**Zeitschrift:** Schweizer Volkskunde : Korrespondenzblatt der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde

**Herausgeber:** Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde

**Band:** 51 (1961)

**Artikel:** Backen und Brot in Galmiz

**Autor:** Währen, Max

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-1004419

**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:** 12.07.2025

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

Abb. 2. Wandbild in der Bergkirche zu Neunkirch SH. Foto Bützberger, Neunkirch SH

stellungen des Instrumentes gehört dann auch das «cornet d'Allemaigne», das am Fasanenbankett vom 17. Februar 1454 in Lille am burgundischen Hofe nach der Chronik des Mathieu d'Escouchy (vol. II, chap. CIX) sehr seltsam *(moult estrangement)* geblasen wurde.

So vereinzelt auch die beiden mitgeteilten bildlichen Darstellungen des Alphorns sind, so bestätigen sie doch, dass das Instrument dem Hirten seit alters zum Sammeln der Herde diente, und das Neunkirchner Weihnachtsbild bezeugt sowohl die heutige Form des Instrumentes im frühen 14. Jahrhundert als auch die beruhigende Wirkung des Alphornklanges.

## Backen und Brot in Galmiz

Von *Max Währen*, Bern

In Galmiz bei Murten hat sich das bäuerliche Backen in bemerkenswerter, altüberlieferter Form bis heute erhalten. Während des Sommers versorgen sich 12 Familien, während des Winters 15–20 Familien selbst mit Brot und Gebäck. Im Sommer bäckt man alle 1–1 ½, im Winter alle 2 Wochen. Sobald die Mutter ihren Backtag festgesetzt hat, begibt sie sich ins Ofenhaus bei der Schule. An einem der grossen Querbalken ob dem Einschussloch sind pro

Abb. 1. Das Backhaus von Galmiz, Umbau neu.

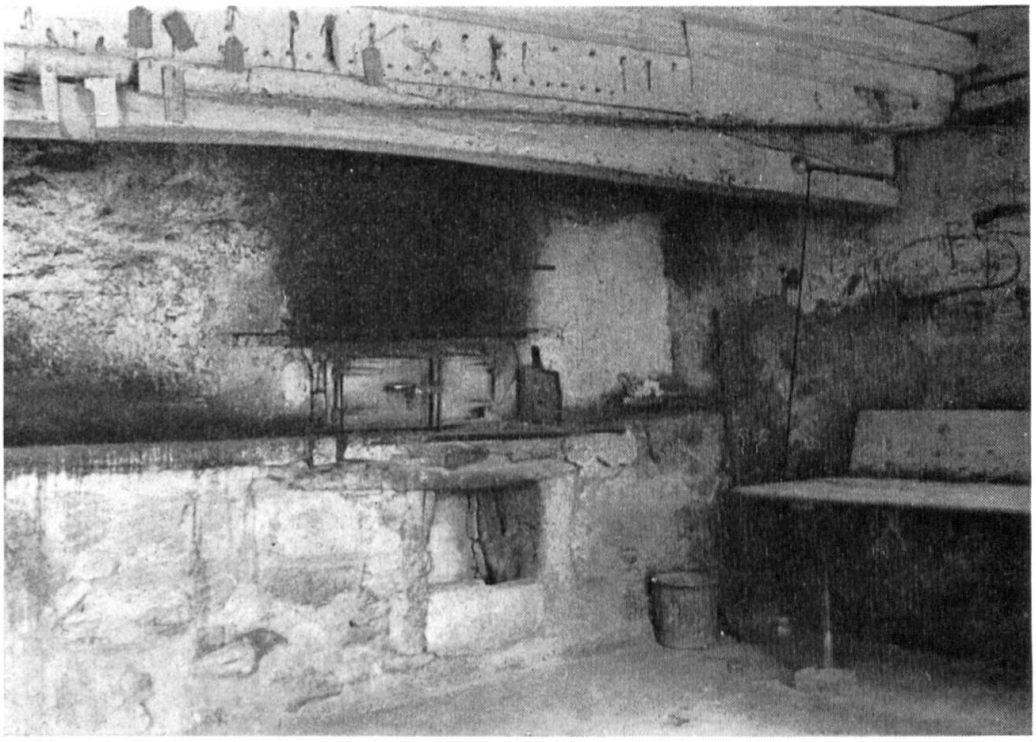
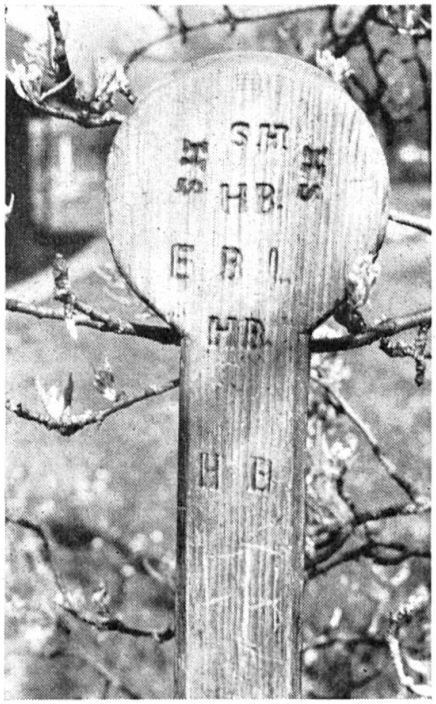


Abb. 2. Backraum des Ofenhauses. Rechts Bank für das Aufstellen der Teigmulde. Ofen selbst alt. Über der Einschussöffnung Querbalken mit den Nägeln, die die Backtage kennzeichnen, links einige Etiketten, welche die Namenszüge tragen, erkennbar.

Abb. 3. Oberteil des «Schüfeli» mit den eingebrannten Initialen der Benützer.




Wochentag 3 Nägel eingeschlagen, die den Morgen, Mittag und Abend bezeichnen. Eine der Etiketten (früher verwendete man Holzplättchen) wird nun am Nagel des gewünschten Zeitpunktes aufgehängt, z. B. am Nagel, der den Montagmorgen kennzeichnet.

Da der Ofen über den Sonntag erkaltet ist, muss er Montag morgen neu angeheizt werden. Obwohl für das Backen nur 5 «Weddele» bereit gelegt wurden, befinden sich zusätzlich 3–4 Reiswellen am Ort. Weil das Anheizen einen grössern Brennmaterialverbrauch erfordert, wurden die zusätzlichen «Weddele» von demjenigen Bauern gebracht, der das «Schüfeli» besitzt. Das «Schüfeli» ist ein kleiner, aus einem Brett gesägter Brot-«Schüssel», in den die Initialen der backenden Familien eingebrannt sind. Wenn der Bauer A am Montagmorgen seine Anheiz-Reiswellen zum Ofenhaus gebracht hat, trägt er in den nächsten Tagen das «Schüfeli» zum Bauern B, welcher diese Pflicht für den kommenden Montag zu übernehmen hat. Ausser dem «Schüfeli» übergibt er ihm ein Notizbuch, in dem eine entsprechende Eintragung vorgenommen wurde. Früher genügte natürlich das «Schüfeli» allein. Das derzeitige «Schüfeli» (es wird demnächst in eine Sammlung übergehen und durch ein neues Stück ersetzt) ist seit ca. 20 Jahren im Gebrauch. In früheren Zeiten soll es noch allerlei weitere Zeichen aufgewiesen haben, deren man sich aber nicht mehr erinnert. Wie alt dieser Brauch sein könnte, weiss man nicht; er bestand aber schon zu Grossmutters Zeiten[1].

[1] Die Erinnerung reicht noch bis in die Zeit von 1870 zurück. Die Grossmutter von Fritz Bongni-Lüthi (dem ich für seine Mitarbeit bestens danke), Elisabeth Bongni, geb. 1862, erinnerte sich daran; auch deren Mutter soll von diesem Brauch schon erzählt haben.

Der zu Hause zubereitete Teig wird in der Teigmulde ins Backhaus gebracht, dort gewirkt und in der Nähe des Randes einmal eingeschnitten. Nachdem die Glut aus dem Ofen herausgekratzt ist, wird das Brot eingeschossen. Falls zwei Familien zusammen backen, kennzeichnet die eine Frau ihren Brotteig durch einige Messerstiche und die «Zöpfe» durch Einstecken von Hölzchen. Die «Zöpfe» werden mit einem besondern «Schüssel»[2] eingeschossen und dürfen an der «Sichlete» und zur Neujahrszeit[3] nicht fehlen. Gleichzeitig werden für die Kinder aus demselben Teig «Tuberugger» (Tauben) hergestellt[4]. Vor 10–15 Jahren war es noch üblich, auch beim Brotbacken ein Gebäck für die Kinder zu verfertigen, nämlich runde, kreuzweise eingeschnittene Brötchen. Von den termingebundenen Kuchen ist lediglich das «Fastnachtschüechli» und der Käsekuchen am Ostermontag bekannt. Ausserdem sind verschiedene Fruchtkuchen, Kartoffelkuchen (Spezialität in Lurtigen[5]) und Wistelacherkuchen beliebt.

## Bericht über die 64. Jahresversammlung in Zürich und im Zürcher Oberland, 6./7. Mai 1961

Prof. E. Gradmann, Konservator der Graphischen Sammlung der Eidgenössischen Technischen Hochschule, eröffnete am 6. Mai die Ausstellung «Volkstümliche Bildkunst», und damit begann die 64. Jahresversammlung der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde. Die Ausstellung will, so sagte Leo Zihler, der mit W. Tobler die neuartige Schau aufgebaut hat, «die Volkstümlichkeit des Bildes darstellen». «Volkskunst» ist nicht das vom «Volk» geschaffene, sondern das volkstümlich rezipierte Bild verschiedenster Qualität und Funktion. Ein funktionalistischer Stammbaum zeigt, wie sich die ganze «Imagerie» vom religiösen Bild des Mittelalters her bis zur modernen Bilderflut entwickelt hat.

Die anschliessende Hauptversammlung, welche den Jahresbericht und die Jahresrechnung genehmigte, beschloss den Mitgliederbeitrag angesichts der steigenden Kosten und der schwindenden Reserven leicht zu erhöhen.

[2] Brot- und «Züpfenschüssel» gleich wie bei Max Währen, Backhäuser und Backen im Schwarzenburger Land: SVk 49 (1959) 56, Abb. 4.

[3] Die «Züpfe» gehörte in Bern schon vor 1629 zum Gebäck der Mittwinterszeit, siehe Währen a.a.O. 54; Neujahr und Sichlete ASV Teil I, 2. Lieferung, Kommentar 160ff.; hin und wieder werden zu diesen Zeiten aus Züpfenteig Kuchen mit Aufguss von Rahm, Zucker und Butterstückchen verfertigt.

[4] ASV a.a.O., Kommentar S. 81, 82; in verschiedenen Gebieten des Kantons Bern, besonders im Seeland üblich.

[5] Bei dieser Gelegenheit sei auf das Backhaus dieser Ortschaft verwiesen, wo sich am 1. Mai nach dem «Maien-stellen» die Jugend beim und im Ofenhaus versammelt und sich dort bei Speise, Trank und Tanz vergnügt.