

**Zeitschrift:** Schweizerisches Archiv für Volkskunde = Archives suisses des traditions populaires  
**Herausgeber:** Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde  
**Band:** 13 (1909)

**Artikel:** Der hl. Franz von Assisi und der Domherr  
**Autor:** Bächtold, Hanns  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-111085>

### **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:** 18.03.2025

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

### Maiziger und Bratziger.

Der früher so beliebte Maiziger wurde auf dem Kochherd bereitet. Zur Herstellung verwendete man die erste sog. Grasmilch, d. h. die Milch der Kühe, die mit dem ersten Frühlingsgras gefüttert werden. Diese Milch wurde in der Pfanne durch saure Milch oder saure Molke („Surtrauch“, d. i. Sauertrank, genannt) zum Gerinnen gebracht und dann ob gelindem Feuer unter beständigem Umrühren gekocht, bis der Ziger gut ausgeschieden und in kleinen Brocken auf dem Boden der Pfanne sich gesetzt hatte. Auf 1 Mass Milch berechnete die Hausfrau etwa 1 Glas saure Molke, je nach dem Säuregrad dieses Milchessigs. Dann wurde die ausgeschiedene Molke durch ein Sieb geschüttet und der zurückgebliebene Ziger in kleine Formen aus Weidengeflecht geschöpft, gut eingepresst und darin mehrere Stunden, meistens eine ganze Nacht, stehen gelassen. Sobald der Ziger die gehörige Festigkeit erlangt, wurde er den Formen enthoben, in Rahm aufgekocht und auf den Tisch gebracht.

Der Bratziger wurde in der Sennhütte durch den Sennen hergestellt. Vor bald 100 Jahren galt derselbe als eine Spezialität von Arth, Goldau und auch des oberen, an Schwyz grenzenden Teiles von Ägeri. Auch der Bratziger wurde aus der guten Milch geschieden, ohne Verfertigung eines Käses, weshalb ihm die ganze Fettigkeit der Milch blieb. Dieser Ziger wurde in ein Gefäss aus zusammengebogener Tannenrinde gebracht und längere Zeit darin liegen gelassen, bis er einen jauchigen Geruch annahm. Dieser Geruch zeigte die Reife des Zigers an. Denn je unangenehmer er roch, um so feiner und angenehmer war der Geschmack. Aus der Bereitung selbst lässt sich der Name Bratziger nicht erklären.

Oberägeri.

Anna Ithen.

### Der hl. Franz von Assisi und der Domherr.

„Ein Thumherr, als er schrecklich erkranket lies sich zu dem h. Franzisko, der damals auch zu Beth lag, füren und begerte er solte in mit dem Zeichen des h. Kreuzes bezeichnet (!), und Gesund machen. Der h. mann bezeichnet in, aber mit Ernstlicher Ermanung er sol sein Leben besseren. Der Tum her, wird gesund, vergist aber Bald der gutten Ermanung und falt wiederum in die forrige Unzucht. Als er Hernach bey einem anderen Thumher zu Gast ass, und gar lustig war, falt das Tach ein, und erschlagt in alleinig, die andern alle sind unverletzt gebliben und beim Leben erhalten worden.“

\* \* \*

Aus einem handschr. Büchlein, betitelt: „Disses Buch Enthält von aller Hand Kunstreichen Zeichnungen und Schriften von Aloiss Keller, Eschenz den 2 Mey A<sup>o</sup> 1811.“ Geschrieben wurde das Büchlein aber von Isidor Keller, wie dieser selbst auf dem Umschlag später sagt: „Dieses Heft hat noch mein Br. Alois sel. ihm zu machen mich ersucht um das Gebühr von 6 Xr. Ein Beweis, dass er ein sehr grosser Liebhaber von Geschichten war. R. I. P. 6/9 54.“

Basel.

Hanns Bächtold.