

Unser Brot im Wandel der Zeiten

Autor(en): **Lehmann, Hans**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Appenzeller Kalender**

Band (Jahr): **224 (1945)**

PDF erstellt am: **15.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-375228>

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.



Mittagsrast während der Ernte (nach einem Gemälde von Franz Buchser)

Unser Brot im Wandel der Zeiten.

Von Hans Lehmann.

In unsern Tagen, da das Brot trotz allen Erfindungen und Fortschritten der Neuzeit nur gegen staatlichen Ausweis vom Bäcker bezogen werden darf und der tägliche Verbrauch für Jung und Alt nach Grammen festgelegt ist, hat man gelernt, ihm wieder den Wert als Volksernährungsmittel beizumessen, die es in früheren Zeiten besaß. Denn das Brot war unsern Voreltern eine unentbehrliche tägliche Nahrung, mehr als Fleisch und Gemüse, und es dürfte darum die Kalenderleser interessieren, wie es damit im Laufe der Zeiten beschaffen war.

Schon nach der Austreibung des ersten Menschenpaares aus dem Paradies sprach nach der Bibel der erzürnte Gott zu ihm: „Im Schweiße deines Angesichtes sollst du dein Brot essen.“ So übersetzte Martin Luther den Text und brauchte dabei das Wort „Brot“, weil dieses damals das wichtigste Nahrungsmittel war, obgleich es solches zu Adams Zeiten noch nicht gab. Der Urtext der Bibel spricht darum auch nicht vom „Brote“, sondern vom „geringsten Nahrungsmittel“. Selbst dieses aber sollte der Mensch sich unter Anwendung all' seiner Kräfte verdienen. Dann heißt es weiter: „Dornen und Disteln soll Dir der Acker tragen und Du sollst das Kraut auf dem Felde essen,“ das alles im Gegensatz zur Herrlichkeit des verlorenen Paradieses. Gnädiger war der Herr mit der Bekleidung; denn „er machte Adam und seinem Weibe Röcke aus Fellen und zog sie ihnen an“. Auch in dem Gebete,

das Christus seine Anhänger lehrte und in dem eine der Bitten lautet: „Unser täglich Brot gib uns heute“, bedeutet „Brot“ nur die zum Leben notwendige Nahrung, wie man auch sagt: er muß sein Brot verdienen, oder: er ist uns Brot gekommen usw. „Gib uns heute“ aber soll heißen: „verschaffe uns jeden Tag“. Noch an vielen Stellen der Bibel wird das Brot erwähnt. Wir wollen hier darauf nicht weiter eingreten, sondern versuchen, in einer knappen Übersicht zu berichten, was unsere Voreltern unter „Brot“ verstanden, wie es bereitet wurde und welche Bedeutung ihm als Nahrungsmittel zukam.

In welcher Epoche seiner Entwicklungsgeschichte der Mensch lernte, aus der Körnerfrucht der Getreide ein Nahrungsmittel zu bereiten, weiß man nicht; gewiß aber in verschiedenen Gebieten der Erde zu ungleichen Zeiten und nur da, wo das mittlere Jahresklima deren Wachstum zuließ. In Europa traf dies zu für die schon in der Steinzeit nachweisbare Hirse. Ihr folgten noch vor dem Ende der gleichen Periode Gerste und Weizen, in der Bronzezeit Roggen und Hafer. Alle finden sich in unseren Pfahlbauten und in den gleichzeitigen Landsiedelungen. Daß ihre Verarbeitung zu Mus und Brot damals bekannt war, beweisen ebenfalls die Bodensfunde. Die ältesten Brote wurden aus Weizenkörnern hergestellt, die man auf einer Steinplatte mittels eines Quetschers zerrieb und sie mit Wasser zu einem Teige verarbeitete, der in runden Scheiben

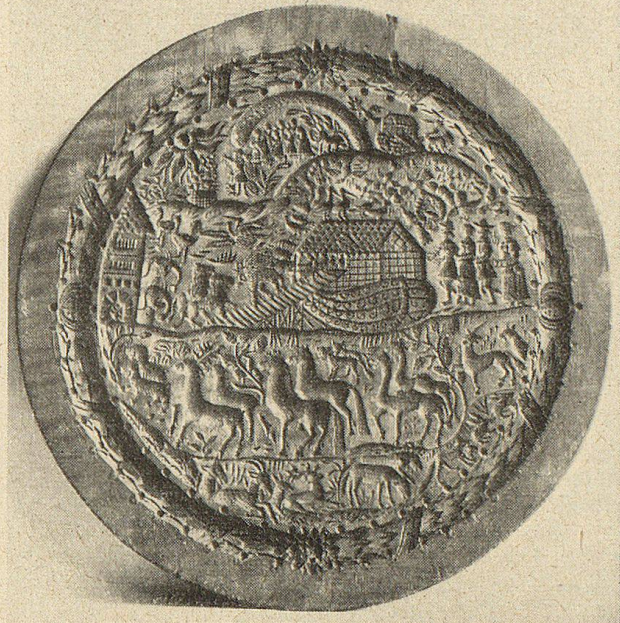
auf einer erhitzten Steinplatte unter Asche gebacken wurde. Daraus entstanden harte, trockene, zum Aufbewahren geeignete *Fladen*, die man in den *Haushaltungen* auf *Vorrat* herstellte. Mit dem Gebäck, das wir heute als *Brot* bezeichnen, hatte aber dieses Nahrungsmittel nach seiner Zubereitung wenig Ähnlichkeit, am ehesten mit dem, wie es heute unsere Bergbewohner herstellen als *Vorrat* für Monate und das so hart wird, daß man es mit dem *Beile* zerschlagen muß.

Brot ist aber auch nicht die älteste Bezeichnung für das Gebäck, welches wir heute so nennen. Diese hieß *Leib*. Was aber das eine und andere Wort eigentlich bedeutet, steht nicht sicher. *Laib* soll ursprünglich den *Genossen* oder *Herrn* bezeichnen haben, im besonderen den, der das *Brot* verteilt. In der englischen Sprache bezeichnen die daraus entstandenen Wörter „*Lord*“ ursprünglich den *Brotwart*, „*Lady*“ die *Brotverteilerin*. Im Mittelalter verstand man unter „*leip*“ ein ganzes, geformtes *Brot*. Man spricht heute noch von einem *Brotleib* und einem *Leib Brot*. Ein kleines *Brot* hieß „*Muschel-Leibelin*“, unser „*Mütschli*“ oder „*Mütschli*“. *Brot* soll mit *brauen* zusammenhängen und ursprünglich ein durch *Kochen* weich und genießbar gemachtes Nahrungsmittel ganz allgemein bezeichnet haben, später ein auf *Blut* oder durch *Feuer* bereitetes, d. h. gebackenes oder gebratenes. Die älteste, bekannte Zusammensetzung mit *Brot* ist eigentümlicherweise „*Bienenbrot*“ für *Honigwabe*. *Brot* und *Mus* waren in frühesten Zeiten gleichbedeutend, später aber nannte man *Brot* die gebackene *Beigabe* zum *Mus*. Im achten Jahrhundert erhielten die *Mönche* im *Kloster St. Gallen* täglich zweimal *Mus* vorgesetzt, aber nur einmal *Brot* als *Zusatz*. Beide zusammen galten im Mittelalter als *Hauptnahrung* der *Armen*. Als solche wird auch der *Brei* genannt. Er wurde am häufigsten aus *Hafer* (*Haber*) hergestellt und in der *Volksprache* das Wort oft gleichbedeutend mit *Mus* gebraucht, denn man spricht noch von *Haferbrei* und *Hafermus*. Dieses war die eigentliche *Volksnahrung* für *Reich* und *Arm*. Wer kennt nicht das schöne Gedicht von *J. P. Hebel*:

„s Haber-Mues wär fertig, so chömmet ihr Chinder und esset...“

Bis zur Einführung des *Milch-Kaffees* ersetzte es diesen vor allem beim *Frühstück* als *halbflüssiges* Nahrungsmittel wie die *Suppen*, d. h. *Brühen*, die geschlürft oder getrunken wurden. Das Wort ist niederdeutsch und verwandt mit „*saußen*“. Vor allem war das *Habermus* die *Soldatenspeise*. Auf ihren *Kriegszügen* führten diese bis ins 18. Jahrhundert ein *Säcklein* voll *Hafer* mit, den „*Habersack*“, aus dem später der *Tornister* wurde, für den man das Wort bis auf *Großväter*s Zeiten beibehielt, während der eigentlich *Habersack* zum *Brottsack* wurde. Dagegen führten die *Zürcher Gesellen* des „*Glückhaften Schiffes*“, als sie in den Jahren 1456 und 1576 zum *Freischießen* nach *Strasbourg* in einem *Tage* fuhren, einen *Kessel* mit *heißem Hirsebrei* und *warme Semmeln* mit sich, die in *Strasbourg* unter das *neugierige Volk* verteilt wurden und zu dessen großer *Bewunderung* noch warm waren.

Die Weiterentwicklung des *Brot*es zum *Hauptnahrungsmittel* wurde erst durch die *Verbesserungen* in der



Kuchenmodell. Einzug der Familie des *Noah* und der *Tiere* und *Vögel* in die *Arche*. Oben das *Dankopfer* des *Noah* und der *Regenbogen* darüber. Ende 17. Jahrh. Schweiz. Landesmuseum.

Herstellung des *Mehles* aus den verschiedenen *Getreidearten* möglich. Diese erfolgte nur langsam und bei den verschiedenen *Völkern* zu ungleichen *Zeiten*. Sie läßt sich aber nicht schrittweise erkennen, da darüber keine fortlaufenden *Aufzeichnungen* erhalten blieben. Deswegen stimmen auch die *Vermutungen* der *Forscher* darüber nicht überein. Bei unsern *germanischen Voreltern* vollzog sie sich nach und nach, als die in den *Grenzlanden* der *Gallier* und *Römer* wohnenden deren *Einrichtungen* dafür kennen lernten. Ein erster *Fortschritt* bestand darin, daß man den *Quetschstein* zu ersetzen lernte durch einen *kreisrunden*, *scheibenförmigen Drehstein* auf einer *festen*, *ungefähr gleich großen* *Unterlage*. Er war unten *schwach gewölbt*, in der *Mitte* durchlocht, mußte in die *entsprechend vertiefte* *Unterlage* hinein passen und wurde um ein in dieser *fest eingelassenes* *Rundholz* gedreht. Von da an war man darauf bedacht, diesen *Drehstein* leichter *beweglich* zu machen, was auf *verschiedene Arten* möglich wurde. Dabei schütete man das *Getreide* durch eine *Öffnung* in demselben ein und leitete den *Austritt* des *Mehles* durch eine *Kinne* im *Bodenstein* ab. Der *Handbetrieb* des *Reibsteines* aber verblieb und damit das *Mahlen* eine *mühsame* *Arbeit*, mit der man nur den *täglichen Bedarf* herstellte.

Auch *Tiere* als *treibende Kräfte* der *Mühlen* wurden müde und mußten *ernährt* werden. Man suchte sie darum durch *Naturkräfte* zu ersetzen. Dazu eigneten sich *Wasser* und *Luft*. Demzufolge entstanden die *Wasserräder* und die *Windmühlen*. *Bann* und wo sie *erfunden* wurden, weiß man nicht. Schon *Bitruv*, der *erfinderische* *Kriegsbaumeister* *Cäsars* und des *Kaisers Augustus* im *letzten Jahrhundert* vor *Christi Geburt* beschrieb solche in seiner *Schrift* über die *Baukunst* und von den *Rö-*

mern scheint die Kenntnis davon zunächst auf die germanischen Stämme übergegangen zu sein, welche an der Mosel und am Rheine wohnten. Sie versuchten solche nachzubauen und damit ging auch das lateinische Wort für sie in die deutsche Sprache über. So wurde aus lat. Mola, molina deutsch muli, mulin, müle. Mit dem Aufkommen dieser neuen Einrichtungen verschwindet allmählich das Getreidemahlen der Dienstmägde als häusliche Beschäftigung und wird zu einem vom Manne geleiteten primitiven Maschinenbetrieb. Wie solche Mühlen aussahen, läßt sich heute nicht mehr beschreiben, da längst alle verschwunden sind. Sicher wurden sie auf lange Zeiten nur in den Gutshofbetrieben der Großgrundherren eingeführt und darauf zuerst in den Klöstern. Im Volke aber verblieben die alten Handmühlen noch während Jahrhunderten im Gebrauche.

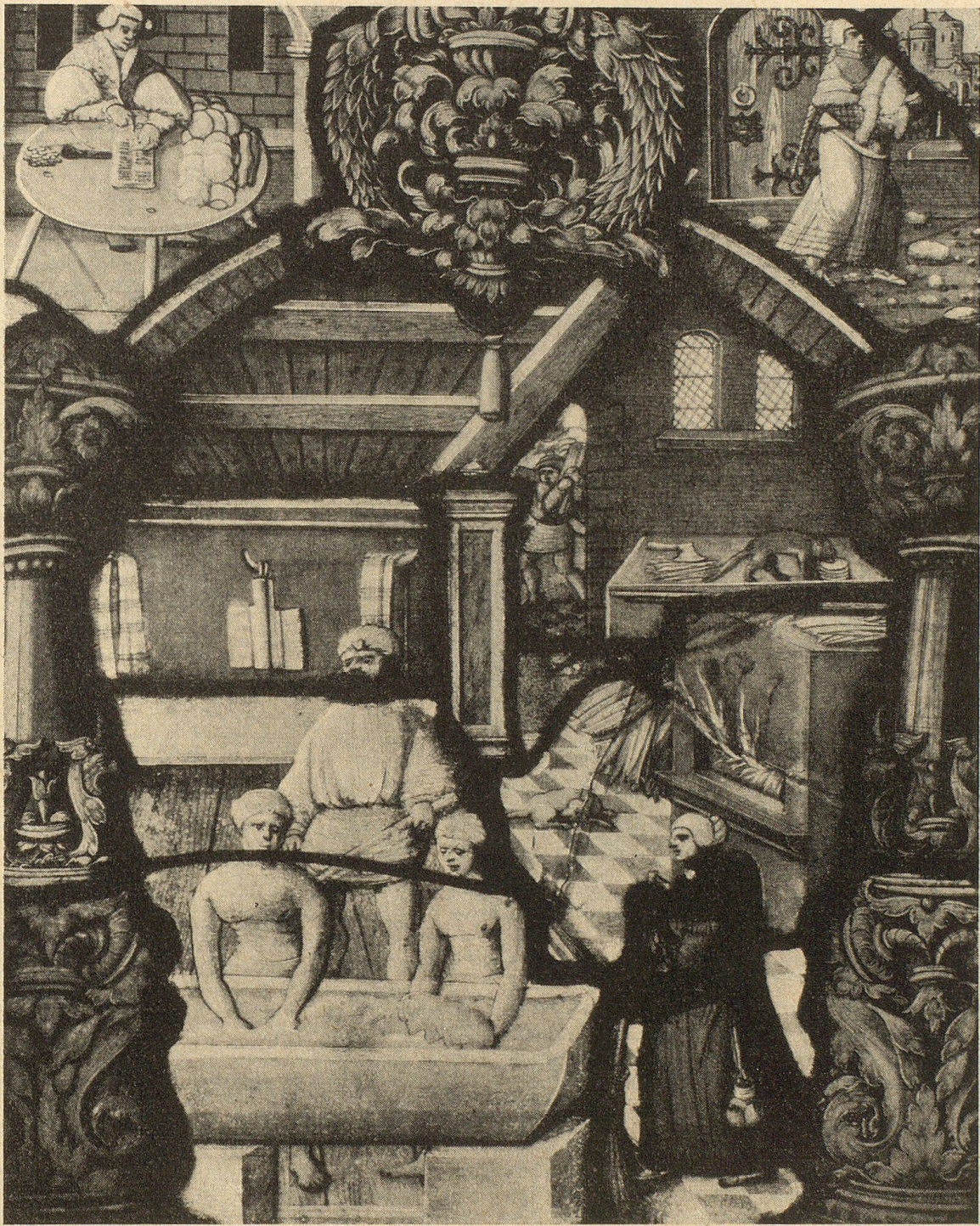
Die Zuleitung des Wassers zum Betriebe des Mühlenrades, das die Wasserkraft auf die Drehung des Mühlensteines überleitete, blieb sich im Prinzip bis auf unsere Zeit gleich. Sie geschah auf zwei Arten. Die eine bediente sich des Druckes des fließenden Wassers auf die in dieses herabreichenden Radschaufeln, wodurch das Rad gedreht wurde und diese Bewegung auf den Laufstein der Mahleinrichtung übertrug. Das war aber nur tunlich bei Bächen mit fließendem Wasser von entsprechender Druckkraft bei möglichst stetiger Wassermenge. Dennoch wurden in trockenen Jahren diese Betriebe auf kürzere oder längere Zeit stillgelegt. Besser daran waren die Mühlen an den Flüssen, wo nur dann ein Unterbruch eintreten konnte, wenn der Wasserstand so niedrig wurde, daß ihn die Radschaufeln nicht mehr erreichten. Man nannte diesen Betrieb unterschlächtig zufolge des Anschlages, d. h. des „flachtes“ des Wassers an die Schaufeln. Wo aber die Wassermenge gering und wechselbeständig war, leitete man sie durch Holzkännel auf das mit Rasten versehene Rad, wobei der Druck von oben und das Gewicht des Wassers dessen Drehung bewirkten. Das sind die oberflächlichen Anlagen. Je nach der Art der Wasserläufe zufolge der Geländeverhältnisse mußte die eine oder andere Art der Zuführung verwendet werden. Darum plätscherten schon im frühen Mittelalter die oberflächlichen Mühlen in den Bergen, oft am Ausgange der Schluchten; die unterschlächtigen dagegen klapperten im Tale, wo größere und kleinere Wasserläufe durch Wies- und Ackerland flossen oder im Wellenspiel der Flüsse.

In flachen Landen aber, wo der träge Lauf der Gewässer kaum wahrnehmbar ist, fehlte die Wasserkraft für beide Einrichtungen. Man ersetzte sie darum durch die des Windes und baute **W i n d m ü h l e n**, die erstmals im Jahre 833 erwähnt werden.

Die Mühlen waren ursprünglich Besitz der Grundherren für den Bedarf ihres Gebietes. Da aber mit ihrer Verbesserung ihre Leistungsfähigkeit über ihren Bedarf hinaus ging, übernahmen sie auch das Mahlen gegen Entschädigung, gewöhnlich gegen Abgabe von festgesetzten Quantitäten des abgelieferten Getreides, für die Nachbarn, wenn deren Gutsbetriebe zu klein für eine Wassermühle oder die Vorbedingungen der Wasserzuführung zum Bau einer solchen nicht vorhanden waren. Darum finden sich schon in den frühesten deutschen Volksrechten des 6. und 7. Jahrhunderts Be-

stimmungen nicht nur mit Bezug auf den Mühlbetrieb, sondern sie grenzten auch den Umfang der Bevölkerung ein, die eine bestimmte Mühle für ihren Bedarf benutzen durfte, woraus später der sog. Mahlzwang entstand. Da dadurch die Mühlen zu einer ansehnlichen Einnahmequelle für ihre Besitzer wurden, verliehen sie diese gegen bestimmte Zinsleistungen wie andere Lehen. Verleiher als Grundherren waren Dynasten und geistliche Stiftungen oder Klöster mit großem Güterbesitz als Landes- oder als Stadtherren, später Freiherren und Dienstmannen als Burg- und Herrschaftsherren und schließlich die städtischen Räte an Stelle der früheren Stadtherren. Daneben gingen auch manche schon frühe in den Besitz freier Bauern und städtischer Bürger über. Mit dem Aufschwung der Städte seit dem 14. Jahrhundert wurden die Mühlen für deren wachsende Einwohnerschaften, namentlich in den volkreicheren, von Bedeutung, weil ein großer Teil derselben Handel, Handwerk und Gewerbe trieb und nicht Landwirtschaft, wie in den Dörfern gesamtlich, in den kleineren Städten in der Mehrzahl. Darum hatten die Räte dafür zu sorgen, daß stets genügend Frucht für das tägliche Brot aller vorhanden war, wozu die **K o r n h ä u s e r** zur Aufspeicherung von Getreidevorräten erbaut wurden. Deren Beschaffung war namentlich in Mißjahren keine kleine Aufgabe, weil dann der bedeutendste Teil aus dem Auslande bezogen werden mußte.

Jede Stadt hatte ihre Mühlen nach Bedarf. Sie lagen innerhalb oder an den Stadimauern, wenn der Stadtbach genügend Wasser wenigstens für den Betrieb einer oberflächlichen Mühle lieferte, an dem nächsten benachbarten Wasserlaufe ihres Gebietes, wenn dies nicht zutrifft. Anfänglich waren sie Eigentum der Stadt und wurden von Stadtherren, später vom Räte verliehen. Mit dem Aufkommen der Zünfte teilte man auch die Müller einer solchen zu; doch waren in den verschiedenen Städten die Verhältnisse ungleich, wie die Organisationen der Zünfte selbst, soweit sie nicht das Handwerk oder Gewerbe als solches betrafen. Wir haben darüber den Lesern des Appenzeller Kalenders im Jahrgang 1935 berichtet. Die Vorschriften der Stadtherren aber sind älter als die zünftischen. Schon im Jahre 1299 erneuerte der Vogt der österreichischen Herzoge als den Stadtherrn von Zofingen in deren Namen die althergebrachten Gewohnheiten der Müller durch eine neue Ordnung und 1442 wurde sie vom Räte erweitert, nachdem sie die Stadt nicht mehr besaßen. Darin war festgesetzt, wie viele Immi von einem bestimmten Maß jeder der verschiedenen Getreidearten der Müller als Mahl- und Kollohn zurückbehalten dürfe. Mehl, Krüsch und Nachforn aber mußten getreulich dem Auftraggeber abgeliefert werden. Ebenso wurde der Betrieb des Mühlenwerkes vorgeschrieben. Verboten war dem Müller, jährlich mehr als fünf Schweine für seine Familie zu mästen, Enten, Gänse oder Tauben zu halten, erlaubt aber waren ein Hahn und vier Hennen und eine Kuh, doch durfte er ihr kein Mühlfutter geben, ebenso ein Ross für den Transport des Getreides von und zum Auftraggeber nach bestimmtem Lohn. Als Gehülfen wurden ein Knecht und die Söhne zugelassen, die alle schwören mußten, nichts Unerlaubtes zu tun und wenn sie solches sehen, es dem Räte anzuzeigen. Alle



Berner Backstube um 1538.

Oben links der kontrollierende Bäcker, rechts die Magd, die das Brot verträgt. Glasgemälde von Hans Jank in Bern. Schweiz. Landesmuseum in Zürich.

Mahlspefen wurden dem zugebrachten Getreide entnommen, doch durfte das nur in Gegenwart des Auftraggebers geschehen. Seit dem Jahre 1525 ernannte der Rat vier Mühlebeschauer, die alle vier Wochen den

Mühlebtrieb inspizieren mußten. Anderswo mögen ähnliche Vorschriften bestanden haben. Auf alle Fälle lassen alle darauf schließen, daß sie zufolge häufiger Mißbräuche seitens der Müller veranlaßt wurden, deren



Der Wirt und Bäcker Hans Boller mit seiner Frau. Zeichnung von Hieronymus Lang in Schaffhausen um 1572.

Gewerbe lange Zeiten als ein „unehrliches“ galt, weil ihm im frühen Mittelalter, wie wir vernahmen, als einem von Mägden verrichteten, ein Makel anhaftete. Darum waren die Müllersöhne noch zur Zeit Karls d. Gr. von allen geistlichen Ämtern und Würden ausgeschlossen und an manchen Orten noch später die Müller zur Lieferung der Galgenleitern verpflichtet. Die Mühlen als mechanische Betriebe aber hatten hohes Ansehen und als mit der Zeit auch solche zu andern Zwecken erfunden wurden, übertrug man auf sie die gleiche Benennung als Säge-, Holz-, Loh-, Kalk-, Papier-, Pulvermühlen usw. Im allgemeinen aber erfahren wir über den Betrieb der Mühlen sehr wenig. Mit dem Geldverkehr wurde der Beruf einträglich und verlor im Volke das Mißtrauen. Mehr und mehr gingen auch die Mühlen zu Stadt und Land in das Eigentum der Müller über und machten viele wohlhabend und angesehen. Gewöhnlich betrieben sie neben der Getreide-

mühle noch eine Öle und eine Knochenstampfe.

Besondere Bestimmungen regelten Kauf und Verkauf des Hafers und des Hafermehles. Denn bis ins 19. Jahrhundert war dieses, wie oben bemerkt, ein wichtiges Nahrungsmittel für Reich und Arm. Man nannte die Hersteller Hafermehler oder Mehlmacher. Ein weiteres Gewerbe scheint das der Kornmacher gewesen zu sein. Es bezeichnete wahrscheinlich nicht zu allen Zeiten und überall die gleiche Betätigung. Da dem in unserem Lande bevorzugten Korn (Dinkel), wenn ausgedroschen, die Kleie (Spreuer) noch fest anhaftet, müssen die Körner in einer besonderen Reibmühle, der Kelle, davon gereinigt werden. Auf dem Lande besorgten diese Arbeit Knecht oder Magd. Da dafür in Zürich 1332 aber vier Jahre Lehrzeit verlangt wurden, so glaubt man, es könnten darin außer dem Kellen auch die Kenntnis der verschiedenen Stadien des Mehlmachens bei verschiedenen Kernarten und das Sortieren und Mischen der nach Feinheit und Qualität der Sorten mannigfachen Mahlgutes eingeschlossen gewesen sein. Später aber wären die Kornmacher Angestellte des Kornhauses gewesen, die mit Hilfe von Handrellen die eingelieferte Frucht noch besser reinigten und das Magazinieren und die Quantitätskontrolle beim Ein- und Ausgange der Waren ausübten.

In Zürich standen die Stadtmühlen, etwa zwölf, in zwei Reihen quer in der Limmat, mit dem rechten Ufer durch einen breiten Steg verbunden und auf einem Inselchen am Ende der ersten Reihe lag die Papiermühle. Weitere lagen an der „zahmen Sihl“ (Abb. 6). Das erste Zunfthaus stand etwa seit 1448 als altes, kleines Gebäude im Niederdorf und wurde erst im Jahre 1600 gegen ein neu erworbenes, stattliches mit dem Namen zum „Müllirad“ an der Stühlihofstatt gewechselt.

Heute hat in den Industriegegenden die Mühle ihr früheres malerisches Aussehen verloren. Die Poesie, welche sie einst umgab, lebt aber weiter in Liedern aus vergangenen Zeiten, die heute noch gesungen werden, wie:

„In einem kühlen Grunde, da geht ein Mühlenrad.
Mein Liebchen ist verschwunden, das dort gewohnet hat“ usw., oder:

„Dort unten in der Mühle saß ich in guter Ruh

Und sah dem Räderpiel und sah den Wassern zu...“
Und diese schönen, tiefempfundnen Volkslieder aus der beschaulichen Zeit der Boreltern werden zu Stadt und Land noch lange in ihren wehmütigen Weisen gesungen werden, wenn keine Mühle mehr am murmelnden Bache im Schatten verträumter Bäume flappert als das Erbe von einer Generation an die andere, die alle Freud und Leid erlebten und wenn auch in verschiedener Art, so doch in immer sich gleich bleibendem Wechsel glücklicher und schwerer Jahre.

Mit der Erfindung der Wassermühlen trat eine wesentliche Verbesserung der Mahlprodukte ein, die sich

im Verlaufe der Zeiten zunehmend vervollkommenen. Das früheste und einfachste bei den Germanen zubereitete Brot wurde aus einem von Mehl mit Wasser gekneteten Teig, mit etwas Salz gemischt, durch Backen hergestellt. Man nannte es „derbes“ Brot, was so viel heißt als niedriges, nicht in die Höhe gegangenes, da „derb“ damals eine andere Bedeutung hatte als heute. Daneben gab es aber eine zweite Art, die infolge der Beimischung eines Gärungsmittels den Teig beim Backen auflockerte, d. h. in die Höhe gehen ließ und zudem das Brot schwächer und leichter verdaulich machte. Solche Gärstoffe benutzten die meisten Völker, doch lassen nicht alle dafür gebräuchlichen Bezeichnungen auf deren Herstellung schließen. Die bekanntesten waren schon im Mittelalter die Hefe, der Sauerteig und die Druze. Dadurch verschwand das „derbe“ Brot allmählich und die Qualität hing dafür mehr von den verwendeten Getreidearten ab. Die geringste Brotsorte war die aus Hafermehl bereitete, und darum die Nahrung armer Leute und des Gesindes. Ihr nahe stand das Gerstenbrot und es galt darum als ein Zeichen der Enthaltsamkeit, wenn ein Vornehmer es aß. Dafür war es das gewohnte Bauernbrot. Da aber für den Anbau der verschiedenen Getreidearten die Bodenverhältnisse und das Klima den Ausschlag gaben, konnte die Gerste nicht überall angebaut werden. In ihre Stelle traten in Süddeutschland und der Schweiz Roggen und Dinkel, letzterer bei uns Korn genannt, als die beliebteste Kernfrucht. Der Roggen lieferte das mehr oder weniger grobe Brot der Bauern, schon im Mittelalter Schwarzbrot genannt, und wurde zuweilen gemischt mit Weizen, aus dem man „schönes Brot“ oder „Weißbrot“ backt als Herrnspeise. Das aus diesem Getreide hergestellte Mehl hieß simula, woraus die deutschen Wörter Semmel und Semmelbrot entstanden. Wahrscheinlich lernten unsere Voreltern die feineren Mehlsorten von den Römern kennen, da auch für den berufsmäßigen Bäcker im Mittelalter das Wort Pfister, hergeleitet von dem lat. pistor, üblich war, wobei die Vorliebe für dessen Gebrauch das in den geistlichen Stiften und Klöstern der Städte gebrauchte „Küchenlatein“ nicht ohne Einfluß gewesen sein mag.

Die Herstellung von gutem Brot in den Familien war überall eine Ehrensache der Hausfrau. Mit geringem Brot als Speise und Wasser als Getränk bestrafte man in Klöstern, wie z. B. in St. Gallen, Mönche, die sich eines Vergehens gegen die Ordensregeln schuldig gemacht hatten. Getadelt aber wurde, wer solches den Armen als Almosen spendete. In früheren Zeiten allgemein und heute noch in kleinen Dörfern und Gehöften, namentlich solcher in Berglanden, blieb die Brotbereitung ein Hausbetrieb, ausgeübt von der Mutter, ihren Töchtern und den Mägden. Beruflich ausgebildeten Bäckern begegnen wir schon im frühen Mittelalter an den weltlichen und geistlichen Fürstentümern und in den reichen Klöstern. Eine Verkaufsbäckerin wird erstmals im Jahre 870 in Mainz genannt.



Der Müller Hans Thierberger mit seiner Frau. Zeichnung von Jeronymus Lang in Schaffhausen um 1550.

Zweifellos waren es auch diese gelehrten Bäcker, die zuerst die verschiedenen Klein- und Feingebäcke herstellten, deren es seit dem frühen Mittelalter mancherlei gab. Von ihnen ging die Kenntnis davon über auf die Burgleute und wohlhabenden Bauern und mit dem Aufkommen der Städte auch auf die vermögliche Bürgerschaft. Für die Herstellung der feineren Brotsorten und besonders die des Kleingebäcks eignete sich der offene Herd nicht, sondern dafür stellte man den Backofen her. Seine ursprüngliche Form läßt sich nur vermuten als ein gewölbter Mantel über der Feuerstelle des Herdes in der Art eines großen, umgestülpten Bienenkorbes aus Lehm und Steinen, wie solche noch heute in den Berglanden im Gebrauche stehen. Neben diesen, den Familienbedarfen dienenden Backöfen, kamen in den Dörfern die Backhäuser auf, in denen die Bäcker das feinere Brot für die gesamte Einwohnerschaft herstellten. Solche in kleinerem Umfange gab es auch auf den Burgen, in den Klöstern und überall da, wo für eine größere Gemeinschaft von Menschen das Brot gebacken werden mußte. Zweifellos war der

Verlauf in der Herstellung der Brotsorten und des Kleingebäckes in den verschiedenen Ländern und innerhalb dieser in den verschiedenen Gegenden nicht der gleiche, obschon die Benennungen dafür, wenigstens in den deutschsprechenden, auffallend übereinstimmend sind. Das ist wohl die Folge des regeren Handelsverkehrs und des Wanderzwanges für die Gesellen aller Handwerke. Sie brachten die Kenntnisse davon nach Hause und mit den Backwerken auch deren Namen und Herstellung. Dabei dürfen wir nicht übersehen, daß die Niederlassung für zugereiste Fremde im 15. und 16. Jahrhundert viel leichter war als im 17. und 18. Jahrhundert, und an Schwierigkeiten, wie sie in unserer Zeit wieder dem Verkehr von Land zu Land gemacht werden, damals niemand dachte. Namentlich seit den Religionskriegen fanden die Vertriebenen bei ihren Konfessionsgenossen offene Türen und mancherorts nahmen durch sie gewisse Erwerbszweige einen raschen Aufschwung. Da sie ihre frühere Lebensweise so gut als möglich fortsetzten, verdanken wir auch ihnen die Kenntnisse von der Zubereitung mancher ihrer heimischen Nahrungsmittel, vor allem die der feineren Gebäcke, die samt ihren Namen übernommen wurden. Manche blieben bis heute, vermehrt durch die, welche unsere Offiziere aus fremden Militärdiensten mit nach der Heimat zurückbrachten.

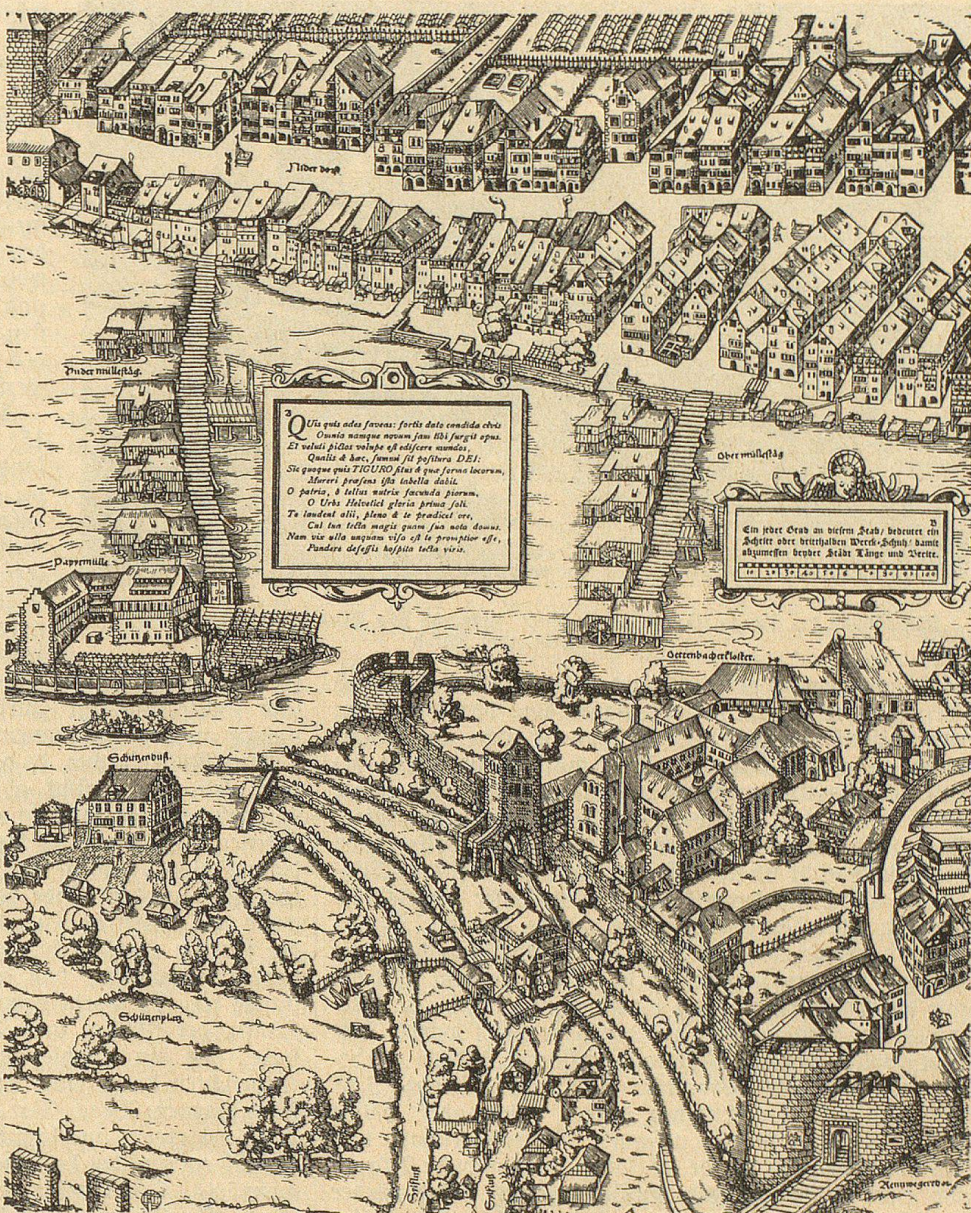
Das älteste Wort für Feingebäck war *Ruchen*. Solche konnten auf verschiedene Art hergestellt werden und waren ursprünglich vermutlich ähnlich unsern „Wähen“. Brotfuchen („Kümmiwähen“) hießen die einfachsten. Je nach den Zutaten gab es Schmalz-, Honig-, Eier-, Butter-, Speck-, Kraut-, Pfeffer- und, wer weiß, wie viel andere Arten, besonders auch solche mit den verschiedenen Obstsorten. Die mit fremden Gewürzen hergestellten nannte man „heidnische“ Ruchen. Andere wurden nicht gebacken, sondern in der Pfanne zubereitet, wie die verschiedenen Arten von Pfannfuchen. Landschaftlich erhielt sich dafür auch das Wort „Pläs“ wie „Kniepläs“, ein bekanntes Fasnachtsg Gebäck, so genannt, weil man den Teig über das Knie dünn zieht. Sie werden in Fett oder Butter gesotten, wie die „Schlüferli“, die „Strübli“ und ähnliche Leckerbissen, gewöhnlich auch auf die Fasnacht und heißen darum „Fasnachtfuchli“. Feiner waren die mit Beigabe von Eiern, besonders zu Ostern gebackenen *Fladen*, während man für die Kirchweihen (Kilbinen) die *Lebfuchen* in großen Mengen herstellte und darum „drehte“. Man nannte die Hersteller auch *Lebzelter* oder *Leblicher*, wofür es in größeren Städten eigene Berufsleute gab. Das Wort der ersteren Bezeichnung setzt sich aus „Leb“ von lat. *libum*, und „zelt“ zusammen, die beide für Ruchen gebraucht wurden. „Zeltli“ heißen mancherorts noch die aus Zucker hergestellten Bonbons. Beliebt war das mit fremden Gewürzen hergestellte Kleingebäck. Man gab ihm verschiedene Formen wie Sterne, Halbmonde, Tiere, Vögel u. dergl., die teilweise sogar auf heidnische Gebräuche zurückgehen. Kunstvoller war das *gemodelte* Backwerk, gewöhnlich als Ruchen mit Anis gewürzt (Anisbrötl). Sie wurden aus Holz- oder Tonmodellen geformt, die Familienwappen und alles mögliche Bildwerk darstellten, so namentlich aus der Bibel für kirchliche Festtage wie Weihnachten, Nikolaustag, hl. Drei Königtage,

Ostern u. a. Manche zeichnen sich durch Größe und schöne Ausführung des Bildwerkes aus und sind noch heute im Gebrauch (Abb. 2). Eine einfachere Art sind die namentlich in Zürich beliebten „Zirgel“, die, zu kleinen eckbaren Bilderbüchern zusammengestellt, in den Handel kommen. Im Kanton Appenzell wird das auf andere Art kunstvoll verzierte, fladenartige „Zilebrod“, mit Safran gelbrot gefärbt, auf Neujahr hergestellt.

Im Backofen dagegen werden als Verkaufswaren der Bäcker die *Becken* (Beggli), *Semmeln*, *Mütschli*, *Gipfel*, *Ringli*, *Bretzeln*, *Stengel* u. a. gebacken, wie schon seit Urväter Zeiten. Wie reichhaltig und vielgestaltig dieses Kleingebäck von jeher war, geht aus der Tatsache hervor, daß schon im 10. Jahrhundert im Kloster Sankt Gallen zehn verschiedene Arten aufgezählt werden. Ebenso erfahren wir die Namen der zu ihrer Herstellung notwendigen Geräte, wie auch die zur Bedienung des Backofens. In ihren althergebrachten Formen verblieben sie mit wenig Änderungen während Jahrhunderten im Gebrauche, bis dann die Erfindungen im 19. und 20. Jahrhundert auch darin wesentliche Verbesserungen brachten. In den Berggegenden aber erhielt sich die alte Herstellungsart des Brotes als Hausgebäck bis in unsere Tage. Ihre anspruchslosen Bewohner sind dem lieben Gott dankbarer, wenn ihnen ihr einfaches tägliches Brot nicht fehlt, als die Städte und selbst die Dorfbewohner, deren Ansprüche diesen wenig nachstehen, für all' das feine Gebäck, worauf sie nicht glauben verzichten zu können, bis unsere Zeiten sie lernten, sich trotz allen Erwerbenschaffens, auf die man so stolz war, wieder mit einem einfachen Brote zu begnügen.

Zu welcher Zeit das Brotbacken in den Städten zum Berufe wurde, läßt sich nicht nachweisen, sicher am einen Orte früher, am andern später. In Zürich kommt ein *Bäcker* erstmals 1220 in einer Urkunde vor. Schon vor der Einführung der Zünfte im Jahre 1336 hatten die ansässigen Meister eine sog. Einung gegründet. Da aber diese Handwerks- und Gewerbeverbände darnach trachteten, am Stadtreger teilzunehmen, wurden sie von den Räten unter Androhung der Niederbrennung ihrer Häuser verboten. Im Jahre 1275 waren die Pfister, die Brot verkauften, so zahlreich, daß der Rat, um eine bessere Aufsicht über ihr Gewerbe ausüben zu können, das für das Wohl der Bürgerschaft von so großer Wichtigkeit war, ihnen ein gemeinsames Lokal anwies, wo sie ihr Brot und Kleingebäck verkaufen mußten und wo sich nun dessen Kontrolle auf Qualität und Gewicht leichter durchführen ließ. Später wurde dieses Lokal fast überall in Städten, die Rathäuser besaßen, in deren Erdgeschosse verlegt. Das waren die sog. *Brotläuben*. In Zürich wird einer solchen im Jahre 1327 gedacht. Darin hatte jeder Bäcker seinen besonderen Tisch, auf dem er seine Waren zum Verkaufe auslegte und für dessen Benutzung er dem Räte jährlich einen Zins entrichten mußte. Da aber in allen Städten ein Teil der Bevölkerung Landwirtschaft betrieb, in den kleineren sogar der größere, und demgemäß auch eigenes Getreide baute, manche Patrizier und Handelsherren aber auf dem Lande Güter besaßen, die ihnen in Naturalien verzinst wurden, worunter ebenfalls mit Getreide, so waren diese in der Lage, dem Bäcker solches für den Brotbedarf ihres Haushaltes selbst zu liefern. Das konnte in Kern-

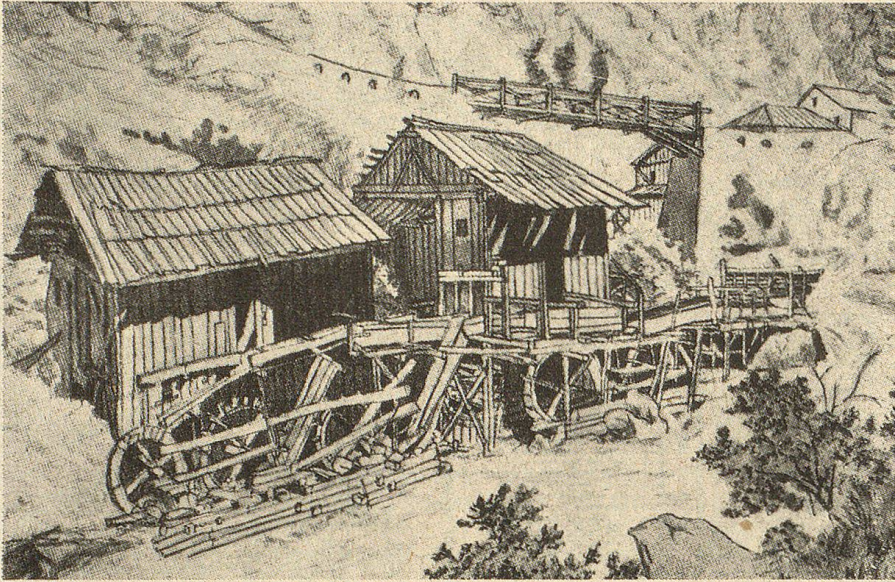
frucht oder Mehl geschehen, je nachdem man selbst erstere beim Müller mahlen oder dies dem Bäcker überließ. Beide mußten aber bei allen Heiligen schwören, daß sie weder Kernen noch Mehl als Mahl- oder Backlohn zu ihrem Vorteil unterschlugen. Dieser Schwur verhinderte aber nicht, daß die Vertreter beider Gewerbe im Volke im Verdacht standen, sie tuen dies dennoch, was in einer Menge von Redensarten zum Ausdruck gelangte, die wichtig oder boshaft sein konnten. So hieß es schon im 16. Jahrhundert, die Müller seien vor, in und außer der Mühle stets bereit Diebe, und wenn man den Müller fragte, was das Beste in seiner Mühle sei, so antwortete er: „daß die Säcke nicht reden können“, oder warum man die Müller nicht hänge wie andere Diebe: „darum, damit nicht das ganze Handwerk aussterbe“. Solches sagte man aber auch ähnlich von den Webern und den Schneidern, die auch ihnen geliefertes Material verarbeiteten. Selbst die Bäcker blieben nicht verschont. So hieß es: „Müller und Bäcker stehen nicht, man bring' s ihnen“, oder: „Für Müllers Henne, Bäckers Schwein und der Witfrau Knecht soll man nicht sorgen“. Bildlich aber sagte man, wenn draussen die Schneeflocken durcheinander wirbelten: „Müller und Bäcker schlagen einander“. Die Bäcker, welche den Familien aus von ihnen geliefertem Korn oder Mehl



Die beiden Mühlensteige im alten Zürich und die Mühlen an der „zähnen Sihl“. Ausschnitt aus dem Stadtplan von Jos Murer, 1576.

bakfen, hießen Hausbäcker oder Bockenzer. Sie durften nicht aus gekauftem Mehl backen und das Brot verkaufen und ebensowenig die Brotlaube benützen. Das war das Vorrecht der Feilbäcker, denen dafür verboten war, für Private zu backen. Daneben stellten die Kleinbrötkler das Kleingebäck, das sog. „pfennigwertige Brot“ her, ebenfalls zum Verkaufe in der Brotlaube, aber auf besonderen Tischen. Diese Zustände erhielten sich während Jahrhunderten. Erst als man in Zürich 1694 das neue Rathaus baute, wurde der Brotverkauf in den Vorbau der nicht mehr benutzten Wasserkirche verlegt, das sog. Helmhaus, schon bald darauf aber den Pfistern gestattet, in ihren Häusern eigene Verkaufs-

gaden einzurichten, wobei die Angehörigen aus dem breiten Fenster der Erdgeschosse den Käufer auf der Straße bedienten. Einige blieben bis auf heute erhalten. Dabei kam es vor, daß auch die Kleinbrötkler, wie andere Handwerker, ihre Ware auf dem heruntergeklappten Fensterladen als Tisch auslegten. Später wurde der Name „Laden“ auf die Verkaufslokale übertragen. Seit dieser Zeit ging das Handwerk der Hausbäcker oder Bockenzer ein. Umso notwendiger wurde dafür die Kontrolle für das in der Backstube hergestellte und im eigenen Hause verkaufte Brot. Mit der Überwachung beauftragten die Räte überall die Brotschauer. Den Mißbräuchen mit Bezug auf die Größe der Brotlaube suchten die Räte durch die Verordnung zu begegnen, wonach das Brot



Alte Mühle bei Schuls (Graub.) Nach einer Zeichnung von Prof. J. R. Rahn †, Zürich.
Zentralbibliothek Zürich.

nur nach Gewicht verkauft werden durfte. Da aber auch Betrügereien mit den Brotwaagen und den Gewichten vorkamen, fehlte es den Brotschauern nicht an Arbeit; umso mehr, als auch das Mehl durch Beimischung geringerer Sorten verschlechtert wurde. Schon im Jahre 1345 mußte der Rat von Zürich dagegen einschreiten. Man sieht daraus, daß das Mißtrauen im Volke gegen die Bäcker nicht ungerechtfertigt war. Ein weiterer Mißbrauch schlich sich durch die Beigabe kleiner Gratisbrötchen an die Käufer ein. Das waren die sog. *Brotte*, womit die Bäcker sich vermehrte Kundschaft verschaffen wollten, namentlich solche mit großem Bedarf, wie die Gastwirte und die Stubenknechte, d. h. die Verwalter der Zunft Häuser, auf denen gewirtet wurde. Der Rat wollte diesen Mißbrauch mildern, indem er bestimmte, daß diese Brotte nicht mehr als etwa 5 % des Kaufpreises ausmachen dürfen, fand aber damit keinen Anklang bei der gesamten Einwohnerschaft, und als herumgeboten wurde, es kaufen nun manche Bürger ihr Brot in Rapperswil, mußte er seinen Erlaß wieder zurücknehmen. Das tat er im Jahre 1416 mit der Ermahnung an die Bäcker, daß sie wegen dieser Zugabe das Brot nicht geringer machen dürfen und auch den Preis bescheiden halten sollen. Denn während in andern Orten der Rat den Brotpreis bestimmte, traf das in Zürich nicht zu; doch erließ er Vorschriften genug, durch welche er die Bürgerschaft gegen Übergriffe der Bäcker zu schützen suchte. Das waren aber mehr vorsorgliche Maßnahmen als Einmischungen in das Bäckergerwebe. Die wegen Mißachtung oder Übertretung derselben verhängten Strafen fielen der Stadtkasse zu. Wenn aber ein Bäckermeister einen andern deswegen richtig verzeigte, so erhielt die Zunft die Hälfte des Strafbetrages. Das mag innerhalb derselben oft zu gespannten Verhältnissen unter den Mitgliedern geführt haben.

Müller und Bäcker ernährten ihre Berufe ordentlich, doch gehörten beide nur ausnahmsweise zu den ein-

träglich. Das geht schon aus der Tatsache hervor, daß es für beide Gewerbe lange dauerte, bis sie sich ein eigenes Zunfthaus kaufen konnten, und beide waren sehr einfache Bauten. Bis dahin versammelten sie sich für ihre Verhandlungen bei den Zunftmeistern. Mit der Zeit aber wurden Angehörige beider Gewerbe wohlhabend, deshalb angesehen, und sie stiegen damit zu den höchsten städtischen Ämtern auf, trotz des schlimmen Rufes ihrer Handwerke als solche.

Als in der ersten Hälfte des 15. Jahrhunderts in Oberdeutschland und in der Eidgenossenschaft da, wo Zünfte bestanden, die Gesellen sich zu Verbänden zusammenschlossen, welche die Interessen ihres Standes gegenüber den Meistern zu wahren suchten, daneben aber auch Geld zusammenlegten für die Unterstützung fran-

ker oder arbeitsunfähiger Genossen, verbot die Müller- und Bäckerzunft in Zürich ihren Gesellen die Teilnahme an den Zusammenkünften.

Die Müllerknechte, d. h. Gesellen, hatten im Mittelalter kein Meisterstück abzulegen, um eine Mühle zu übernehmen, ebensowenig wie die als Meistersöhne geborenen. In Zürich ist die erste Vorschrift für die Ablegung eines solchen nicht datiert, stammt aber wahrscheinlich aus dem Ende des 16. Jahrhunderts. Entsprechend dem Betriebe einer Mühle ist sie anderer Art als die für die Handwerke, denn der Bewerber mußte sich darüber ausweisen, daß er einen solchen zu leiten imstande sei. Es wurde darum von den Abgeordneten der Zünfte der Müller und Bäcker nur das Mehl untersucht, das ein Mahlgang lieferte, den der Bewerber einzurichten hatte. Auch das Bäckerhandwerk ging darin seine eigenen Wege. Wer es erlernen wollte, mußte ein Jahr bei einem anerkannt guten Meister arbeiten und darauf ein zweites bei einem andern in der Stadt oder auswärts. Dann bekam er bei genügenden Leistungen seinen Gesellenbrief und konnte bei einem Meister als Geselle eintreten. Dabei mußte er sich aber verpflichten, jede Arbeit zu verrichten, die dieser von ihm forderte, wie Wassertragen, Holz spalten u. dgl. Auch die Arbeitszeit war für Müller und Bäcker nicht gleich, wie die für die andern Gewerbe. Bei den ersten hörte sie Tag und Nacht nicht auf, so lange die Mühle im Gange war, wie es im Liede heißt:

„Es klappert die Mühle am rauchenden Bach, klapp, klapp!
Bei Tag und bei Nacht ist der Müller stets wach.
Er mahlet das Korn zu dem täglichen Brot
Und haben wir dieses, so hat's keine Not, klapp, klapp!“

Die Bäcker aber mußten schon lange vor Tagesanbruch mit ihrer Arbeit beginnen, damit die Kunden zum Frühstück frisches Brot und namentlich Kleingebäck bekamen. Ihrem Gewerbe fehlte auch die Poesie, welche sich um die in malerischer Einsamkeit klappernden Mühlen und ihre Bewohner rankte.

Wie die meisten Gewerbe und Handwerke, so haben auch die der Müller und Bäcker im Verlaufe der Zeiten und namentlich das der ersteren zufolge der Vervollkommnung ihrer Einrichtungen und der Verbesserungen in ihren Betrieben durchgreifende Änderungen erfahren. Aber das Material, das sie zu verarbeiten hatten und das die Natur schafft, blieb das gleiche, auch wenn sich die Bezugsquellen änderten. Nur wenige Gegenden unseres Landes erzeugen die zur Ernährung ihrer Bevölkerung notwendige Körnerfrucht, weshalb deren Beschaffung von auswärtig unseren Voreltern stets große Sorgen bereitete, besonders denjenigen der Berglande. Der bedeutendste Lieferant war im Mittelalter für die Ost- und Zentralschweiz das Grenzgebiet Süddeutschlands, wobei der große Kornmarkt in Zürich stattfand. Bis dahin brachten die schwerbeladenen schwäbischen Fuhrwerke die Frucht, von wo aus ein Teil nach Luzern und den Ländern am See weiter verfrachtet wurde. Bern und die Westschweiz dagegen bezogen das fehlende Getreide aus dem Sundgau. In ruhigen Zeiten und guten Jahren vollzog sich diese Zufuhr reibungslos, nicht aber nach Mißjahren und bei auswärtigen und inneren Unruhen. Beides brachte die Reformationszeit zwischen den Jahren 1525 und 1530. Auf sie soll darum zum Schluß noch ein kurzer Blick geworfen werden, da die damaligen Ernährungsverhältnisse und die Maßnahmen der Regierungen zur Überwindung der Schwierigkeiten den heutigen nicht unähnlich sind und damals den eidgenössischen Tagsatzungen auch manche Sorgen brachten. Dazu gehörten vor allem der Bucher und der Schwarzhandel. So wurden im Jahre 1527 Klagen darüber geführt, daß die Landvögte im Tessin es geschehen lassen, wenn Händler das Getreide, welches sie namentlich auf dem Markte in Zürich gekauft hatten, einlagerten, um das Steigen der Preise abzuwarten, wobei ein Teil verdarb, ein anderer mit großem Gewinn nach Como und Mailand ausgeführt wurde, während das arme Volk hungerte. Die Tagsatzung erklärte darum, daß die Schuldigen damit Leib und Gut verwirkt haben und jedermann ungestraft auf das Ihre greifen dürfe. Die Landvögte aber bestritten ihre Schuld und die Maßnahmen gegen die Vergehen hatten wenig Erfolg. Als sich diese Mißbräuche auch nach der Westschweiz ausdehnten, erließen 1529 die Städte Bern, Freiburg, Solothurn und Biel gleich strenge Strafbestimmungen. Wenn aber Händler aus den vier inneren Orten auswärts Getreide kauften, mußten sie schwören, dieses nicht außerhalb ihrer Länder weiter abzusetzen und da man damit den Zweck nicht erreichte, ernannten ihre Räte bestimmte, vereidigte Männer, die allein aber nur zu deren Händen Getreide kaufen durften. Trotzdem konnte man den Schwarzhandel nicht verhindern. Infolgedessen setzten die vier genannten Städte die Kornpreise in Berner Maß und Gewicht fest. Im Sundgau angekauft Getreide durfte von den Händlern nur zu diesen Preisen innerhalb ihrer Gebiete abgesetzt werden. Heimlich aber verkauften es deren Bewohner auch nach außerhalb, namentlich nach dem Fürstentum Neuenburg. Bei der damaligen Zusammensetzung der alten Eidgenossenschaft und den mehr oder weniger eng mit ihr verbündeten Gebieten waren aber gemeinsame Erlasse für alle unmöglich. Die Tagsatzung konnte darum die Obrigkeiten

nur auffordern, darüber zu wachen, daß kein Korn nach dem Auslande verkauft werde, weder durch List noch Betrug, weder am Tage noch bei Nacht. Damit aber die Leute, welche Korn über den eigenen Bedarf hinaus besaßen, damit nicht wucherten, sollten zu Stadt und Land die Kasten, Speicher und andern Kornbehälter von Haus zu Haus besichtigt, abgeschätzt und darauf die Besitzer unter Vorbehalt des eigenen Bedarfes verpflichtet werden, ihre Überschüsse auf die öffentlichen Märkte zu führen, wo sie diese zu den festgesetzten Preisen abgeben mußten. Solche Verordnungen konnte man damals wohl beschließen, aber nicht, wie heute, durchführen; denn dafür waren die staatlichen Verbände zu locker und demzufolge deren Machtbefugnisse zu einer Zwangsausführung zu schwach, ganz abgesehen davon, daß im Volke nicht überall der gute Wille dazu vorhanden war und selbst einflußreiche Personen ihre persönlichen Interessen vor denen der Allgemeinheit wahrten. Auch als der private Kornhandel verboten wurde und die Käufer sogar auf den Kornmärkten verpflichtet waren, obrigkeitliche Bescheinigungen vorzuweisen, worin sie sich eidlich verpflichtet hatten, das Korn nicht nach auswärts zu verkaufen und keinen Zirkel damit zu treiben, sondern nur für den Hausbedarf zu verwenden, konnten die Mißbräuche nur eingeschränkt, aber nicht ausgerottet werden. Denn der Eigennuß war stärker als die Opferfreudigkeit für das Gemeinwohl. Zu den Sündern gehörten auch wieder einzelne Müller und Bäcker, denen, wenn sie sich vergangen hatten, die öffentlichen Märkte zu Einkäufen verboten wurden. Daneben mußte man den Dingen ihren Lauf lassen, bis wieder ruhigere Zeiten und fruchtbare Jahre die Übelstände von selbst beseitigten, da die unerlaubten Gebaren keine materiellen Vorteile mehr brachten.

Heute, da wir wieder in schweren Zeiten leben, ist es glücklicherweise um die staatliche Fürsorge für die Volksernährung weit besser bestellt. Das haben wir der Umsicht und Energie unserer Behörden zu verdanken. Und wenn auch unser tägliches Brot eingeschränkt werden mußte, so ist es doch noch so reichlich, daß kein Mensch hungert.

Um Mitternacht.

Gelassen stieg die Nacht ans Land,
Lehnt träumend an der Berge Wand,
Ihr Auge sieht die goldne Wage nun
Der Zeit in gleichen Schalen stille ruhn;
Und fecker rauschen die Quellen hervor,
Sie singen der Mutter, der Nacht, ins Ohr
Vom Tage, vom heute gewesenem Tage.

Das uralte alte Schlummerlied,
Sie achtet's nicht, sie ist es müd;
Ihr klingt des Himmels Bläue süßer noch,
Der flücht'gen Stunden gleichgeschwungenes Joch.
Doch immer behalten die Quellen das Wort,
Es singen die Wasser im Schläfe noch fort,
Vom Tage, vom heute gewesenem Tage.

Eduard Mörike.