

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 23 (1919-1920)
Heft: 5

Artikel: Das Brot in seiner Beziehung zum zürcherischen Volkstum
Autor: Binder, Gottlieb
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-662094>

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: 27.07.2025

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

Das Brot in seiner Beziehung zum zürcherischen Volkstum. *)

Von Gottlieb Binder, Kilchberg b. Zch.

Die hohe Wertschätzung, die dem Brot durch die mannigfachen Einschränkungen und Entbehrungen während des Krieges zu teil geworden ist, drängte uns zur vorliegenden Beantwortung der Frage: „Welche Rolle spielte das Brot im täglichen Leben, in Glaube, Brauch und Redensart unserer Väter?“

Noch vor fünfzig Jahren stand in jedem zürcherischen Bauernhaus die „Bachmulde“ oder „Tischmulde“, wie man den von den Urgroßeltern übernommenen, harthölzernen, mit Inschrift und Jahreszahl gezierten Backtrog auch etwa nannte. Sie nahm die erste Stelle ein unter den Gegenständen des Hauses und wurde hoch in Ehren, ja fast „heilig“ gehalten, wie das Andenken eines teuren Vorfahren. — Im Unterland buk man (je nach der Zahl der Familienglieder) 40—60 Pfund Mehl auf einmal und erhielt so einen Vorrat von Brot für mindestens 14 Tage. Meistens besorgte die Bäuerin das Backen. Nachdem sie das Mehl in die Mulde geschüttet hatte, formte sie durch Ausheben einer gewissen Menge Mehl in der Mitte oder an der Seitenwand der Mulde eine viereckige Grube für die „Seblete“. Dann holte sie den von der letzten „Bachete“ her in einem „Milchbecki“ aufbewahrten Hebel (Sauerteig) herbei, mengte ihn in jener Aushöhlung mit einer Schüssel voll warmen Wassers und etwas Mehl, „klopfte“ die „Seblete“ gehörig, streute etwas Mehl darüber und drückte ihr zu guter Letzt mit den Fingern reihenweise Tupfen auf. Mit einem „Seht walt Gott“ wurde die Mulde zugedeckt. Man hütete sich wohl, sie zu bewegen oder daran zu rütteln, weil sonst der Hebel nicht „gegangen“ wäre. Es ist darum begreiflich, daß die Bäuerin gewöhnlich erst hebelte, wenn die übrigen Hausgenossen zur Ruhe gegangen waren. Schon um 4 Uhr morgens war sie wieder auf den Beinen und knetete „aus Leibeskräften“ den durch Beimengung von Hebel und heißem Wasser aus dem Mehl entstandenen Teig. Hatte sie die Überzeugung gewonnen, ihre Arbeit gründlich getan und einen lustigen Teig erzielt zu haben, so breitete sie ein weißleinenes Tuch über die Masse und legte den hölzernen Deckel darüber. Nach dem Kneten wurde mittels „Stöcken“ (Baumwurzeln) oder einer währschaffen Reifigwelle der Ofen geheizt. Waren dann mehrere Schüsseln voll Zwiebeln, Kartoffeln, Äpfel und „Rabis“ zweckdienlich zubereitet, in Butter oder Schmalz gekocht, mit Rahm und Eiern und dem nötigen Gewürz vermengt, so begann — falls der Teig mittlerweile schön

*) Quellen: 1. Die Erinnerungen meiner betagten Mutter, die sich da und dort decken mit der einschlägigen Darstellung im schweiz. Idiotikon, durchwegs aber Neues bieten, wo es sich um die Beziehung des Brotes zum Unterländer Volkstum handelt. 2. Das schweiz. Idiotikon, 5. Bd. 3. Fritz Staub, das Brot im Spiegel schweiz. Volkssprache und Sitte. 4. Die Erinnerungen des Verfassers.

„gegangen“ war — die Herstellung der „Wähe“ (im Unterland „Dünne“ geheißen). Und früh um 6 Uhr, wenn man den Morgenkaffee aus farbigen „Befeli“ trank, dufteten auch schon frische Wähen auf dem Tisch. Der Vater oder die Mutter zerschnitten eine um die andere und teilten die Stücke aus, bis sämtliche Tischgenossen satt waren und mit herzlichem Dankgefühl vom Tische gingen. Nach dem Essen räumte man den Tisch ab, breitete ein weißes „Bactuch“ darüber und begann sogleich mit dem Ausbrotten. Reihentweise legte man die 8—10 Pfund schweren Teigbrote auf den Tisch. Mittlerweile wurde im Ofen die „Glut“ „verzogen“ und noch eine Welle Rebholz verbrannt, weil man im Unterland*) glaubte, daß Brot erhalte dadurch eine schöne braune Farbe. — Nach dem man mittels eines Besens aus grünen Föhrenzweigen den Ofen von Asche und Kohlen gereinigt hatte, ward das Brot „eingeschossen“. Die Mutter trug den Teig zum Backofen, gab ihm auf dem langen, hölzernen „Brottschüssel“ die endgültige Form, und die Magd oder die Tochter schob ihn in den Ofen hinein. Den „Schieber“ des Ofens schloß man nicht ganz zu, damit das Brot „hoch und lustig“ werde. Nach Ablauf einer Stunde „fruckte“ man es, das heißt man nahm ein Brot um andere heraus und „schoß“ es dann abermals ein, aber so, daß die Brote, welche bisher vorn im Ofen gelegen hatten, diesmal zuhinterst kamen, damit alle möglichst gleichmäßig gebacken wurden. Die ganze Backzeit dauerte 2 Stunden. Kam das Brot schön und wohlgeraten aus dem Ofen, so hatte die Frau ein gutes Tagewerk vollbracht.

Die Bauern des Unterlandes kannten ihren jährlichen Mehlverbrauch ziemlich genau, und keiner mochte vor der Ernte vom Bäcker Brot oder Mehl kaufen, weil er sich dadurch in den Augen der andern Bauern eine Blöße gegeben hätte. Darum wartete manch einer mit Sehnsucht auf die Zeit der Ernte. Hatte er dann den ersten Roggen eingeheimst, so ward derselbe baldmöglichst gedroschen und zur Mühle gebracht. Weil aber diese „Frucht“ noch nicht „verschwißt“ hatte und zudem die Bauernmühlen noch recht altmodisch eingerichtet waren, ließ sich das Mehl fast nicht backen. Brachte man aber den äußerst „Inzen und läufigen“ Teig endlich mit vieler Mühe doch in den Ofen, so „verließ“ er sich auch dort noch, so daß die Brote zusammenwuchsen und man sie fast nicht mehr aus dem Ofen heraus bringen konnte. War dieses Brot auch „täg“, schwer verdaulich und weder „lustig noch hoch“, so aß man es dennoch mit gutem Appetit. Wer zuwarten konnte, bis die eingeheimste Frucht „verschwißt“ hatte, erhielt besseres Mehl. Im Unterland stand in jedem wahrhaften Bauernhaus jahrein, jahraus ein Sack voll Mehl auf der Ofenbank, gab es doch, wie die Erfahrung lehrte, aus einer Bachtete

*) Bei dieser Bezeichnung denke ich immer nur allein an die ein Kirchspiel bildenden Dörfer Windlach, Stadel, Raat und Schüpheim.

„gestandenen“ Mehls ein Brot mehr als aus der gleichen Menge „mülliwarmen“ Mehls. Ebenso war es Sitte, zu backen, so lange noch ein altes Brot vorhanden war. Man brauchte dann nicht gleich ein „ofenwarmes“ anzuschneiden und konnte nach der Ansicht der Leute zwei ganze Brote einsparen. Weil der wohlhabende Bauer um die Erntezeit immer noch eine gewisse Menge letztjährigen Getreides besaß, während die Borräte der Kleinbauern längst zur Neige gegangen waren und die armen Schlucker kaum die Ernte erwarten konnten, sagte der Unterländer: „**R e i n** Brot, ist böses Brot, **g e n u g** Brot, Gottesbrot.“ — Anlässlich der „Sichellegi“ prangte auf dem Tische das aus neuem Korn gebackene Erntebrot. Einen Laib davon (oft 10 bis 12 Pfund schwer) gab der Bauer jedem fremden Schnitter als Beigabe zum Schnitterlohn mit auf den Heimweg. Die Männer trugen ihn gewöhnlich an einem zugespitzten Stocf oder am Bindnagel auf der Schulter, die Schnitterinnen dagegen auf dem Kopf nebst dem Kleiderbündel (Unterland). Vom neuen Brot gab man auch den armen Lehrenlesern zu essen, die jedes Jahr aus dem Kellenland ins Unterland kamen. — In Oberwinterthur wurde ehemals 8 Tage vor Weihnachten das sogenannte Helenenbrot an die Schüler ausgeteilt. Ein „Chgaumer“ wog es jedem zu, wobei er die kleineren Stücke, die zur Ergänzung des Gewichtes dienten, mittels Bündhölzchen am Hauptstück befestigte. Diese Stiftung soll von Nonnen des Klosters Löß herkommen. Ein ähnlicher alter Brauch betrifft die sogenannten „Lößbrötli“, die einst vom Almosenamte des Klosters Löß an die Armen verteilt wurden. „Die 39 Lößbrötlein und 3 Pfund Gelt sind zu ihrer (der Gemeindearmen) Tröstung nit genugsam, 1692.“ — Das „Stipendium der vier Broten“ für je 30 unbemittelte Theologiestudierende in Zürich, zur Zeit der Reformation an Stelle des den singenden Schülern verabreichten Almosens errichtet, wurde bis 1834 in seiner ursprünglichen Form nebst 2 Schilling wöchentlich ausgeteilt. — Im Unterland beschenkte man die Wöchnerinnen bis in die 80er Jahre des vorigen Jahrhunderts anlässlich der Taufe mit dem sogenannten „Chindbettibrot“ (einem in der Bäckerei gekauften Weißbrot) und einer Flasche realen, alten Weins. Gleichenorts gibt man heute noch den Leichenbitterinnen als Lohn für ihren Dienst ein Stück Brot, feltener ein kleines Geldstück. (Die Brotstücke sammelt die Leichenfagerin in ihre schwarze Schürze). — Am Zürichsee wurde früher (im Unterland besteht diese Sitte größtenteils heute noch) zum Mittagessen entweder gar kein Brot aufgelegt, oder dann hielt der Hausvater den Laib neben sich in Obhut. Reiche Bauern stellten etwa ihren Zinsleuten oder andern Besuchern außer einem Trunk vom besten Weine zwar auch einen Laib Brot auf, aber — ohne Messer. Auch bei der Weinlese wurde (am See bis 1850, im Unterland bis in die 80er Jahre, den Winzern kein Brot gegeben mit der Begründung, sie könnten ja Trauben essen. Der Hausvater oder die Hausmutter

schneid das Brot an; griff ein Lediges in dieses Vorrecht ein, so kam es (7 Jahre) nicht zum Heiraten. Als um 1820 in Zollikon ein Knecht sich erfrechte, ein Brot anzuschneiden, brachte ihm der Bauer durch eine Ohrfeige die alte Sitte in Erinnerung. Das angeschnittene, also in „Brauch“ genommene Brot wurde ehemals in einem offenen Korbe aufbewahrt und auf den Tisch gebracht. Auf die ehemalige Verbreitung dieser Sitte läßt die Redensart schließen „Einem den Brotkorb höher hängen“. Allgemein verbreitet ist im Kanton Zürich auch die Meinung: „De Ma ist de Brotkorb“, womit man andeuten will, daß dem Manne die Sorge ums tägliche Brot obliegt. — Auf den „Bechtelitag“ (2. Januar) stellt man in jedem Hause des Unterlandes Birnenbrot, sogenannte „Birrewegge“ her, ein längliches Gebäck aus zerstoßenen oder feingeschnittenen, in den Teig eingelegten oder eingefneteten dünnen Birnen, mit Zusatz von Gewürz („Nägeli“ und Zimmet), Nuskernen und Kirschwasser oder gewöhnlichem Brantwein. In der Lichtstube in der Berchtelinacht brachten Burschen und Mädchen früher ohne Ausnahme „Birrewegge“ mit sich. Gebräuchlich sind im Unterland am nämlichen Tage auch die sogenannten „Helswegge“ oder Anfewegge, — mit Butter, Milch, gemahlener Nägeli und etwas Pfeffer durchgewirkte Weißbrote, die vorzüglich schmecken. Das Jahr hindurch war das durch seinen Nährwert und seine Schmachhaftigkeit ausgezeichnete Roggenbrot sehr beliebt. — Eine außerordentliche Freude bereiteten uns Buben und Mädchen die Bauern des Unterlandes im Spätherbst, wenn sie, aus den „Meerer“ (Meeracher) Ölmühlen zurückkehrend, uns Nuszbroten und Mägibrot (von ausgepreßten Nuskernen und Mohnsamen) verteilten. Besonders das Mägibrot ging uns als Leckerbissen über alles andere. Das meiste Nuszbroten ward als Schweinefutter verwendet, ebenso als Viehfutter und als Heilmittel gegen den Durchfall beim Vieh. — Beim Backen bereitet die Unterländer Mutter ihren Kindern „Äpfelwegge“, das sind runde Brötchen aus „Mulfescharrete“ mit eingebakkenem Apfel, die nach dem Nuszbroten zuvorderst in den Backofen gelegt wurden und den Kindern ebenfalls als Leckerbissen gelten. Besonders in Zeiten der Teuerung bereitete man aus Teig, den man mit zerstoßenen Kartoffeln vermengte, das sogenannte „Herböpfelbrot“; es galt für sehr schmachhaft, war aber schwer verdaulich. Für Botendienste reichte man den Kindern im Unterland nie Geld, sondern stets ein Stück Brot; ebenso erhielten fechtende Handwerksburschen und Bettelweiber Brot statt Geld. Es galt als Sünde, aus Brot Kügelchen und dergleichen zu formen, oder auch nur Brosamen auf den Boden fallen zu lassen. Wenn wir Buben in den Wäldern Holz suchten und Wildtauben, beziehungsweise Turteltauben, rufen hörten, deuteten wir ihren Sang folgendermaßen: „Tu-tu-tu (Turteltub), bisch z'Züri gsi? säg ja! häsch Chröli g'hauft? säg ja! häd's vil gha? säg ja! sind's guet si? säg ja! ja“.

Mehr oder weniger im ganzen Kanton waren folgende Sprichwörter im Gebrauche: „Wenn ein alles verleidet, so verleidet ein doch 's Brot nüd“, 's ist besser e Stuck Brot im Sack als e Fädere uf em Huet“, „Er häd iez gnueg Brot (er ist gestorben); von einem schlecht versorgten Waisenkinde sagte man: „Es häd meh Streich übercho als Brot“; „Sägs recht, wenn d' Brot witt“, galt als komische Mahnung, sich deutlich auszudrücken; „Frönd's Brot schmöckt (mundet) besser als 's eigi“, „De weiß, woher 's Brot chund“, womit man andeutet, daß er strenge arbeiten muß; von einer alten bösen Frau, die im Verdachte der Hexerei stand, sagte der Volksmund, „sie könne mehr als Brot essen“; von Kindern, die nicht sorgfältig mit dem Brote umgingen, sagte man „die wüssed au na nüd, woher 's Brot chund“; „Chlini Wasser (trockenes Jahr), groözi Brot, groözi Wasser, chlini Brot; „'s wohlfeil Brot mues ufem Holz (der Weinrebe) kommen (Weinland); „Mer händ höchz Brot, es häd schier der Ofen abglupft“; „Mülliwarm und ofewarm macht die riche Puren arm“; „Es Stuck wie für en Dröschler“; „Wo so vil Chind sind, git's ke groözi Stuck Brot“; „Mueter gim-mer Chäs und Brot; i will dänn d' Geiße hüete“; „Wenn de Rogge rifet, wenn de Müller pfifet, wenn de Beck fes Brot meh häd, denn chunnt de Better üli und git mer e Paar Schüehli“.

Vermöge seiner einzigartigen Bedeutung im menschlichen Leben, spielt das Brot auch eine große Rolle im Gebiete des Aberglaubens. Zog man zum Beispiel ein „erlupstes“, das heißt auf dem Rücken gespaltenes, gefurchtes Brot, aus dem Ofen, oder waren die Brote bleich statt braun, so nahm man als sicher an, daß in der Familie bald jemand sterben werde. Traf es sich gleichzeitig, daß im Keller ein Maulwurf „gestoßen“ hatte oder die Hauswurz in Blüte stand, so glaubte man im Unterland „felsenfest“ an einen bevorstehenden Todesfall. Ebenso hätte man es im Unterland für eine große Sünde gehalten, am Sonntag zu backen; Leute die es doch taten, hatten die ganze Woche durch keinen Segen bei der Arbeit. Solches „Sonntagsbrot“, ins Wasser geworfen, ward von keinem Fische angerührt. Den Kindern schärfte man ein, von keiner Frau, die im Rufe einer Hexe stand, Brot oder Wähe abzunehmen; wurden sie aber hiezu gezwungen, so mußten sie die Gabe den Vögeln oder den Hühnern zum Fraße hinwerfen. Man hütete sich auch, einer in üblem Rufe stehenden Frau Brot oder einen „Hebel“ auszuleihen. Konnte die Hexe auf die eben angedeutete Weise ihren Zweck nicht erreichen, so kam sie des Nachts zum Schlüffeloch herein und plagte Kinder oder Erwachsene, verlor aber ihre Macht sofort, wenn das Betreffende beim Namen gerufen wurde. — Vor allem durfte das Brot nicht auf den Rücken gelegt werden; wer das tat, dem brachte es Unsegen, über den bekamen böse Leute Gewalt. Schnitt man sich in Gedanken zwei Stücke Brot ab (oder ein zweites Stück, bevor das erste aufgegessen war), so hatte man einen hungernden

Freund auf der Straße. Das Brot besaß die Kraft, Verborgenes, Verlorenes oder Gestohlenes zu entdecken. Wer etwas verloren hatte oder wenn etwas gestohlen worden war, der mußte ehemals beim Bäcker ein Brot kaufen, es in ein Krankenhaus tragen, daselbst in der Stube auf den Tisch legen und wieder hinweg gehen und das alles ohne Gruß und Rede. Auf diese Weise sollte das Verlorene oder Entwendete wieder beigebracht werden. — Eine Here bewirkte, daß das Brot mißriet, oder daß Knaben unbemerkt dem Bäcker Brot stehlen konnten. Noch eine Raße am Backtrog, so mißriet das Brot. Gegen dämonischen Einfluß schützte man sich, indem man ein Messer in ein Brot steckte und dieses in den Schrank legte. — Wenn man von 3 Schweinen Schmalz, 3 Bröcklein Brot und 3 Prisen Salz ins Feuer legte und sich dabei den Namen des Diebes dachte, kam das gestohlene zurück. Etwas Brot unter das Pulver gemischt, mit dem einer auf eine ihm nachfliegende Elster (verkappte Here) schießen wollte, verhinderte, daß der Schuß auf den Schützen zurückging. — Fällt einem beim Einbrocken des Brotes unversehens ein Stück in den Kaffee, so ist ein unwillkommener Gast zu erwarten; im Unterland dagegen glaubte man, es sei in diesem Falle von der Post ein Brief mit freudigem Inhalt oder ein Paket zu erwarten. — Einst setzte, so erzählt die Sage, an einem Altjahrabend eine junge Meisterzfrau in der Stadt auf vier Tische je ein Brot und eine Maß Wein; dann sprach sie die Einfegungsworte des heiligen Abendmahls dazu und genoß von beidem. Sogleich bewegte sich zur Türe herein ein Leichenzug, hinter ihm her kam auf schönem Rosse ein schlanker, junger Bursche. Wenige Tage nachher starb ihr „Alter“; ein junger, schlanker Bursche aber ward ihr zweiter Mann. — Im Jahre 1824 trat bei einer Hochzeit in Bollikon dem jungen Ehepaar, als es an der Spitze des Hochzeitzuges von der Kirche zurückkehrte, an der Schwelle der Haustür eine im Hause wohnende, bejahrte Freundin mit Wein und Brot entgegen, wovon sie zuerst dem Bräutigam, dann der Braut reichte. Hierauf begrüßte sie das Paar mit einem Segensspruch. Von dem Brot, das jedes der beiden empfangen, wurde ein Stücklein in einem Schächtelchen aufbewahrt, in dem Glauben, wessen Brot zuerst grau werde, das müsse zuerst sterben. — Das Stück Brot, das ehemals der Gastwirt dem Bräutigam heimlich in die Tasche schob, mußte in Ehren gehalten und am ersten Freitag nach der Hochzeit in einen Schrank verschlossen werden, denn es verbürgte Brot genug für die ganze Dauer der Ehe.

Die von großer Menschen Hand
kühn getanen Thaten
sind in dunkler Zukunft Land
ausgestreute Saaten.

N. B.