Zeitschrift: Bündner Jahrbuch : Zeitschrift für Kunst, Kultur und Geschichte Graubündens

Herausgeber: [s.n.]

Band: 33 (1991)

Artikel: Goldene Churer Herbsttage

Autor: Jecklin, Heinrich / P.M.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-972067

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: 03.07.2025

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

Aus den Jugenderinnerungen eines alten Churers, IV. Folge

Goldene Churer Herbsttage

von Heinrich Jecklin
Bildauswahl und Legenden von Peter Metz
Portraitzeichnung von Verena Zinsli-Bossart

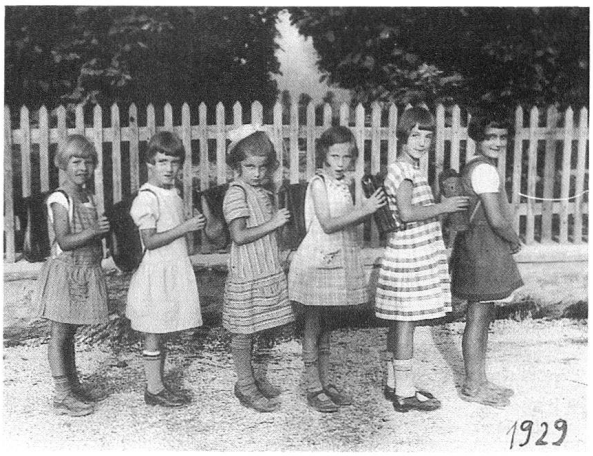
Vorweg eine Gratulation

Unser Mitarbeiter, der seit langen Jahren zu den regelmässigsten Autoren des Jahrbuches zählte, erweist sich nicht nur in seinem historischen Wissen und seiner Munterkeit, die ihm immer wieder die Schreibfeder in die Hand zwingt, von ausserordentlicher Kapazität, sondern vor allem in seiner Lebenstüchtigkeit: am kommenden Juni wird Prof. Heinrich Jecklin in sein 90. Lebensjahr eintreten. Er wird dies in voller Munterkeit tun, etwas gebeugt gewiss und mit etwas beeinträchtigtem Sehvermögen, doch sprudelnd von Unternehmungslust wie eh und je. Er ist ein Churer Original, urwüchsig und verwoben mit dem Churer Stadtbild, aus dem er fast nicht wegzudenken ist. Was hat ihm unser städtisches Gemeinwesen nicht alles zu verdanken! Obwohl Heinrich Jecklin, seines Zeichens Mathematiker und als solcher in seinen aktiven Jahren hochgestellter Direktor einer weltumspannenden Versicherungsgesellschaft und nebenher Dozent an der Zürcher Hochschule, «nur» als Dilettant im historischen und literarischen Bereich wirkt, verdanken wir ihm zahlreiche historiographische Gaben, die zum besten und vor allem witzigsten zählen, was der Bücherschrank bergen kann. Wir wünschen unserm lieben Kobold Heinrich Jecklin noch manche Jahre des Wirkens, worüber sich jeder freuen wird, dem das Churer Gemeinwesen lieb und teuer ist. *P. M.*

Der Herbst

«Herbst ist gekommen, Frühling ist weit,
gab es denn einmal selige Zeit?»

singt Theodor Storm in einem seiner Gedichte und denkt dabei wohl an den Mai mit seiner Blütenpracht. Und just aus dieser ist der reiche Obstsegen des Herbstes erwachsen. Aber in der Erinnerung war dieser Segen vielfältiger als heute. Wenn man nur an die verschiedenen Apfelsorten denkt, die man für den Winter einkellerte, so da sind Boskop, Gravensteiner, Zitronenrenetten, Lederrenetten. Letztere schrumpften bei längerer Lagerung zu einem wahren Leckerbissen. Im Vergleich zu diesen Äpfeln mit Charakter sind die jetzigen mit nobeln Namen angepriesenen Sorten langweilige Versager. Neben Äpfeln wurden für kurze Zeitabschnitte auch Birnen und Trauben gelagert, welch letztere man in luftigem Raum an einer gespannten Schnur aufhängte.



In früheren Zeiten bedeutete der Anfang September den Schulbeginn für die Churer Stadtschulen. Dann sah man allenthalben die Erstklässler stolz ihren nigelnagel neuen Schultornister zur Schule tragen. Der Ernst des Lebens hatte sie ergriffen, und der beginnende Herbst liess sie bis zu Weihnachten aus ihren Lernpflichten nicht mehr los.

Wichtiger als das Einlagern aber war das Dörren als Konservierungsmethode für den Obstsegen. Wer erinnert sich wohl des spätherbstlichen Dörrobstmarktes auf dem Kornplatz? Da wurden gedörrte Chriesi, dürre Zwetschgen, Dürrbirnen und Apfelstückli feilgeboten, alles aus einheimischem Obst der Churer Umgebung gewonnen. Man kann noch heute bei manchen landwirtschaftlichen Gebäuden auf der Südseite oben unter dem First eine waagrechte spaltähnliche Öffnung in der Hauswand sehen. Hier schob man eine Holzbrücke durch, auf deren Platte die Früchte zum Dörren in freier Luft an der Sonne ausgebreitet waren, mit Ausnahme der Apfelstückli. Diese wurden nämlich gewonnen, indem man die Schnitze von geschälten und entkernten Äpfeln gleich Perlen auf Fäden aufzog und an frischer Luft regengeschützt aufhängte. Besonders zu erwähnen wäre noch, dass sich nicht jede Obstsorte gleichermassen zum Dörren eignet. Für Dürrbirnen beispielsweise kam vor allem die sogenannte Länggala in Frage, eine Birnensorte, die roh kaum zu geniessen ist, weil sie teuflisch im Hals würgt. Gedörrt jedoch zeigt sie ein Fleisch von Rosafarbe und bietet eine wahre Gaumenfreude.

Seinerzeit spielte das Dörrobst im bäuerlichen, wie auch im städtischen Haushalt eine hochgeschätzte Rolle, bis dann die Methode des Sterilisierens aufkam, und auch sie ist schon wieder durch die Tiefkühltruhe abgelöst. Während des ersten Weltkrieges kam zwar das Dörrobst nochmals etwas mehr zu Ehren, ja es wurden kleine Dörrapparate für den Haushalt in Gebrauch genommen, und man merkte vorübergehend wieder, wie gut gekochte dürre Äpfelstückli zu Speck oder zu Maluns schmecken. Es sei nichts gegen Obstkonserven oder gegen tiefgekühltes Obst gesagt, aber es darf doch daran erinnert werden, dass gedörrtes Obst roh oder gekocht von köstlich konzentriertem Geschmack ist. Wie herrlich schmecken zum Beispiel gebackene Bramata-Schnitten mit gekochten Dörrzwetschgen. Ganz wird sich das Dörrobst glücklicherweise nicht verdrängen lassen, da es zu traditionellen kulinarischen Spezialitäten benötigt wird. Wie wollte man das mit Recht geschätzte Birnbrot ohne Dürrbirnen herstellen? Über dessen Zubereitung in der Adventszeit wurde im ersten Teil unserer jahreszeitlichen Tetralogie bereits berichtet. Oder wie wollte man den Churer Röteli ohne gedörrte schwarze Kir-

schen fabrizieren? Da stand in Nanas Stube hinter dem grossen Kachelofen nach dessen Inbetriebnahme eine grossbauchige Flasche, darin der Röteli gebraut wurde. Am besten verraten wir die in Nanas Rezeptbuch handschriftlich überlieferte Anweisung: «2 Liter guten Branntwein, 200 gr gedörrte schwarze Kirschen, ein kleines Stückchen Vanille, 1½ Stange Zimt, ¼ Zitronenschale. Dies lässt man 14 Tage in der Wärme stehen, schüttelt die Flasche öfters und gibt dann einen Sirup von 1 Liter Wasser und 250 gr Zucker hinzu, filtriert den Liqueur und füllt ihn in kleinere Flaschen ab.» Hier ist von 200 Gramm gedörrten Kirschen die Rede. Es mag bei dieser Gelegenheit daran erinnert werden, dass seinerzeit grössere Quantitäten von Dörrobst und auch Feldfrüchten nicht per Gewicht gehandelt wurden, sondern mit Hohlmass. Als solches wurde hauptsächlich die Quartane verwendet, ein altes aus dem Süden stammendes Kornmass.

Ein alljährlich wiederkehrendes herbstliches Ereignis hat sich in meinen Erinnerungen besonders eingeprägt. Mein Neni väterlicherseits betrieb in der Reichsgasse ein Lädeli, das sich stolz Kolonialwarenhandlung nannte. Unter anderem war er für sein vorzügliches Sauerkraut bekannt. Zur Aufbereitung dieses Sauerkrautes wurde jeweils die ganze Verwandtschaft, soweit abkömmlich, zur Mithilfe aufgeboten. Da kam an einem Herbstmorgen ein von zwei Pferden gezogener mächtiger Brückenwagen angefahren, beladen mit einer gewaltigen Menge von Kabisköpfen. Diese wurden nach Wanderung «durch der Hände lange Kette», wie das Schiller formulieren würde, vorderhand im riesigen Hausflur gelagert. Da sassen zwei ältere Tanten und inspizierten die Kabisköpfe einen nach dem andern, entfernten unschöne Blätter und stachen mit einem Messer kreuzweise in den Strunk hinein. Darauf durften wir Kinder die geputzten

Hatte ein Lehrer seine neue Klasse übernommen, benützte er die schönen Septembertage, um sich mit den ihm Anvertrauten zu einem Klassenbild zu versammeln, wie auf dem vorstehenden Lehrer Chr. Erni mit seinen Drittklässlern.

Ihren schulischen Pflichten entsprangen die Churer Buben nur dann, wenn sich in den Strassen der Stadt ein besonderes Ereignis abspielte. In solchen Fällen waren sie zu Dutzenden zur Stelle, wie dies die vorliegende Abbildung zeigt, als es an der Masanserstrasse – Ecke Quaderstrasse in den Anfängen des Automobilverkehrs zu einer spektakulären Blechschadenkarambolage kam.

und zugerichteten Köpfe zum Krauthobel tragen. Dieser bestand zur Hauptsache aus sichelförmigen Messern, zu einer horizontal gelagerten Scheibe zusammengefügt, die mittels einer Kurbel gedreht werden konnte. Diese Arbeit besorgte eine kräftige männliche Aushilfe, während Nana die Kabisköpfe, einen nach dem andern, gegen die rotierenden Messer presste, eine nicht ungefährliche Arbeit. Das so feingeschnittene Kraut wurde in einem Tuch aufgefangen, von einer weiteren Hilfskraft periodisch in den Keller getragen und dort in grosse Bottiche, auf Churerdeutsch Standen, geschüttet. Darin wurde es vom Vater und Onkeln mit hölzernen Kloben fest eingestampft. Neni aber streute wohlabgemessene Portionen Salz darüber. Wenn ein Bottich voll war, wurde er mit eingepassten Brettern abgedeckt und diese mit grossen Steinen beschwert. Die ganze Arbeit der Sauerkraut-Einmacherei war eine frohe Angelegenheit, nach den Worten in Schillers «Lied von der Glocke», wo es heisst: «Wenn gute Reden sie begleiten, dann fliesst die Arbeit rüstig fort». Dabei war Neni nicht der Letzte im Erzählen heiterer Anekdoten. Eine Kostprobe sei dargeboten: Ein altes Fraueli habe im Geschäft zwei Pfund Sauerkraut verlangt, worauf Neni sie belehrt habe, das heisse jetzt Kilo. Worauf das Fraueli höchst erstaunt. «Also nicht mehr Sauerkraut?»

Bekanntlich war Chur in früheren Zeiten von einem Rebgelände kranzartig umschlossen, wodurch das Stadtbild typisch mitgeprägt wurde. Nicht von ungefähr war die Rebleuten-Zunft die vornehmste und reichste der fünf städtischen Zünfte. Innert einem Zeitraum von rund 150 Jahren ist die Zahl der Rebberge aber zu einem kläglichen Rest zusammengeschmolzen. Die Zeit, da die Traubenlese, auf Churerdeutsch Wimmlet, im Herbst eine vordringli-

che Angelegenheit war und für die Schuljugend Wimmelferien rechtfertigte, gehört leider der Vergangenheit an. Wie aus alten Berichten zu entnehmen ist – ein Beispiel findet sich in der Alt-Churer Geschichte «Aus bewegten Tagen» von Anna von Moor – war der Wimmlet jeweils auch ein froher Anlass im Familien- und Freundeskreis. Und er blieb es, wenn auch in reduziertem Masse, bis in unsere Zeit. Wenn die Trauben dank der Mithilfe des Föhns der Reife entgegen bläuten, erging im Amtsblatt der sogenannte Schlüsselruf. Da durfte niemand mehr einen Wingert betreten ausser dem mit Knüppelstock und Schrotflinte bewehrten Traubenwächter. Er hatte Stare, Dachse und menschliche Traubendiebe fernzuhalten. Man erzählte sich, dass in seinen Patronen Salz unter die Schrotkörner gemischt sei, dies zu besonderer Abschreckung. Ich hatte das Glück, an einem Wimmlet im Lürlibad teilnehmen zu können, es muss 1910 gewesen sein. Man musste einen sauberen Eimer und eine Schere mitbringen. Die Trauben mussten abgeschnitten werden, abreissen war verpönt. Nach meiner Erinnerung haben wir am Vormittag elend an die Finger gefroren, dafür gab es am Mittag eine meiner Leibspeisen, nämlich gebratene Maroni und Kaffee. Am Nachmittag wurde die Stimmung dann übermütig, die Mädchen versuchten uns Buben heimlich Wimmelpopeli, kleine mit einem Häkchen versehene Stoffpuppen, am Rücken anzuhängen, während wir das Weibervolk mit Knallfröschen erschreckten. Abends durfte man den mit Trauben gefüllten Eimer heimtragen und bekam erst noch als Taglohn einen Franken. Damals ein fürstliches Taschengeld, kostete doch ein Weggli oder ein Milchbrötli nur fünf Rappen.

Ein weiteres verschwundenes Churer Spezifikum ist die Hausmetzg. Im alten Chur war es üblich, dass der gutbürgerliche Haushalt im Frühling auf dem Schweinemarkt beim Untertor ein junges Schwein zum Mästen kaufte, das dann im Spätherbst von einem Störmetzger geschlachtet wurde. Das Schwein hielt man entweder im eigenen Stall oder gab es in Pension. Zu meiner Jugendzeit hatte sich diese familiäre Haupt- und Staatsaktion allerdings vereinfacht. Man kaufte ein bereits geschlachtetes Schwein, eventuell auch nur ein halbes, und dazu Lendenstücke vom Rind. In Nanas geräumiger Küche wurde das Schwein zerlegt, eingeteilt und für die verschiedenen Bestimmungen sortiert, die ihrer harrten, ebenso das bedeutende Quantum Rindfleisch, das teils zu Würsten verwendet, teils nebst einigen Zungen gepöckelt und geräuchert werden sollte. Heute hausmetzget man nicht mehr, und wenn man schon willens wäre es zu tun, so könnte man so eine Festlichkeit in einer modernen Wohnung gar nicht durchführen, da haben die Architekten versagt – wieder einmal mehr, möchte ich sagen. Wo wollte man das tote Schwein lagern? Und wo den grossen Trog aufstellen, in dem das gehackte Fleisch mit Speckwürfeln gemengt wird. Für die Pöckelbrühe könnte man allenfalls die Badwanne benutzen. Wo aber ist der Rauchfang für Speckseiten und Beinwürste? Und wo erst der luftige Estrich für das Trocknen des Bindenfleisches? Zwei handgetriebene kleine Maschinen erleichterten damals die Arbeit zur Herstellung der Würste, wie Schüblinge, Siedwurst, Leberwurst, Lämpen, Zervelat, Zungenwurst, Salsiz und so weiter. Einerseits der Fleischwolf, der das Feinhacken ersparte, und dann eine währschafte gusseiserne Presse, mit der zur Einmachzeit Früchte ausgepresst wurden, jetzt aber aus dem Rohr in den gerafften Darm das Wurstbrät eingefüllt wurde. Nur wer sich jemals die in einer Hausmetzg hergestellten Produkte einverleibt hat, weiss, wie sie nach altväterischer Tradition eigentlich schmecken müssen. Und da ist leider Gottes vieles, was heute für teures Geld, aber dafür in kleinen Stücken im Handel angeboten wird nur dem Namen nach ein Salsiz oder eine Beinwurst. Nicht dass es schlecht oder gar ungeniessbar wäre, davon ist gar keine Rede, aber es ist etwas anderes, segelt gewissermassen unter falscher Flagge. Manches gibt es überhaupt nicht mehr. Wer weiss noch, was ein Gschmarägel ist? Das gab es eben nur bei der Hausmetzg. Innereien, insbesondere Leber und Niere, wurden ganz fein zerhackt, mit gehobelten Zwiebeln vermischt,

Kirche Zillis: Zwei Deckentafeln

Was wäre der Churer Spätherbst ohne den Wimmlet gewesen? Auf dem vorliegenden Bild sehen wir den allbeliebten Hermann Herold an einem Wimmeltag mit seinen zahlreichen Helfern vereinigt.

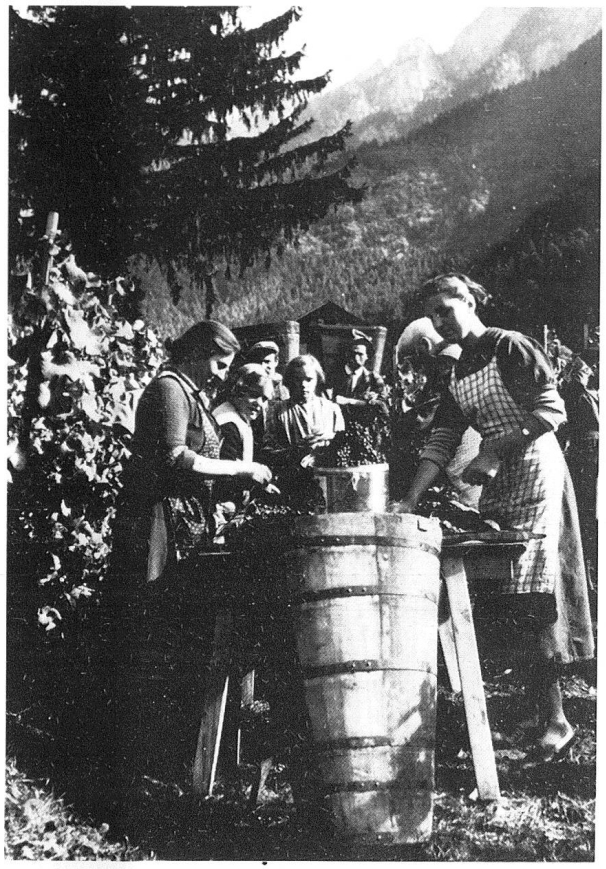
wenig Salz und viel Gewürz beigegeben und dann in zerlassener Butter rasch durchgebraten. Es geht auch ohne dass man ein ganzes Schwein mitkauft.

Der Zenit der Hausmetzg und der Churer Speisen überhaupt ist und bleibt die Beinwurst. Sie wurde in Chur erfunden und soll scheints aus einer Gesindewurst hervorgegangen sein. Sie ist eines jener Erzeugnisse, von dem die Russen auf keinen Fall behaupten können, sie hätten es schon längst erfunden. Beinwurst heisst die Delikatesse übrigens, weil es richtigerweise Knochenstücklein darin haben muss, und Bein ist ein veraltetes Synonym für Knochen. Man sagt ja auch Beinschinken und nicht Knochenschinken. Es ist klar, dass die Herstellung der Beinwurst bei der Hausmetzg vordringlich war. Es kann nicht schaden, wenn in groben Zügen darauf eingetreten wird. Umschlossen wird die Beinwurst von einem Stück Darm wie jede anständige Wurst. Es bedarf jedoch eines sehr weiten Darms, man benutzt, in der Sprache des Metzgers, den Bodendarm des Rindes. Es wird damit ein kleiner Sack geformt, indem man ein Stück Darm am einen Ende abbindet und dann umstülpt. Wichtiger ist jedoch der Inhalt. Es kommt nur Schweinefleisch in Frage, und zwar Hals, Laffen, Karree, Rippenstücke. Das Fleisch wird in kleine Stücklein zerschnitten, etwa drei Zentimeter Kantenlänge dürften das Richtige sein. Ab und zu muss ein Stücklein Knochen am Fleisch haften, auch ist es beliebt, dass zerschnittene Schwänzlein und Ohren beigemischt werden. Leider ist man bei den im Handel käuflichen Beinwürsten neuerdings zu reiner Fleischfüllung übergegangen, das sind Produkte, die den traditionellen Namen Beinwurst nicht mehr verdienen. Das zerkleinerte Fleisch kommt in eine Pöckelbrühe oder Beize,

die aus Wein, Veltliner oder Montagner, besteht, welcher mit verschiedenen Ingredienzien gewürzt ist, natürlich Salz, dann Pfeffer, Muskatnuss, sehr wenig fein zerriebener Knoblauch und was weiss ich was noch. Nach einigen Tagen wird das Fleisch samt Beize in den Darmsack gefüllt, dieser oben zugebunden und in den Rauchfang gehängt. Beim Räuchern müssen, wenn die Sache kunstgerecht sein soll, der schwelenden Glut Wacholderzweige beigegeben werden.

Ein wichtiges Ereignis zu Herbstbeginn war und ist sicher noch immer das Aufgebot der Abc-Schützen. Nachdem nun rund achtzig Jahre verflossen sind, seitdem man mir den damals üblichen Schultornister, den Schrifti, kaufte, ist es nicht ganz leicht, sich in allen Details so weit zurückzuerinnern. An der Hand der Mutter ging man am Vormittag des Schulbeginns in die Aula des Grabenschulhauses, wo die Schar der neuen Schüler in alphabetischer Folge der Familiennamen vom Rektor der Stadtschule – es war Pfarrer Walser – den Lehrern zugeteilt wurde. Und dann zog jeder Lehrer mit seinen Schäflein ab in sein Schulzimmer. Da blieb bei den Müttern der Erstgeborenen kein Auge tränenleer, aber auch manch Muttersöhnchen heulte. Es bestand damals ein eklatanter Mangel an Schulstuben. Noch nicht einmal das Quaderschulhaus existierte, von den späteren neuen Quartierschulen gar nicht zu reden, und da das Grabenschulhaus und der Nicolaikomplex die Stadtschüler nicht zu fassen vermochten, wurden einzelne Klassen in ausserhalb gelegenen Räumen untergebracht. Von meinen sechs Primarschuljahren entfielen zwei auf die Schneiderzunft oben an der Kirchgasse, eines auf ein Parterrelokal beim Paradiesplätzli, ein weiteres auf das Grabenschulhaus, und zwei auf den Nordtrakt des Nicolaigebäudes. Dieser Trakt, auf dessen Rückseite sich in neuerer Zeit die Verkehrspolizei eingenistet hat, beherbergte übrigens nur im ersten Stock Schulzimmer. Zu ebener Erde, ganz hinten, war die Schülerbibliothek, daran anschliessend das bescheidene Naturalienkabinett von Sekundarlehrer Janett, und vorne die Wohnung des bärtigen Schuldieners Stutz. In seiner Freizeit bastelte er allerlei Zierat, den er auf den Gesimsen der Fenster seiner Wohnung zur Schau stellte. Eine seiner Hauptfunktionen aber bestand im Ein- und Ausläuten der viertelstündigen Zehn-Uhr-Pause. Da ging er gemessenen Schrittes vom Graben- zum Nicolaischulhaus und schwang mit Vehemenz eine grosse Glocke, deren Klang in der ganzen Altstadt vernehmlich war. Es wäre eine faule Ausrede gewesen, man habe beim Pausenspiel die Stutz'sche Glocke überhört. Diese Spiele haben uns tatsächlich sehr in Anspruch genommen, denn sie erforderten ganzen Einsatz, so da waren Paluta, Namarüefatis, Glüggarla und insbesondere Stadtfangis. Da damals noch keine Autos verkehrten, war die gesamte Altstadt ein ungefährliches Tummelfeld. Dabei erinnere ich mich, dass manche von uns bei schönem Wetter barfuss zur Schule kamen, was ihnen insbesondere beim Versteckspiel zum Vorteil gereichte, weil sie sich geräuschlos bewegen konnten.

Zu unserem Leidwesen bestand der Hauptzweck des Schulbesuches nicht im Spielbetrieb der Pause. Es sollte, wie uns ernstlich dargelegt wurde, der Grundstein zu unserer künftigen Ausbildung gelegt werden, und zu diesem Behufe waren im Schultornister die dazu nötigen Utensilien verstaut. Da war einmal die linierte Schiefertafel darinnen, denn dass man auf der Unterstufe mit Tinte auf Papier schreiben könnte, war ganz undenkbar. Dann die Griffelschachtel mit den harten und doch zerbrechlichen Schiefergriffeln, vielleicht auch ein köstlicher Milchgriffel dabei. Die zahlreichen öffentlichen Brunnen unserer Stadt sind heute weitgehend ihrem wahren Zweck entfremdet. Damals dienten die Brunnentröge als Viehtränke, und auf ihrem Rande wurden die Griffel gespitzt. Manchmal, zumalen bei schlechtem Wetter, spitzte ich sie zu Hause auf einer breiten Feile. Die erste Übung in der Schule bestand darin, mit dem Griffel auf der Tafel Striche zu ziehen ohne zu kratzen. Manche erlernten es nie und können es vermutlich heute noch nicht. Ein weiteres wichtiges Requisit des Tornisters war die Schwammbüchse, die einen Schwamm barg, der nach



Das vorstehende Bild entstand im Weinberg von Daniel Hatz, wo die tüchtigen Winzerinnen die grossen Tansen mit den köstlichen Churertrauben füllen . . .

. . . worauf die kräftigen Männer die vollen Tansen zum Torkel tragen.

Geheiss des Lehrers stets nass sein sollte. Mit diesem Schwamm wurde ab und zu die Tafel gereinigt, das heisst das auf ihr aufgemalte Geschreibsel weggewischt, um neuen Versuchen Platz zu machen. Eine nicht zu unterschätzende Nebenfunktion der Schwammbüchse bestand darin, durch die Feuchtigkeit des Schwammes eine hineingelegte Bohne zum Keimen anzuregen. Dieser biologische, von nicht gerade edlem Geruch begleitete Vorgang machte dem Unterricht des Lehrers zuweilen den Rang streitig. Erst in späteren Jahren wurde einem so richtig bewusst, dass da ein wichtiges botanisches Experiment vorgeführt wurde, nämlich der Keimvorgang bei der grossen Pflanzenart der zweisamenlappigen Gewächse, der Botaniker nennt sie Dicotyledonen. Beinahe hätte ich den Tafellumpen vergessen, diesen Tuchlappen, mit dem die vom Schwamm genässte Tafel trocken gerieben werden musste, bevor man mit dem Griffel wieder darauf keilschriften konnte. Schliesslich gehörte zum Inventar des Tornisters noch das Lesebuch, und zwar in deutscher Schreibschrift gehalten. Druckschrift zu lesen lernte man erst später. Aber ob Schreib- oder Druckschrift, wir lernten die deutsche Schrift, welche heute die wenigsten noch schreiben und manche nicht einmal mehr recht lesen können. Ich aber liebe sie immer noch, die stolze eckige deutsche Schreibschrift mit ihren dreierlei S, nämlich dem langen S, dem scharfen S und dem Schluss- oder Ringel-S. Da ist nichts von den weichlichen Rundungen der lateinischen Schreibschrift, die wohl flüssig zu schreiben gestatten, aber so leicht zu einer unleserlichen Handschrift verführen. Und dann erst die schöne warme Form der deutschen Druck-

schrift, Fraktur genannt. Damals wurden Bücher und Zeitungen in grosser, gut leserlicher Fraktur gedruckt, nicht mit den kalten lateinischen Lettern, und wer sich das nun nicht mehr vorstellen kann, der soll sich den Titel der Bündner Zeitung anschauen oder meinetwegen von der Neuen Zürcher Zeitung, denn das ist noch schöne alte Fraktur. Den Rest dieser Zeitungen gebe ich billig, zumindest was die Schrift anbetrifft.

Etwas, das mit der Schule direkt zusammenhing und ihr doch nicht zugehörig war, muss unbedingt dem Dunkel der Vergangenheit entrissen werden, nämlich das Öpfelbrötli. Auf den Schulweg bekam man von der sorglichen Mutter morgens ein Exemplar der frisch eingekellerten Äpfel mit, das man beim Beck Bayer am Kornplatz abgab. In der grossen Pause um zehn Uhr konnte man dann ein warmes Öpfelbrötli in Empfang nehmen, bestehend aus dem mit Teig umhüllten und im Ofen knusprig gebackenen Apfel. Dass es immer der gleiche Apfel war, den man frühmorgens gebracht hatte, ist mehr als fraglich. Und was war der finanzielle Aufwand für diese lukullische Herrlichkeit? Ganze fünf Rappen!

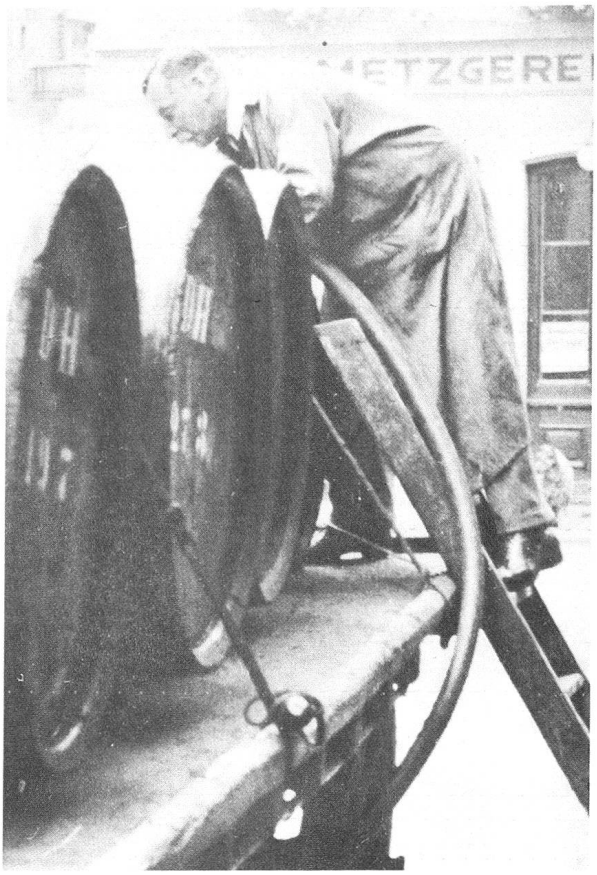
Von einer Frucht des Herbstes war bisher nicht die Rede, einer Frucht, die nicht um ihrer selbst kultiviert wird, und die für uns im Kindesalter doch sehr viel bedeutete. Des Rätsels Lösung ist die Rosskastanie. Wie haben wir uns als Häfelischüler doch gefreut, wenn wir der Tante Fida, der Betreuerin des einzigen städtischen Kindergartens, Rosskastanien bringen konnten. Sie wusste damit allerhand anzufangen, nicht nur, dass man dieselben durchbohrte und als grosse Perlen auf eine Schnur aufreihte. Nein, sie konnte auch mit einem spitzen Messer aus den Kastanien Köpfe für kleine Kasperlifiguren gestalten. Wie ich mich sodann erinnere, hatte mein Vater zeitweise eine Rosskastanie im Hosensack. Er behauptete, es sei dies ein probates Mittel gegen den Rheumatismus. Vielleicht war das nicht ganz abwegig, denn in dem Heilpflanzenbuch von Hugo Hertwig beispielsweise wird die Rosskastanie bei innerer Anwendung als Mittel gegen Rheuma empfohlen. Der Verfasser beruft sich dabei auf Prof. Christoph Wilhelm von Hufeland, weiland Leibarzt des Königs Friedrich Wilhelm III. von Preussen, und wo dieser sein Wissen herhatte, konnte ich nicht eruieren. Wie ich erst viel später erfahren habe, gibt es drei verschiedene Arten von Rosskastanien, nämlich solche von Bäumen mit weissen, mit roten und mit gelben Blüten. Die weisse ist bei uns am häufigsten. Die rote sei nach Capeders Flora für Chur und Umgebung recht giftig. Und von der gelben habe ich zeitlebens nur einen einzigen Baum gesehen. Sie war eine Zierde unserer Stadt, die grosse gelbblühende Rosskastanie beim Zollhaus am Obertor. Man hat sie gefällt ohne irgendwo einen Realersatz zu pflanzen, und an ihre Stelle trat ein in den Boden versenktes Pissoir. Ich meine, dass dessen Funktion durch den Stamm der Rosskastanie auch und erst noch billiger versehen worden wäre.

Auf Streifzügen durch Wald und Feld hatte ich zusammen mit anderen Buben entdeckt, dass alte Churerinnen auf dem äusseren Rossboden einen als Bürgernutzen zugeteilten Akker bewirtschafteten. Wenn wir nun übereingekommen sind, den Fraueli bei der Kartoffelernte zu helfen, so geschah dies offen gestanden nicht aus reinem Edelmut. Wir konnten nämlich die trockenen Kartoffelstauden als Herbstfeuer verbrennen, und in der glühenden Asche durften wir ein paar frische Kartoffeln braten. Solchen Ausflug in bäuerliches Leben empfanden wir als höchst vergnüglich. Nicht halb so lustig dünkte es dann meine Brüder und mich selbst, als mein Vater im ersten Weltkrieg von der freiwilligen Übernahme eines Pflanzblätzes, auch auf dem Rossboden, Gebrauch machte. Da musste der harte, reichlich mit Steinen durchsetzte Boden umgegraben werden, und durch Beimengung von Rosspollen erhoffte man sich für den Herbst einen kräftigen Beitrag zur Ernährung der Familie. Wenn mich aber die Erinnerung nicht täuscht, haben wir nicht wesentlich mehr Kartoffeln geerntet als gesetzt wurden. Da war die Sache mit den Spitzbeeren doch erfreulicher. Ebenfalls während des ersten Weltkrieges nämlich erinnerte man sich, dass aus der Spitzbeere,

alias Berberitze, ein ganz vorzüglicher Gelee gewonnen werden könne, der jenem der Johannisbeere nicht nachsteht. Das Pflücken der in kleinen Trauben hängenden länglichen Beeren ist insofern kein reines Vergnügen, als die Spitzbeerstaude intensiv stachelbewehrt ist. Wenn schon, sollte man mit dem Ernten zuwarten, bis die Beeren ganz dunkelrot geworden sind und wenn möglich der erste Frost darüber gegangen ist. Ich kann mich gut erinnern, wie damals längs der Trimmiser Rüfe und am Hang des Calanda ob Haldenstein eifrig Spitzbeeren geerntet wurden, und wir hatten während des Krieges keinen Mangel an guter Konfitüre. Jahrzehnte später sah ich in der Nähe eines bekannten Kurortes reife Spitzbeeren, und es kam mich die Lust an, wieder einmal solche zu sammeln. Da traten zwei ältere Damen hinzu mit der Frage: «Was pflücken sie denn da für Beeren?» «Das sind Spitzbeeren.» «Aha. Ja, sind die denn nicht giftig?» «Doch, sogar sehr!» «Was machen Sie denn damit?» «Daraus bereite ich eine Konfitüre.» «Wo sie doch giftig sind?» «Wissen Sie, diese Konfitüre wird nur aufgestellt, wenn ich unangenehmen Besuch bekomme!» Worauf mich die beiden Damen ganz erschreckt anblickten und dann eiligst das Weite suchten. Eigentlich ist es merkwürdig, dass man seinerzeit nicht auch die Beeren des Sanddorns, der am Rheinufer reichlich vorkommt, zur Konfitürenbereitung heranzog. Hat doch Kantonsschul-Professor Capeder schon vor über siebzig Jahren bei jeder Gelegenheit auf die Sanddornbeere hingewiesen, die absolut ungiftig und von angenehm säuerlichem Geschmack sei. Erst nach dem zweiten Weltkrieg ist sie bekannt geworden als eine Frucht, die mit einem unvorstellbaren Gehalt an gesundheitsfördernden Vitaminen gesegnet sei, und nun findet man in allen Reformgeschäften Sanddornpräparate noch und noch.

Man würde es kaum für möglich halten, dass wir bei all der Inanspruchnahme noch Zeit für richtige Spiele fanden. Aber die milden Herbstlüfte waren geradezu eine Herausforderung, es im alten Spiel des Drachensteigens zu versuchen. Dazu war die bischöfliche Quader vor

Eine Zwischenverpflegung, gespendet von Papa Hatz, lassen sich die Mädchen nach schwerer Erntearbeit gerne gefallen.



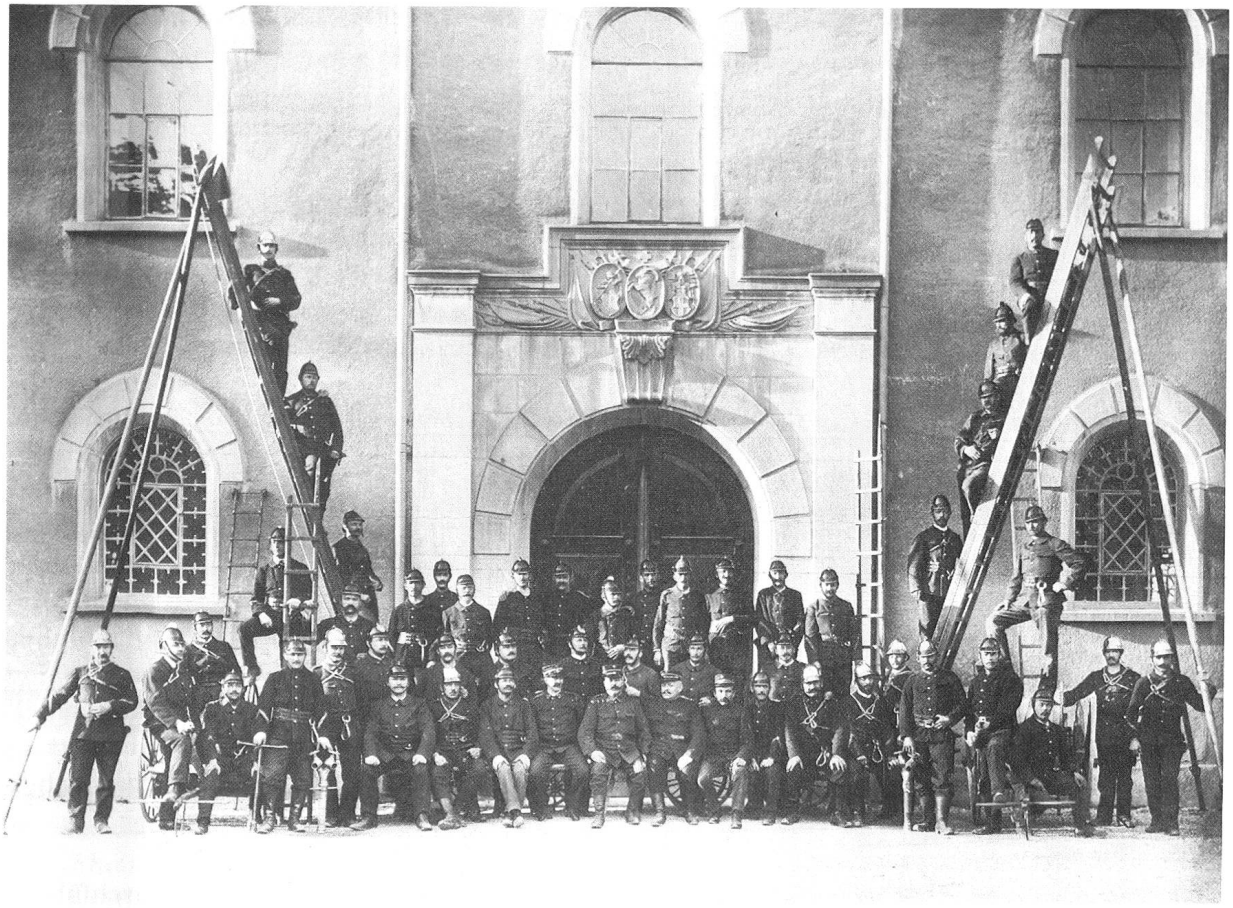
Den vorläufigen Schlusspunkt des Churer Wimmlet bildete das Abfüllen der Fässer, was im vorliegenden Fall gewissenhaft von Daniel Hatz besorgt wurde.

dem unteren Tor wie geschaffen, eine immens grosse Wiese ohne irgendwelche Überbauung, mit etwas Vieh auf der Herbstweide. Diese grosse Grasfläche wurde vom bischöflichen Pächter Karst bewirtschaftet. Er war der erste, der in Chur eine Mähmaschine einsetzte, die natürlich noch nicht motorisiert war, sondern von zwei Pferden gezogen wurde. Doch zurück zu den Drachen. Bevor man diese steigen lassen konnte, musste man sie basteln, und da gab es zwei Möglichkeiten, viereckig oder sechseckig. Für die erstere Art braucht es zwei ungleich lange leichte Holzstäbe, die in Form eines christlichen Kreuzes zusammengefügt werden. Die aus leichtem Stoff bestehende Fläche des Drachen kann man sich dann aus zwei gleichschenkligen Dreiecken verschiedener Grösse zusammengesetzt denken. Für die zweite Art braucht es drei gleichlange Stäbe, sternförmig zusammengesetzt, so dass die Drachenfläche ein regelmässiges Sechseck darstellt. Wir bevorzugten die zweite Art. Und dann brauchte es natürlich noch eine Haspel für die uh-lange starke Schnur. Den Drachen bei Gegenwind im Lauf in die Höhe zu werfen war eine Kunst für sich. Wenn er dann in der Luft segelte, konnte man Papierblättchen an der gestrafften Schnur hochgleiten lassen. Wir nannten das Himmelsbriefe. Aber man kann nicht den ganzen lieben Tag Drachen steigen lassen, das wäre zu langweilig. Und darum wechselten wir ab zum Churer Stäcka-Spiel, auch Steck-vareck genannt. Bei der Beschreibung des Spiels folge ich der Darstellung von Prof. Johann Baptista Masüger in seinem «Schweizerbuch der alten Bewegungsspiele», sie entspricht nach meiner Erinnerung in etwa dem von uns geübten Spielablauf. Es beteiligten sich am Spiel in der Regel drei bis vier Buben. Jeder hatte einen zugespitzten eher dikken Stecken, etwa von der Länge eines halben Meters. Die Reihenfolge im Spiel wurde durch das Los bestimmt. Der erste Spieler liess seinen Stock mit aller Kraft in den Boden hineinsausen. Nun war jeder folgende Spieler darauf bedacht, seinen Stecken mit federndem Antrieb ebenfalls in den Boden hinein zu schnellen und gleichzeitig einen Stock seiner Kameraden herauszuprellen, wobei aber der eigene Prügel stecken musste. Ein herausgeprellter Stock schied aus dem Spiel aus, die steckenden aber durften weiter verwendet werden. Der schliesslich allein stecken gebliebene Stecken bezeichnete den Sieger, der bei Fortsetzung des Spiels den ersten Wurf tun durfte.

Der herbstliche Föhn war nicht nur als Traubenkocher willkommen, sondern auch als Wäschetrockner, denn nun war die zweite grosse Wäsche des Jahres fällig. Über die erste grosse Wäsche des Jahres wurde im zweiten, den Frühling betreffenden Teil unserer Tetralogie ausführlich berichtet. Der Hergang war im Herbst grosso modo der gleiche, vielleicht dass hier Umfang und Aufwand etwas geringer waren, denn der Winter hindurch hatte sich naturgemäss mehr reinigungsbedürftige Wäsche angesammelt als im Sommer. Man hätte darum wohl auf den Gedanken kommen können, die Herbstwäsche auf den Frühling zu verschieben. Aber ein alter Wahrspruch besagt: «Waschen, zinsen und beichten soll man nicht verschieben, denn es wird immer mehr!» Und deshalb blieb es bei der grossen Herbstwäsche.

Das Ende des Herbstes in praktischer Sicht, oder der Beginn des Winters, wie man es nimmt, war der Andreasmarkt, der Gegenpol zum Maimarkt. Ob dieser Markt wirklich in der Woche des Andreastages abgehalten wurde, weiss ich nicht. Aber das weiss ich, dass er seinen Namen vom Apostel Andreas hat, dem ersten Patron des christlichen Chur. Der Andreasmarkt entsprach in seiner Ausdehnung dem Maimarkt, und das Warenangebot war weitgehend dasselbe. Aber es war ihm eine Stimmung eigen, die dem Maimarkt abging. Wie unsagbar schön war doch der Marktbetrieb, wenn es bei leisem Schneefall gegen Abend eindämmerte und an den Ständen die Karbidlampen angezündet wurden. Dann roch es nach Azetylen, und das war angenehmer als der heutige Autogestank.

Inzwischen sind mir noch einige Erinnerungen aufgetaucht, die das Bild des früheren Churer Jahrmarktes vielleicht noch lebendiger erscheinen lassen. Wurden doch da die neue-



Während des Churer Herbstes fanden periodisch die Übungen der Feuerwehr statt. Die vorliegende Abbildung stammt aus dem Jahre 1912 und zeigt die Stadtfeuerwehr in ihrer ganzen martialischen Aufmachung.

sten Erfindungen an beglückend arbeitssparenden Utensilien demonstriert, zum Beispiel Glasschneider, Zapfenzieher, Mehrzweckscheren, Schaumschläger, Lötpasta, Universalkitt und so weiter und so fort, alles natürlich zum Patent angemeldet. Der berühmte Erfinder des Nähnadeleinfädelapparates führte seinen Mechanismus höchst persönlich vor. Aber man musste Nähnadeln mit einem speziellen Öhr dazu kaufen, denn mit normalen Nadeln funktionierte die Sache zur Enttäuschung der Hausfrauen nicht. Und dann die unglaubliche Fleckenseife, deren unfehlbare Wirkung jeden Zuschauer überzeugen musste, da der Verkäufer mit der Flüssigkeit aus einer Flasche, worauf gross «Salzsäure» zu lesen stand und ein Totenkopf abgebildet war, auf einem roten Tuche schwarze Flecken erzeugte und dann spielend wieder wegwusch. Wenn man sich zum Kaufe eines dieser Dinge überreden liess, und das war doch jedes Jahr der Fall, so klappte die Sache nachher zu Hause bestimmt hinten und vorne nicht, von beiden Seiten gar nicht zu reden. Grossen Zulauf hatte fortwährend der billige Jakob. Mit seiner Überredungskunst verkaufte er allen Ramsch, der ansonst sein Dasein irgendwo als Ladenhüter gefristet hätte. Er lebte offenbar in höchst seltsamen Familienverhältnissen, denn er erzählte jeden Tag, dass er seine Artikel lediglich aus Freude über den gestrigen Tod seiner Schwiegermutter so billig abgebe. Ich erinnere mich vor allem an das von ihm angepriesene unschätzbare Doppelbinokel. So einfach dieser Gegenstand ist, so schwierig ist es, eine anschauliche Beschreibung davon zu geben. Es war im wesentlichen ein Operngucker, aber ohne die beiden zylindrischen Hülsen. Vier billige Lupen waren um-

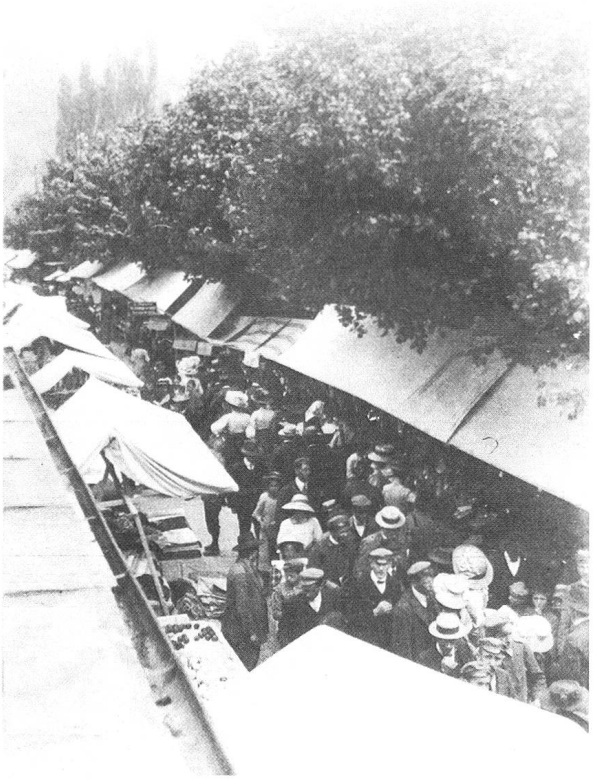
klappbar an einem Zelluloidstäbchen befestigt, und zwar an einem Ende zwei etwas grössere als am andern. Und ich höre den billigen Jakob noch, wie er mit lauter Stimme auf das lauschende Volk einsprach: «Gesetzt der Fall, der Vater geht auf die Jagd, oder vielleicht will er eine unbewaffnete Tour unternehmen, und da möchte er natürlich den Feldstecher einpacken, der aber zu viel Platz beansprucht und auch noch schwer ist. Das ist überholt, meine Lieben, einfach überholt. Er steckt in die Westentasche dieses zusammengeklappte Doppelbinokel, es versieht ihm aufgeklappt gut und gerne den Dienst eines Armeefeldstechers. Oder ein anderes Beispiel. Während des Sonntagsspazierganges fliegt der Mutter bei einem Windstoss ein Staubkörnchen ins Auge. Wenn nun das schmerzende Auge gerieben wird, so lässte der Schmerz keineswegs nach, im Gegenteil, das Auge wird rot und geschwollen. Der sonntägliche Spaziergang ist gründlich verdorben, man muss nach Hause zurück, vielleicht gar den Arzt rufen, und was so ein Sonntagsbesuch des Doktors kostet, wissen wir alle. Nicht so aber, wenn der Vater mein Doppelbinokel in der Westentasche hat. Er nimmt es zur Hand, klappt eine Lupe auf, so wie ich es hier zeige, schaut durch die Lupe der Mutter ins Auge, und das Staubkörnchen zeigt sich ihm in der Grösse eines Bsetzisteines. Er kann es mit einem Zipfel des sauberen Sonntagstaschentuche einfach herausfischen. Also wer kauft? Bitte nicht drängen, es kommt jeder dran.»

Dann war da ein Stand mit heilsamem Brusttee, Kräuterbonbons, Hühneraugenpflaster und sonstigen Allerweltsheilmitteln. Mein Vater kaufte da einmal Pillen gegen den Haarausfall. Nachdem alle Haarwasser das Fortschreiten seiner Glatze nicht hatten aufhalten können, klammerte sich seine Hoffnung nun an dieses von innen her wirken sollende Medikament. Ich weiss eigentlich nicht, weswegen mein Vater gegen seine Glatze aufgebracht war. Meines Erachtens hat nämlich der nackte Haarboden auch seine Vorteile. Er erspart die Arbeit des Kämmens und wird vielfach als Beweis strenger geistiger Arbeit angesehen. Die vorerwähnten Pillen haben jedoch meinem Vater den erhofften Haarwuchs nicht gebracht, sie haben nicht einmal den Ausfall der noch restlichen Haare aufgehalten. Dafür haben sie ihn vom Rheumatismus befreit, was immerhin auch etwas ist. Oder war es vielmehr die im Hosensack versteckte Rosskastanie, welche dieses Wunder bewirkte? Auf dem Markt erschien auch regelmässig ein Mann mit einem grossen Kasten, worin das Modell eines Kohlen-Bergwerkes aufgebaut war. Wenn er an einer seitlichen Kurbel drehte, so kam Leben in die Sache. Bergleute schoben die Wagen, Grubenhunde genannt, hin und her, und die Förderkörbe gingen auf und nieder. Mit tragender Stimme erklärte der Mann dem dicht gedrängten Publikum den Ausbau des Bergwerkes und die Arbeitsweise in demselben. Wenn er dann aber sprach: «Nun hören Sie fortwährend eine Glocke ertönen. Solange diese Glocke schlägt, ist alles in Ordnung, wenn sie aber aussetzt, so bedeutet dies, dass ein Unglück geschehen ist», so lichteten sich die Reihen der Zuhörer auffallend. Denn man wusste, dass er nun gleich eine Tellersammlung durchführen werde, im Anschluss an die Schilderung, wie er selbst bei einem solchen Grubenunglück den einen Arm verloren habe.

Kennzeichnend für den Andreasmarkt war auch ein Grossangebot an Christbaumschmuck. Einesteils der essbare, wie Figuren aus Lebkuchenteig, Marzipan, Schokolade und Zuckerguss, andernteils der lediglich optisch wirkende, so da Glaskugeln, Lametta, Girlanden und Engelshaar. Auch garantiert nicht tropfende Christbaumkerzen, und Kerzenhalter verschiedener Systeme. Und dann die sprühenden Wunderkerzen. Deren Verkäufer veranstalteten mit der Vorführung derselben ein Miniatur-Feuerwerk und versicherten, dass es sich um ein Produkt handle, das in keiner Weise feuergefährlich sei. Nichtsdestotrotz hat ein glühendes Partikelchen einer solchen Wunderkerze ein nicht zu übersehendes Loch in den Teppich unserer Wohnstube gebrannt. Schliesslich ist noch eine fröhliche Erinnerung an den Andreasmarkt aufzeichnungswürdig. Wer von den alten Churern erinnert sich nicht

an das einstige Super-Original unserer Stadt, an den Vögeli. Obwohl geistig ziemlich unterbelichtet, fand er mit einer Art Bauernschlauheit immer wieder einen Weg, sich über Wasser zu halten, und man brachte seinen Ideen und Erfindungen eine freundliche Sympathie entgegen, ja man wartete direkt darauf, was Vögeli sich als nächstes wohl aushecken werde. Eine Aufzählung seiner verschiedenen beruflichen Tätigkeiten, angefangen vom Offiziersputz in der Kaserne bis zum freischaffenden Vertreter ultranaiver Malkunst würde zu weit führen. Während des Andreasmarktes stand er im Dienst des Volkshauses am Obertor, heute Hotel Chur, mit einem fahrbaren Tee-Ausschank. Er hatte einen zweirädrigen Schubkarren, ähnlich jenem der Glace-Verkäufer des Sommers. Darauf befand sich ein ziemlich grosser, jedenfalls isolierter Behälter, welchem er mittels einem Hahnen bereits gezuckerten Tee entnehmen konnte, den er zu zwanzig Rappen das Glas verkaufte. Hauptabnehmer waren natürlich die Marktfahrer, die mit kalten Füssen dastanden und ihre Ware loszuwerden versuchten. Vögeli hatte auf seinem Wagen auch ein Spülbecken für die gebrauchten Gläser, trotzdem habe ich seinem Tee aber nicht zugesprochen.

Damit wäre der Kreis der Jahreszeiten in der Erinnerung eines alten Churers geschlossen. Wurde alles Charakteristische erfasste oder Wesentliches vergessen? Hoffentlich nicht, sagt doch Erich Kästner in einem seiner Epigramme:



Den Abschluss des Churer Herbstes bildete in früheren zeiten der Andreasmarkt, ein spektakuläres Ereignis, dem sich die Einheimischen und die zahlreichen Zuzüger vom Land mit grossem Interesse widmeten.

Die Erinnerung ist eine mysteriöse
Macht und bildet die Menschen um.
Wer das, was schön war, vergisst, wird böse,
Wer das, was schlimm war, vergisst, wird
dumm.