Zeitschrift: Nidwaldner Kalender
Herausgeber: Nidwaldner Kalender
Band: 110 (1969)

Artikel: Altmodische und moderne Mägde
Autor: Haas, Margaretha
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1033621

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: 11.07.2025

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

Man weiß ja nie, an welchem Abend Nachtbuben am «Pfeister obe hangid.» — Zum «Gwirbli» oder der «Nachtbubenkost» gehörte Tranksame, etwas Gebackenes und Krachmandeln. Da es in früheren Jahren in Ob- und Nidwalden keine Zuckerbäkker gab, kauften die «Huisjumpfern» an der Porte zu Sankt Klara weiße und braune Klosterkräpfli.

In der Apotheke von Dr. Alois Christen, der sich an der Nägeligasse als Arzt etabliert und eine Apotheke hatte, verkauften seine vier hübschen Töchter neben pharmazeutischen Produkten auch hausgemachte Confitüre, Sirup, Gerstenzucker und Krachmandeln. So wußten sie stets, wo ein Chilter erbeitet wurde. Die Arzttöchter, die sicher auch öfter abendlichen Besuch erwarteten, fanden das übliche «Gwirbli» zu wenig gustig und unternahmen es, eigenhändig Muskatzinggli, Biscottli zu backen und setzten einen Süßwein «Rosoglie» an, der noch heute bei Chilterbesuch aufgestellt wird. So konnten die Chilter erwartenden Nidwaldnerinnen, in der Nägeligasse (ganz in der Nähe unseres Historikers Kpl. Anton Odermatt) das gebrauchsfertige und verbesserte «Gwirbli» kaufen.

Um «allen nächtlichen Unfugen» entgegen zu wirken, wurde der «Neunuhrartikel» eingeführt. Dieser Artikel hatte ungefähr den Zweck der heutigen Polizeistunde, wurde streng gehandhabt und nahm in der Sittenpolizei Nidwaldens einen wichtigen Rang ein. Damit niemand sich mit «Unwissenheit der Zeit» entschuldigen konnte, beschloß der Rat am 5. Mai 1704 «daß an jedem Abend in allen Ürthinen das Exekutionszeichen dieses Gesetzes mit dem Läuten einer Glocke gegeben werden solle». In Stans wurde eine der beiden Rathausglocken dazu bestimmt, die Nachtruhe einzuläuten, und Landweibel Achermann diese Pflicht auferlegt. Da er diese neue Arbeit als Staatsangestellter zu beschwerlich fand, und er durch das Läuten des «Nünyglöggleins» in seiner Ruhe gestört wurde, ersuchte er zwei Jahre später den Landrat, ihn von der Ungelegenheit des Läutens zu dispensieren. Der Landrat fand jedoch, das «Nünyglögglein» schaffe nicht nur Nutzen, auch nächtliche Ruhe und solle deshalb der «Neunuhrartikel» fortbestehen und die Glocke auf dem Rathaus unentwegt Schlafenszeit und Ruhe verkünden! Wenn dieser Brauch nur heute noch bestünde!

Am Ende seines Manuskriptes schreibt Kaplan Odermatt: «So lösten sich durch Jahrhunderte Verbote und Erlaubnisse ab, bis alles die Vollkommenheit erreicht hat! In allem wird ein Vorwärtskommen und weniger Zufriedenheit bemerkt!»

Was würde unser Gewährsmann erst schreiben, wenn er sehen könnte, wie nicht nur das Angesicht Nidwaldens sich verändert, wie auch das Volk über Berg und Tal durch Bequemlichkeit, Mode und Motoren sich gewandelt hat.

Altmodische und moderne Mägde

von Margaretha Haas

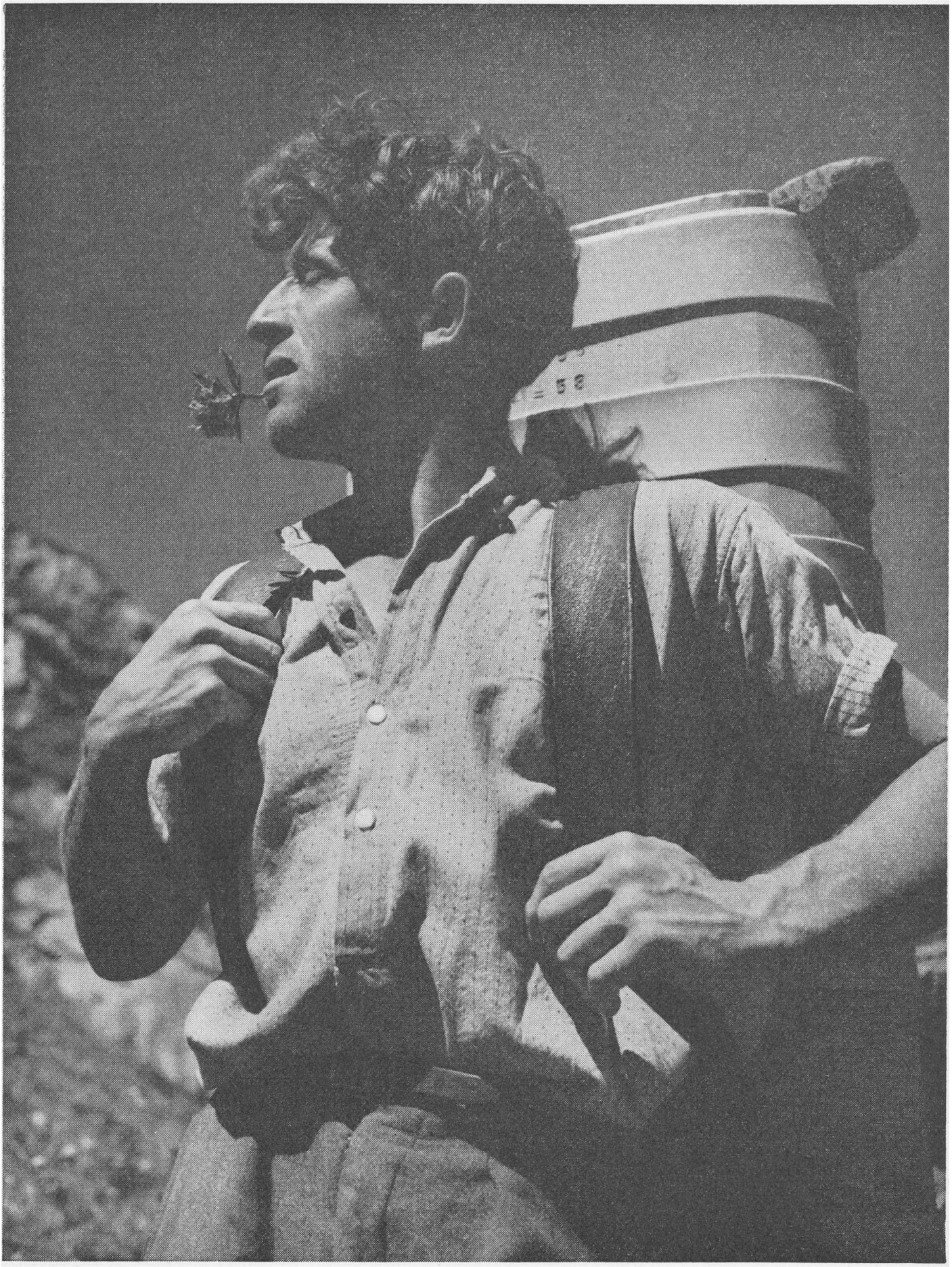
Per Zufall las ich letzthin ein Inserat. Man suchte in eineVilla am Vierwaldstättersee eine Hausangestellte. Aller Komfort — hieß es da. Die Wäsche wird fortgegeben, Putzfrau, Glätterin und Flickerin kommen regelmäßig. Den Garten mit Schwimmbad, Volière, Goldfischen und Hund besorgt der Gärtner. Die Angestellte hat ein großes Zimmer mit eigenem Bad, eigenem Radio und Fernseh-Apparat, dazu geregelte Freizeit, bezahlte Ferien und einen großen Lohn. — Ich staunte ob diesem Inserat und dachte, die Welt habe sich zweimal gedreht seit der Zeit vor dem ersten Weltkrieg. Wie wenig bekam damals eine Magd für alles, was ihr zu tun oblag! Und war vielleicht glücklicher als die heutigen Töchter, die man behandelt wie ein schalloses Ei. Aber ich brauchte da ein Wort, vor dem man sich hüten muß, will man nicht als grob und taktlos verschrieen werden. Nämlich die Bezeichnung «Magd» ist nicht mehr

salonfähig. Magd sein — das ist fast eine Schande, auf jeden Fall etwas Minderwertiges und Ausrangiertes, etwas, das nicht mehr paßt in die heutige Zeit. Ausdrücke wie Haustochter, Hausangestellte oder Stütze der Hausfrau tönen bedeutend nobler, ganz zu schweigen von der «Raumpflegerin» im großen Kanton! Und doch ist «Magd» ein schönes, altdeutsches Wort, das den Sinn von «Jungfrau» hat. Die Ansichten haben sich geändert und über den Geschmack läßt sich nicht streiten.

Ich kannte noch eine ganze Reihe alter Mägde von der Sorte, die heute ausgestorben sind. «Ds Aeschi-Ursi» freilich, das lebte lange vor meiner Zeit. Mit Stolz erzählte das Ursi jedem, der es hören wollte, es habe bei sieben Landammännern gedient. Die meisten dieser alten Mägde blieben ihrer Lebtag bei der gleichen Familie. Sie gehörten zum Inventar und wenn die Alten starben, wurden sie von den Jungen wieder übernommen. Freud und Leid teilten sie mit der Familie und man hielt sie wie ein eigenes — Ausnahmen hats immer gegeben. Ans Landammann Wirzen Mili und sein Schluttli über dem Rock mag ich mich gut erinnern — es warf sein Geld nicht der Hoffart nach. Nachfolgerin wurde eine Nichte, das Chäsli Marie, das seine letzten Jahre auf dem Landenberg zubrachte. Seit bald fünfzig Jahren ist im Roten Haus wieder eine Mathilde aus der gleichen Familie tätig, so daß sich die Arbeitsjahre dieser drei Mägdegenerationen auf über hundertfünfzig belaufen — eine Treue, die der Herrschaft und den Mägden ein gutes Zeugnis ausstellt.

«Ds Juili Mimi», eine Herrenköchin und Kindbetterinnen-Lugerin von anno dazumal brachte ihre Frauen mit Suppen, Leberlein und Tränklein bald wieder zur Kraft. Eine Spezialität, das «Wiimiäsli», war ausgezeichnet und stärkte. Das Mimi röstete feingehacktes Brot in Anken, verklopfte Eier mit Zucker und gab Weißwein und etwas Wasser dazu. Als meine Schwester einst sagte, sie möchte auch einmal ein solches Müslein, erwiderte das Mimi resolut: «Wenn dui de einist diä Chranket hesch wo d'Muäter, muäscht dui de Wiimiäsli ha — dervor nid!» — Das Mimi verstand es, sich bei jedermann Respekt zu verschaffen. Keins von uns Gofen hätte gewagt, ihm das Maul anzuhängen. Bei den Männern war seine Erdäpfelsuppe berühmt — es machte eine Schweize darüber und tat Kümmi daran. Und wie das Mimi feuerte! — das brannte und sprotzelte und das Wasser im Kupferschiff sott und brodelte, wenn es den Kellen schwang. — Dr. Etlins Sophie, eine Urnerin, war Köchin, Zimmerjungfer und Empfangsdame in einer Person. Im Landenberghaus waren damals im Sommer «Fremde» zur Kur. Auch für diese hatte Sophie zu kochen. Zwei junge Sarner Töchter, Schlosser Buchers Marie und Hermina Halter, die Mutter unseres jetzigen Landammanns, servierten bei Tisch. Wie man sieht, hatte Sophie keinen leichten Posten und war nach heutigen Begriffen schlecht bezahlt. Und hinterließ ein schönes Vermögen, mehr als 30 000 Franken, das sie, da ohne Angehörige, wohltätigen Institutionen und der Heimatgemeinde zukommen ließ. — In der Löwenapotheke war eine Karline, die für ihre Herrschaft durch zwei Feuer hindurch gelaufen wäre — nicht nur durch eins. Als die Kinder klein waren, war sie es, die sie nachts in ihr Zimmer nahm, sie pflegte und gaumte, ihnen den Schoppen gab, sie wiegte und ihnen sang, bis sie schliefen. Wo findet sich heute eine Magd, die zu ihrer täglichen strengen Arbeit noch die Nachtruhe opfert, nur damit die Frau ruhig schlafen kann!

Eine andere Karline war Köchin bei Ratsherr Kaiser, unserem einstigen Nachbarn. Immer guter Laune, hatte sie für uns stets ein freundliches Wort, einen Apfel oder gar ein Stück Lebkuchen. Das vergessen Kinder nie. Ich sehe sie noch, wie sie mit ihren hochgesteckten schwarzen Haaren und immer mit einer blütenweißen Schürze zum Brunnen geht, um Wasser zu holen. — Die Frauenklostermagd hatte eine besondere Zuneigung zu uns Oberschulmädchen. Wenn der Abblistag nahte, gingen wir mit dem Kloster-Agetli in den Muttergotteswald ins Immergrün für die Klosterfrauen. Im Knechtenzimmer gab es



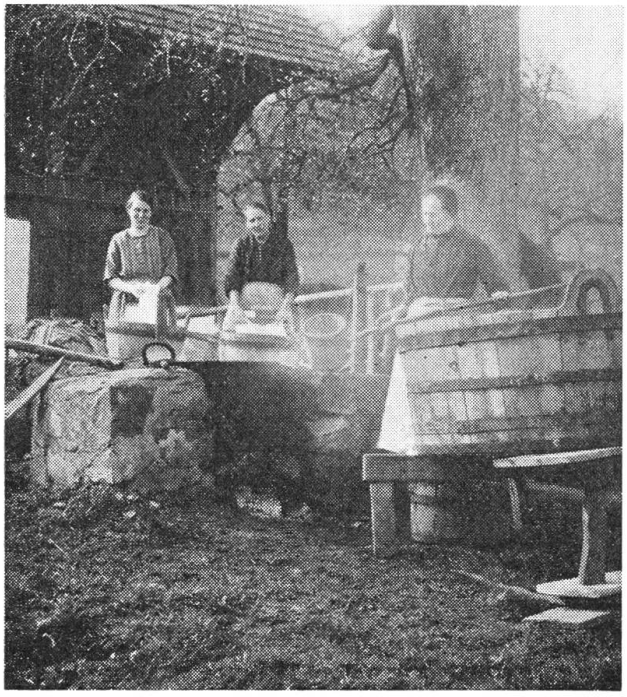
Rätschen auf Luggern, vor dem 1. Weltkrieg
Foto J. Reinhard

dann Milchkaffee und Zuckerkuchen zur Belohnung. Auch das Tirlitheresi und der Franz hatten Mägde. Die Seppä hatte ein Gesicht, wie man sich als Kind eine Hexe vorstellt, mit einer krummen, ewig tropfenden Nase. Die nächste war die Serafine, eine dicke, freundliche, weißbezopfte Jungfer. — Des Käshändler Christen Magd, das Feldmarie, bewunderten wir wegen seiner fuchsroten Perücke. — Eine gute, treue Magd war ds Raifd Regini bei Simessen Franzen. Ich weiß noch, wie das arme Regini weinte, als bei dem schrecklichen Brand 1919 die Frau Joller mit zwei Mädchen elend verbrannte. — An die Mägde, die wir zu Hause hatten, erinnere ich mich gut. Ds Kathri hatte das Haar in einem Gärndli und ein schwarzes Sammetband um den Kopf gewunden. Es erzählte uns so grausige Räubergeschichten, daß sich uns die Haare sträubten und wir am Abend um kein Geld in den Keller hinuntergegangen wären. Ds Rosini hatte einen riesigen Rugel mitten auf dem Kopf. Das war immer unzufrieden und wenn niemand von den Erwachsenen um den Weg war, streckte es uns Kindern die Zunge heraus. — Und was hatte eine Magd vor fünfzig, sechzig Jahren zu tun? — Als es noch keine Wasserversorgung gab, mußte sie Wasser tragen. Mit dem schönen Kupferkessel, der glänzte wie ein Spiegel, ging sie zum Brunnen. Die Häuser, die das Brunnenrecht hatten, mußten ihn unterhalten. Der Trog wurde jeden Samstag sauber gefegt. Fast in jedem Haus, auch in den Dörfern, mästete man ein Schwein. Einmal ging der Vater mit einer feißen, schneeweiß gestriegelten Sau zum Schlachthaus. Das arme Tier wollte gar nicht laufen, blieb überall stehen und war weder mit Güte noch mit Gewalt vorwärts zu bringen. Drunten im Dorf rief mir der Vater und sagte, ich solle bei dem Tier bleiben, er hole einen Chratten. Ich ging in die Sekundarschule, war in einem Alter, wo man so dumme Ideen hat und es war mir schrecklich, da mitten im Dorf zu einer Sau zu schauen. Ich mochte es kaum erwarten, bis der Vater mit einem Wagen wieder daher kam. Heute spazierte ich gerne mit einem so schönen, fetten Schwein im ganzen Dorf herum in der Vorfreude auf Bluttorte, Kneder, Leberli und feinen Braten. Denn das Fleisch von einer selbst und mit Liebe gemästeten Sau ist nicht zu vergleichen mit dem, was man kauft — das gibts nicht mehr. — Doch ich komme zurück auf die alten Mägde, die den Schweinen das Futter rüsten, sie hirten, bürsten und täglich den Stall ausmisten. In der Metzgzeit im Winter gab es zusätzliche Arbeit. Speck und Schmer mußte in Würfel geschnitten und ausgelassen werden. Die Mutter machte einen köstlichen Greibikuchen mit Zitronenrinde und brav Weinbeeren darin. Das Fleisch tat sie an eine Sulz und dann wurde es in Weibel Wirzen Räucherkammer unter dem Dach während mehreren Wochen geräuchert. Gewöhnlich holte man das erste Stück am Schmutzigen Donnerstag. Weibels verbrannten Sägmehl und Chrisäste. Der Rauch hatte Harzaroma und das Fleisch desgleichen.

Die Fußböden in den Häusern waren zum größten Teil aus Tannenholz und mußten am Wochenende auf den Knieen mit Schmierseife gefegt werden. Auch das Brennholz und im Winter die Buscheln trug die Magd vom Holzschopf ins Haus. Solange es kein elektrisches Licht gab, muß-

ten alle Tage eine ganze Batterie Petrollampen aller Gattung geputzt, gefüllt und die Gläser poliert werden. Jedermann hatte einen Garten. Man machte Frucht, Türkenkorn, Erdäpfel und Gemüse. Vom Frühjahr bis in den Herbst hinein wollten diese Pflanzblätze gejätet, gehäckelt, gedüngt, begossen und unterhalten sein.

Ein Kapitel für sich war die große Wäsche. Bettzeug und Leintücher wurden alle Halbjahre mit Aschenlauge geseechtet. In einer großen Familie kamen da an die hundert Leintücher zusammen, dazu Leib- und Küchenwäsche. Das Blaue durfte nicht geseechtet werden wegen dem Abfärben. Das ganze Jahr hindurch sammelte und siebte man die Asche und bewahrte sie in einem sauberen Holzfaß auf. Man verbrannte vorzugsweise Buchenholz. Zwiebel- und Kastanienschalen durften nicht verbrannt werden, das hätte Flecken gegeben. Drei Tage dauerte eine solche Großwäsche und drei Wäscherinnen wurden gedungen. Auch die Magd mußte an den Waschtrog stehen. Der erste Tag, an dem vorgewaschen und die Lauge bereitet wurde, war immer ein Samstag. Die Oberwäscherin, das Sagentheresi, war schon um fünf Uhr zur Stelle.



Die grosse Wäsche nach altem Muster
Foto J. Reinhard

Es machte Feuer und begann das Blaue vorzuwaschen. Wenn auch die zweite Wäscherin, das Schultheresi, angerückt war, seiften sie miteinander das Weiße ein, das die Mutter zwei Tage zuvor in ein gutes Wasser eingedrückt hatte. Vorzu wurden die Wäschestücke in die richtige Stande geschichtet — zuunterst das Küchenzeug, dann Leibwäsche und Nastücher und zuoberst Bettzeug und Leintücher. Über die prall gefüllte Stande wird das schwere, sechstretige Aschentuch gespreitet und sobald die Lauge im großen Kupferkessel siedet, wird sie mit dem Schöpfgoon sorgfältig über die Wäsche gegossen. Später wird die Lauge in einen Zuber abgelassen und wieder erhitzt. Dreizehnmal wurde die Wäsche so gebrüht und sie bekam dadurch einen ganz eigenen, frischen Duft, wurde weiß und fleckenlos. Es war herrlich, in ein so frisch angezogenes Bett zu schlüpfen. Waschpulver brauchte man fast keins. Und wie das Seechten die Wäsche schonte! — In der milden Aschenlauge war weder Soda noch Chlor, die das Gewebe angreifen und es mürbe machen. Die große Wäsche war ein Fest für uns Kinder, aber ein Strapaz für die Mutter, die an alles denken und wie ein Feldherr alles überblicken mußte. Bis nur die vielen Mahlzeiten bereitet waren! — um halb sieben das Kalatzen, um neun eine gute Mehlsuppe, dann das Mittagessen, das Zabig, Zfiifi und das Nachtessen. Zum Mittagessen kochte die Mutter Suppe, Voressen, Kabis und Erdäpfel und ein Glas roten Wein dazu. Waschen macht hungrig, sagte die Mutter und sie mochte den Wäscherinnen das Essen gönnen. Zum Zabig gab es den würzigen Milchkaffee, der nur bei der Wäsche auf den Tisch kam und der so gut war gegen den Durst. Die Mutter ließ das Kaffeepulver in ganz wenig Wasser einmal aufwallen und goß die Milch daran. Das schmeckte! — Über den Sonntag blieb die Wäsche an der Lauge. Am Dienstag waren die fleißigen Arbeiterinnen gewöhnlich um fünf Uhr fertig. Da gab es zum Abschluß ein Schwarzes und die Wäscherinnen fletzten einen tüchtigen Gutsch Bräntz hinein. Das Sagentheresi hatte bei diesem festlichen Anlaß

immer einen harmlosen Schwips. Uns Gofen interessierte am meisten der große Ankenruimiweggen, der duftend und rosinengesprenkelt auf dem Tische lag. Auch er ist ausgestorben, denn die Frauen kaufen heute den Anken fixfertig eingesotten in Büchsen oder Pergamentdosen. Zuletzt zahlte die Mutter den Waschfrauen den Lohn aus — einen Franken pro Tag. «Tiänd is de friä gnuäg brichtä im Herbst!» — sagten sie im Fortgehen. Bis die Wäsche aufgehängt, getrocknet, geflickt und geglättet wieder im Linschenschrank versorgt war, gab es noch manchen Schritt zu machen. — Ich darf den Sattler nicht vergessen, der von Zeit zu Zeit auf die Stör kam. Die Matratzen wurden aufgetan, die ganze Familie saß draußen auf dem Plätzli und zupfte Roßhaar und Wolle. Man schlief gut auf den frisch gefüllten und gesonnten Matratzen.

Im großen und ganzen lagen die Mägde aus der Großmutterzeit nicht auf der faulen Haut herum. Was bekamen sie für eine Entschädigung für ihr unermüdliches Schaffen vom Morgen bis zum Abend — ohne freien Tag, ohne Zimmerstunde, ohne Ferien — davon wußte man nichts. Der Lohn betrug zwanzig Franken im Halbjahr, dazu «Schuä, Hämmli und Scheibä». Im Welschland wurde fünf Franken im Monat bezahlt. Eine Schwanderjungfer erzählte mir, sie sei mit fünfzehn Jahren in einen Dienst gekommen, zu einer Familie in der Schwendi. Das war in den schlimmen Zeiten der Zwanzigerjahre. Die Frau hütelte Tag und Nacht, damit etwas Geld ins Haus kam. Sieben Kinder, das Kochen und die Haushaltung lastete auf dem jungen Ding, das selber noch ein Kind war. Um fünf Uhr ging das Tagewerk an und am Abend wurde es immer spät, bis die Windeln gewaschen, die Schuhe geputzt, Knöpfe angenäht und Schränze in den Kleidern verwoben waren. Eines Abends — die Magd wusch Windeln auf der Vorlaube und die Frau hütelte in der Stube und es dünkte sie, Anna komme lange nicht herein, so daß sie nachschauen ging. Da lag der arme Tropf zusammengekauert neben dem Zuber am Boden und schlief wie ein Stein. Die Frau hatte so viel Verstand, das Mädchen ins Bett zu schicken und die Wäsche selbst fertig zu waschen. Anna bekam neunzig Franken im halben Jahr und als die Meisterin ihm den Lohn gab, getraute es sich kaum, das Geld anzunehmen und fragte, ob es denn soviel verdient habe. Am gleichen Tag brachte es den Lohn der Mutter heim, die ihm einen Fünfliber zurückgab als Taschengeld für das nächste Halbjahr! — Wahrlich, die Welt hat sich zweimal gedreht. Und das Unglaubliche ist, daß die alten Mägde, wenn sie heirateten, mit dem Ersparten eine anständige Aussteuer anschaffen konnten, was bei den heutigen Narrenlöhnen noch lange keine Selbstverständlichkeit ist.

Ich sagte, es habe auch Ausnahmen gegeben, was die Behandlung der Mägde betrifft. Ein Bauer auf einem großen Heimet versprach der Magd eine neue Schürze, wenn sie sommersüber so sauber nachreche, daß der «Nachäräch» nicht mehr ausmache als eine Schürze voll. — In einem Herrenhaus hierzulande — es sind alle längst gestorben — durften die zwei Mägde zu Neujahr als Gratifikation die schönere Stube anschauen! — Und als Gegenstück und Illustration zur heutigen Zeit — in Zürich wohnt eine Obwaldnerin, die ihre Magd auf den Händen tragen muß, daß sie ihr nur bleibt. Unerwartet erhält sie lieben Besuch und geht in die Küche, um der Magd mitzuteilen, daß sie heute Gäste habe. Aber sie hat die Rechnung ohne ihre Perle gemacht. Diese erklärt klipp und klar, sie koche nicht für fremde Leute. So wurde der Besuch ins Restaurant geführt. — Daß aber schon früher nicht alles Anken war mit den Mägden, beweist der Spruch, den mein Vater im Munde führte. Er wuchs in Sachseln auf und im alten Haus an der Brünigstraße spielte er mit seinen Geschwistern Theater. Es gab sogar ein Orchester — die Großmutter und die Staatsschreiberin spielten Guitarre. Der Vater in kurzen Hosen, mit Schnallenschuhen, weißer Schürze und schwarzem Käppchen stand auf der Bühne und sagte: «Es ist ein Unglick heitzutage, wenn man einen Knecht und zwei Unglick, wenn man eine Magd haben muß. Besser ist, man hilft sich selbst!»