

Zeitschrift: Schweizerisches Archiv für Volkskunde = Archives suisses des traditions populaires
Herausgeber: Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde
Band: 4 (1900)

Artikel: Volkstümliches aus dem Frei- und Kelleramt
Autor: Meier, S.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-110062>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 22.01.2025

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

Volkstümliches aus dem Frei- und Kelleramt.

Von S. Meier, Lehrer, in Jonen.

(Fortsetzung).

Nahrungsverhältnisse.

Haben die Kinder das erste Altersjahr hinter sich, so fangen die Mütter an, ihnen die gleichen Speisen zu verabreichen, wie sie die Erwachsenen geniessen, und manche kann den Moment fast nicht erwarten, wo sie zum ersten Mal sagen darf: „Euses Chind cha scho Alls ässe.“ Sehen wir nun zu, was zu diesem „Alls ässe“ gehört. Da ist denn einleitend zu bemerken, dass der Frei- und Kellerämter „seit Menschengedenken“ bezüglich seines täglichen Unterhaltes drei Hauptmahlzeiten kennt: das „Z'Morge“, das „Z'Mittag“ und das „Z'Nacht“. Zu diesen Hauptmahlzeiten kommen dann noch als Zwischenmahlzeiten das „Z'nüni“ und das „Z'Obig“, letzteres so ziemlich allgemein das ganze Jahr hindurch, ersteres in der Regel nur so lange in Feld, Wald und Scheune anstrengendere Arbeiten zu besorgen sind. Hinsichtlich der Qualität und Reichhaltigkeit der Gerichte darf gesagt werden, dass diese im Laufe der letzten Jahre durch Kochbücher und Kochkurse schon ziemlich beeinflusst worden sind, und dies hauptsächlich in jenen Kreisen, denen es an Lust und Mitteln zum „Guete ässe“ oder „guete läbe“ nicht gebricht. Indessen gibt es noch Frauen und Töchter genug, die kochen, wie sie es von ihrer Mutter gelernt haben und was ihnen das eigene „Chämi“ oder das im Kamin eingerichtete „Fläischhüsli“ oder der eigene Keller, bzw. Stall, Garten, „Bündt“ und Acker liefern. Demgemäss gestaltet sich dann das tägliche Menu etwa folgendermassen:

1. Das Morgenessen. Dieses wird im Sommer zwischen 5 und 6 Uhr eingenommen, im Winter ca. 1 Stunde später und besteht gewöhnlich aus Milchkafee (2 Tassen die Person), gebratenen Kartoffeln oder Brot, oft beides zugleich. Das Kaffeepulver wird stets mit etwas „Zikori“, „Päckli“ (Zichorie) vermischt. In neuerer Zeit kommt auch vielfach der sog. Kneippkafee (nach dem Rezept des Wörishofer Pfarrer Kneipp aus gerösteten Weizenkörnern hergestellt) zur Verwendung. — Die

Milch wird zuweilen abgerahmt, sei es, um den gewonnenen Rahm beim Backen von „Wähe“ (Kuchen) zu benützen, sei es, um aus demselben im „Ankechübel“ oder im „Ankefässli“ Butter zu bereiten, eine Beschäftigung, die eigentlich auf den Aussterbeetat gesetzt ist, da jetzt fast in jeder Gemeinde eine Sennerei besteht, die neben dem „Chese“ (Käsen) auch das „Ankche“ (Butterbereitung) besorgt.

Mit den gebratenen Kartoffeln („gröstnig Hördöpfel“ im Unterfreiamt, „bbrotnig Hördöpfel“ im Kelleramt, „Hördöpfelbräusi“, „Bräusi“ in Boswyl) d. h. Kartoffeln, die, nachdem man sie gesotten und hierauf wieder hatte erkalten lassen, „gshellt“ (geschält) mittelst der „Hördöpfelhächle“ in dünne Scheibchen geschnitten und in Butter geröstet worden sind, soll hauptsächlich in kinderreichen Familien oder bei sonst stark besetztem Tische das Brot erspart werden, anderseits sollen sie eine Speise sein „wo-n-e Cheeri äne hed“ (eine Zeit lang anhält) und nach deren Genusse man auch weiss, „das mer ggässe hed“. Die Kartoffelrösti wird in kleinen Familien zuweilen auch durch gedörrte und weichgesottene Birnen, durch enthülste, gesottene Bohnen oder durch „Böllebrod“ ersetzt d. h. kleingeschnittenes und auf gelindem Feuer geröstetes Brot, welches mit viel feingeschnittenen und in Butter gedämpften Zwiebeln vermischt wird.

Da soeben auch vom Brote die Rede war, so mag hier gleich eingeschaltet werden, dass ältere Leute die Gewohnheit haben, vor dem Anschneiden eines noch ganzen Brotlaibes auf der Unterseite des letztern mit der Messerspitze das Zeichen des Kreuzes zu machen (damit es länger „änehäg“).

2. Das Mittagessen. Dieses wird an Sonn- und Festtagen nach Beendigung des Hauptgottesdienstes, an Werktagen aber fast allgemein um 12 Uhr, zur Zeit der Heu- und Getreidernte oft noch später eingenommen. Ein hieher gehöriger Spruch lautet:

Es lütet Mittag
 Mit de Herren is Grab,
 Mit der Pfannen is Loch.
 Alti, gang choch!

Die Zusammensetzung des Mahles richtet sich nach der Jahreszeit, bezw. nach dem, was die Jahreszeit an Garten- und Feldgewächsen bietet; ebenso kommt auch oft in Betracht, ob die Hausfrau gerade Zeit hat oder ob sie sich Zeit und Mühe

nimmt, ein regelrechtes Mittagessen zu bereiten. Im Grossen und Ganzen aber gibts bei einem ländlichen (Mittags-) „Ordinäri“ dreierlei, nämlich: Suppe, Fleisch und Gemüse.

a. Die Suppe. Hier werden unterschieden, Fleischtag-Suppen und Fasttag-Suppen. Zu erstern gehören die Fleischsuppe und die Specksuppe, zu letztern die Mehlsuppe, Bohnensuppe (im Kelleramt „Aerbssuppe“ geheissen), Wassersuppe, Kartoffelsuppe, Milchsuppe, Chnöpfisuppe (aus dem gleichen Wasser bereitet, in welchem Mehklösschen gesotten wurden), „gröstni“ Suppe (Suppe mit geröstetem Brot). Suppen, zu deren Herstellung Sachen notwendig sind, welche erst beim Krämer gekauft werden müssen, wie z. B. „Nüdeli“, „Fideli“, in neuerer Zeit auch sog. Suppenrollen, sieht der Landmann selten auf seinem Tisch.

b. Das Fleisch. Da ist zu sagen, dass der Bauer nur Fleisch kauft, wenn er muss oder wenn sein Kamin das nicht enthält, wonach ihn gerade gelüftet. Wem es daher je möglich ist, der sorgt dafür, dass er an der Krippe oder — was noch häufiger ist — am Trog etwas stehen hat, das er im Fall der Not metzgen und ins Kamin hängen kann. Das verbreitetste Fleischgericht ist daher Rauchfleisch und Speck. In vielen Gemeinden bestehen seit Jahren sog. Viehversicherungsgesellschaften, deren Mitglieder sich verpflichten, von jedem versicherten Stück Vieh, das wegen Krankheit oder Unfall geschlachtet werden muss, ein seinem Viehstande entsprechendes Quantum Fleisch zu nehmen. So kommt denn Einer hie und da in den Fall, in der Woche mehr Fleischtage zu haben, als er sonst wollte.

c. Hinsichtlich der Gemüse stehen obenan Kartoffeln mit Salat, „Hördöpfel und Schnitz“ (grüne oder gedörrte Apfelstückchen), Kartoffeln und Birnen (grün oder gedörrt), Bohnen (grün oder gedörrt), Kartoffeln mit Sauerkraut, „Surrebe“ (eingemachte und mit Kartoffeln gekochte Weissrüben, speziell im Unter-Freiamt beliebt), „Rebebappe“ (Brei aus Weissrüben), Kartoffeln mit Weissrüben, Carotten oder Kohl (untereinandergekocht), Kartoffeln mit „Chabissalot“.

Wo an Fasttagen Suppe aufgetischt wird, da erscheinen dann als zweites Gericht „Chnöpfi“ (Mehklösschen), Käsuppe, Reis, Maccaroni, Nudeln (oft mit gedörrten Zwetschgen oder Birnen als Zugabe), Apfelmus mit Eierbrod, geschwellte Kartoffeln mit Käse und Most, „Gmarteret Hördöpfel“ (geschwellte

Kartoffeln geschält, an einem „Rafeli“ [Reibeisen] zerkleinert, unter Zusatz von Milch und Mehl zu einem Teig geknetet; mittelst eines Esslöffels Formen daraus gestochen und diese in siedender Butter gebacken), Küchlein mit Aepfelschnitten, Salbei-, Bohnen- oder Krautblättern als Einlage, Stockfische. Manche machen es aber an solchen Tagen noch kürzer; sie bereiten sich einfach einen Kaffee und essen dazu „Böllebrod“, oder „Chäs-, Öpfel-, Bölle-, Chrud-, Nidel-Wähe“ (Käse-, Aepfel-, Zwiebeln-, Kraut-, Rahmkuchen), Birnkrapfen, „Müs“ (d. h. gesottene und in Teig gebackene Birnen), Küchlein, „Eiertätsch“ (Omelette), „vertämpftig Hördöpfel“ (gedämpfte Kartoffelstückchen).

3. Das Nachtessen. Dieses gleicht dem Morgenessen; es besteht nämlich meist aus Kaffee und Brot, allenfalls auch Kartoffelrösti, seltener aus Suppe. In der Salatzeit wird es gerne mit geschwellten Kartoffeln eingeleitet.

4. Das Znüni könnte den Sommer hindurch eher „z'Achti“ genannt werden, da der Landmann zur Zeit der langen Tage lieber schon um 8 Uhr wieder etwas zu sich nimmt, als später.

5. Das Zobig dagegen wird zwischen 3 und 4 Uhr eingenommen. Beide, das Znüni wie das Zobig, bestehen aus Most, dem Lieblingsgetränk der Frei- und Kellerämtler, und Brot, nebst Wurst, Käse oder Schabziger, letztere Beigaben jedoch gewöhnlich nur im Heuet, während der Zeit des Dreschens oder wenn sonst schwere Arbeiten zu verrichten sind. Unter Most versteht man hier den Saft von Aepfeln oder Birnen. Es gibt demnach Apfelmmost und Birnmmost. Ersterer ist haltbarer und wird mit den Jahren immer besser; er „kältet“ aber ein wenig, d. h. er erweckt im Magen ein Kältegefühl und man spart ihn deshalb wenn möglich für den Sommer auf. Der Birnmmost dagegen wird mit Vorliebe den Herbst und Winter hindurch getrunken. Oft werden auch Birnen und Aepfel untereinander gemostet. — Neben dem reinen, nur mit dem allernötigsten Quantum Wasser vermischten Birn- bzw. Aepfelsaft hat sich seit Jahren auch der sog. „Ansteller“, in Jonen auch Kunstdünger genannt, ein Kellerrecht erworben. Dies ist ein Getränk, welches gewonnen wird, indem man den zerquetschten Aepfeln und Birnen nach einmaligem Auspressen ein gewisses Mass Wasser zusetzt, in welchem vorher Zucker aufgelöst worden war, das Ganze etwa einen Tag stehen lässt und dann auspresst. Wer „Ansteller“ macht, thut dies, weil er entweder

aus Mangel an Getränk dazu genötigt ist oder weil er sich damit die Möglichkeit sichern will, vom „urche“ Most einen Teil verkaufen zu können. Mit dem Trinken von Ansteller oder sonst einer geringen Qualität Most hat sich aber schon mancher Bewohner hiesiger Gegend langwierige Magenleiden zugezogen. Ueberhaupt gibt es Fälle genug, wo ein Bauer meinte klüger und besser zu thun, wenn er das Schlechtere an festen und flüssigen Bedarfsartikeln für sich behalte, das Bessere dagegen verkaufe. — Neben dem Ansteller wird auch Kunstwein fabriziert und getrunken.

Mancher bejahrte Landmann trinkt auch gerne unmittelbar nach dem Znüni oder Zobig, oft schon „ase nüechter“ d. h. am Morgen nach dem Aufstehen ein „Budeli“ Schnaps. Als eigentliches Getränk ist letzterer indessen auf dem Tische des Kelleräntlers und Oberfreiäntlers selten zu sehen, häufiger dagegen im Unterfreiamt, denn hier gedeiht der Obstbaum bedeutend weniger gut als in der Gegend oberhalb Bremgarten und Wohlen. Was nun die Quantitäten betrifft, die so ein Möstler tagüber durch die Kehle hinunter rinnen lässt, so ist das ziemlich verschieden; denn während der eine Tag für Tag sein regelmässiges „Gnams“ hat, d. h. zum „Znüni e Halbi und zum Zobig e Halbi“ (NB. Unsere Landleute halten noch immer an der alten „Halbi“ = $\frac{1}{2}$ Mass a. M. fest und mancher würde sie ungerne missen), meinen andere, sie müssen „über es nieders Ässen abe“ und zwischenhinein trinken.¹⁾ Besonders tapfer wird dem Most zugesprochen zur Zeit da er „jist“ (gährt), d. h. im Herbst und anfangs Winter. Auch die Kinder erhalten vielfach Most, und zwar ein, zwei, drei Glas voll je nach Grösse und Alter; sogar solchen, die noch nicht einmal schulpflichtig sind, wird Most verabreicht, und Mancher hat sein grösstes Vergnügen daran, ein so zartes Geschöpfchen truken machen zu können. Doch nicht bloss Most gibt man den Kindern zu trinken, sondern auch Wein, ja selbst Schnaps, und dies oft schon, bevor das Kleine noch recht das bedeutungsvolle Wörtchen „Mämm“ (d. h. Milch, Wasser, Wein, überhaupt alles, was trinkbar ist) aussprechen kann. Es ist aber auch eine landläufige Meinung, dass besonders der Wein den Kindern Kraft gebe.

¹⁾ Der Most wird hie und da auch im Milchhäfeli, oder wenn „gesoffen“ werden soll, d. h. wenn junge Burschen in einem Hause nächlicherweile zusammenhocken, sogar in Milchtansen und Milchkesseln aus dem Keller geholt.

Während, wie bereits bemerkt worden ist, der Most als das Lieblingsgetränk des Frei- und Kellerämtlers gilt, zeigt das „Wibervolch“ eher eine Vorliebe zum Kaffee; es trinkt deshalb auch, besonders im Herbst und Winter, zum Znüni lieber eine oder zwei Tassen Kaffee als Most oder Wein. In einigen Familien ist es auch bräuchlich, an Sonn- und Feiertagen zwischen 2 und 3 Uhr Kaffee zu trinken und dazu Brot und irgend eine „Gumfitüre“ (Hollunder-, Brombeerconfiture und dgl.) zu geniessen, das eigentliche, aus Most und Brot bestehende Zobig aber auf die Zeit unmittelbar vor dem Zubettegehen zu versparen.

Vergleicht man die jetzige Ernährungsweise der Erwachsenen mit der frühern, so zeigen sich auch da wieder Unterschiede. So erhielt z. B. A° 1830 in Tägerig ein Drescher etwa um 8 Uhr ein Apfelmus und Mehlsuppe, am Mittag „Hördöpfel und Schnitz“, Specksuppe und Speck, z'Obig Most und Brot, z'Nacht verdämpfte Kartoffeln und Mehlsuppe. Vom Znüni wusste man damals noch nichts. Sein Taglohn betrug 8 β. Dass die Drescher im Munde der Freiämter tapfere Esser sind und als solche in der Redensart „de magst ässe wi-n-e Tröscher“ gekennzeichnet werden, sei nur nebenbei bemerkt.

In Boswyl gab es in den Vierzigerjahren in den Bauernhäusern, wenn der Tisch wohl besetzt war, d. h. „we-mer vil Lüt ggaha hed“ wie z. B. Heuer, Schnitter, Wäscherinnen, Drescher: a. z'Morge: Dicke Brotsuppe oder Mehlsuppe, auch Suppe und hernach Kaffee (bei schwach besetztem Tische Kaffee und Hördöpfelbräusi). b. Z'Nüni: Most und Brot, bei heissem Wetter auch Schlottermilch (dicke Milch); bei kühlerem Wetter zum Most und Brot noch „es Brönz“ (ein Gläschen Schnaps). Das „Wibervolch“ trank im Winter Kaffee. Die Drescher bekamen Brönz, welches sie dann im Stalle tranken. c. Z'Mittag: Specksuppe oder Suppe, in welcher Schweinefleisch gesotten worden war, Schnitz und Kartoffeln, oder „Surchabis“ (Sauer-Kohl), oder „Surrebe“ (eingemachte Weissrüben), oder gedörnte bzw. wieder weichgekochte „Rebe“ (Weissrüben), bei heissem Wetter als Nachtschlottermilch. An Fasttagen: Oelküchlein, d. h. Küchlein, bei deren Bereitung Makolpenöl (Oel von Mohnsamen, Papaver somnifer.) oder Baumnussöl verwendet wurde; Weissmehlbrei, Semmelmehlbrei (sog. „Chindsbappe“), Kartoffelbrei. d. Z'Obig: Most und Brot „und es Brönz drüber abe“, oder Kaffee und Brot (letzteres bei kühlem oder kaltem Wetter).

e. Z'Nacht: Suppe nebst süsser Milch oder Schlottermilch; während der Dreschszeit verdämpfte Kartoffeln und Kabis unter einander gekocht, nebst Suppe.

Suppe und Gemüse wurden aus der gemeinsamen Schüssel gegessen. Letztere hatte ihren Platz mitten auf dem Tisch, welcher der Essmanier gemäss vorzugsweise von runder Form war. Das Fleisch ass man in den Häusern der Wohlhabenden aus zinnernen Tellern (2 bis 3 Personen hatten zusammen nur einen Teller); in andern aber bediente man sich ganz flacher, runder und hölzerner Teller. Den Brei brachte man mit samt der Pfanne auf den Tisch und jeder langte mit seinem Löffel hinein, wie er konnte und mochte. Letztere Sitte kam in den Siebenziger Jahren noch vor. Das Essen von Gemüse, besonders aber von Mus und Brei aus der gemeinschaftlichen Schüssel ist jetzt noch so ziemlich allgemein üblich. Bloss das Fleisch wird aus besondern, irdenen, vereinzelt auch aus hölzernen Tellern gegessen.

Der häufige und reichliche Genuss von Milch, welch' letztere in irdenen, „mössigen und anderhalbmössigen“ (1 und $1\frac{1}{2}$ alte Mass fassenden) Becken aufbewahrt wurde und zwar entweder im Milchkammerlein, im Keller, im Küchekasten oder auf Brettern, die an den Unterzügen der Stube festgenagelt waren, erklärt sich dadurch, dass es vielfach an Gelegenheit fehlte, dieses vorzügliche Nahrungsmittel möglichst vorteilhaft abzusetzen und weil damals die Sennhütten nicht so zahlreich waren, wie heutzutage.

Dem Kaffee wurden in der ersten Hälfte dieses Jahrhunderts Eicheln beigemischt, später „Wegluegen“ (Zichorien), letzteres in Jonen und Boswyl noch vor wenigen Jahren. Die Eicheln und Wegluegen wurden erst gedörst, nachher in bohngrosse Stücklein, bezw. ganz kleine Würfelchen geschnitten, hierauf mit den Kaffeebohnen (1 Handvoll Eicheln oder Wegluegen auf $\frac{1}{2}$ $\bar{\omega}$ Kaffeebohnen oder ein drittel von erstern, $\frac{2}{3}$ von letztern) und mittelst einer Kelle, oder in Ermanglung einer solchen auch etwa mittelst eines Holzscheites geröstet, nachher in der Kaffeemühle gemahlen. Fehlte eine solche, so schüttete die Mutter die Kaffeebohnen auf den Ofensitz und zermalmte sie mit dem Klopstein, dessen sich der Schuster zum Lederklopfen bediente, wenn er auf die Stör kam. Mit Eicheln oder Wegluegen vermischter Kaffee galt als „halbe Medizin.“

(Fortsetzung folgt).