob, daß ich ein Bäcker bin!
Ich mein, ich bin's in Ehren;
Und daß ich habe frohen Sinn
Soll mir kein Teufel wehren!

Die dritte, vierte und fünfte Strophe allein ergäben aber ein schönes, leicht verständliches Gedicht.

In der Toggenburger Liedersammlung von Albert Edelmann findet sich die lustige Strophe vom Bäcker:

Es chunnt en luschtige Beckerchnab.
O Meiteli, witt du de?

O nei, o nei, en Zöpflbacher?
Wenn en gseh, so mueß i lache,
und en andere mues es si.

Nach dem Choralsatz und Kirchenlied »Dreifaltigkeit, urewig Licht« sind die folgenden zwei Strophen zu singen.

Gesegn uns, Herr, die Gaben dein,
die Speis laß unser Nahrung sein,
hilf, daß dadurch erquicket werd
der dürftig Leib auf dieser Erd!

Denn dies zeitliche Brot allein
kann uns nicht genug zum Leben sein:
Dein göttlich Wort die Seele speist,
hilft auch zum Leben allermeist.

Oben steht ein schöner Brotspruch, den Fräulein Ina Lohr von der Scola Cantorum Basiliensis eigens zum Schulwandbild Backstube vertont hat. Für die freundliche Überlassung des Liedes sei ihr auch an dieser Stelle herzlich gedankt.

EINE LÜCKE IM DEUTSCHUNTERRICHT

Von Willi Maurer

Ich bin nicht Pädagoge; das muß ich vorausschicken. Es könnten mir vielleicht schulfachlich etwelche Fehler unterlaufen; in diesem Falle bitte ich als Laie um Nachsicht. Trotz dieses Vorbehaltes wage ich es, mich in dieser Zeitschrift zum Worte zu melden. Als Schriftsetzer habe ich mich von Berufes wegen täglich mit der deutschen Sprache, mit ihren Eigenheiten, mit der Grammatik und vor allem mit der Rechtschreibung zu befassen. Im Laufe einer zwanzigjährigen Berufspraxis macht man seine Erfahrungen und Beobachtungen, stößt auf Neuerungen und erlebt Wandlungen im Sprachgebrauch. Ein Teilstück der deutschen Rechtschreibung habe ich stets ganz besonders gepflegt und beobachtet und dabei nach Ursachen von Mängeln und Fehlerquellen geforscht. In letzter Zeit hat sich mir der Gedanke aufgedrängt, einmal

mit der Schule, beziehungsweise mit der Lehrerschaft auf diesem Wege Fühlung zu nehmen und eine Aussprache zu versuchen. Meine folgenden Ausführungen sollen also Grundlage einer Diskussion bilden und nicht etwa nur als eine sture persönliche Meinungsäußerung hingenommen werden. Wo ich kritisch bin, soll diese Kritik in aufbauendem Sinne verstanden werden. Auf diese Weise kann die Diskussion fruchtbringend sein. Es geht mir nicht um eine Kritik an der Schule, sondern es geht mir vor allem um die Pflege der so oft gerühmten schönen deutschen Sprache und der ihr innewohnenden Eigenart im schriftlichen Ausdruck.

Wir hatten früher eine eigene *deutsche Handschrift*. Heute wird sie nicht mehr gepflegt, und es wird nicht allzulange dauern, daß sie vollständig verschwindet, da sie mit

Fortsetzung siehe Seite 460