Maiziger und Bratziger

Autor(en): **Ithen, Anna**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerisches Archiv für Volkskunde = Archives suisses des traditions populaires**

Band (Jahr): **13 (1909)**

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-111084

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://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 schreklich 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 widerum 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° 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.