

# Vom Brotbacken in Safien

Autor(en): **Zinsli, P.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **31 (1941)**

Heft 1

PDF erstellt am: **11.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1004824>

## **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.

# Schweizer Volkskunde Folk-Lore Suisse.

Korrespondenzblatt der Schweiz. Gesellschaft für Volkskunde  
Bulletin de la Société suisse des traditions populaires

31. Jahrgang — Heft 1 — 1941 — Numéro 1 — 31<sup>e</sup> Année

P. Zinsli, Vom Brotbacken in Safien. — J. Surdez, Légende franc-montagnarde. — Mein Hof - eine Bauernchronik. — Die Bochslnacht in Weinfeldern.  
Neue Sagensammlungen. — Bücherbesprechungen. — Anzeigen.

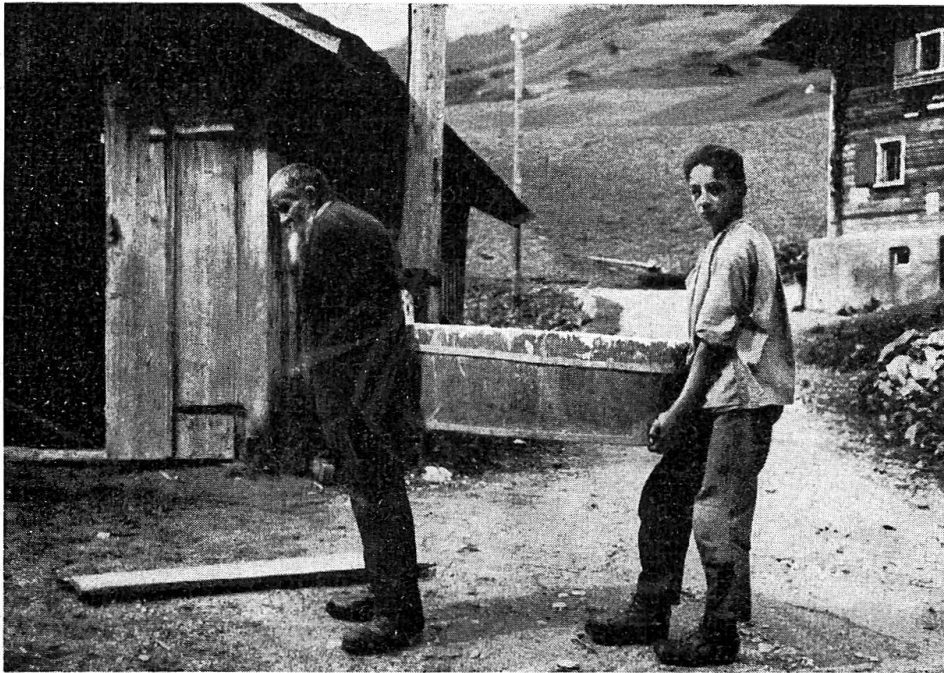


Abb. 1.

Phot. P. Zinsli.

## Vom Brotbacken in Safien.

Von P. Zinsli, Biel.

Wer auf einer Wanderung durchs innere Safiental die Landstrasse verlässt und beim „Platz“ steil hinaufsteigt, den führt ein Weglein hoch am Berghang einwärts immer wieder durch tiefe, dunkle Waldschluchten über die sonnigen „Höfe“ Zalön, Bruschgalesch, Hof, Camana-Boden und Inner-Camana ins „Tal“, nach Thalkirch. An diesem Weg durch die nach Art der alemannischen Walser verstreuten, einsamen Siedelungen trifft er noch hie und da an wettergebräunten Stallwänden neben alten Bauernhäusern ein seltsames Sprossengerüst, ein vorgebautes Leiterwerk von langen Stäben und Latten. Das sind die letzten Kornhisten in Safien, die hier nicht als ein breites Gestell im Freien sich erheben wie schon drüben in Tenna und weiter oben im Oberland, sondern eben sich im Schutz des vorspringenden Dachs an die Wände schmiegen.

Aber es gibt auch noch andere Zeugen für den einstigen Kornbau in Safien. Nicht nur die Flurnamen verraten es, alte Leute mögen sich noch entsinnen, dass einst im Bergtal Kornäcker standen, ja dass sich auf dem Hofe Bäch in fast 1700 m Höhe sogar zwei Mühlen befanden.

Noch etwas mag uns aber bei unserer Wanderung auffallen: neben jedem Bauernhaus steht ein kleines, mit Schindeln oder Platten bedecktes Häuschen, dessen weisse Mauerwände nur an der einen Giebelseite zwei Öffnungen zeigen. Das ist der Backofen, der zum privaten Eigentum dieser selbständigen, eigenwilligen Walser-Siedler gehört, ebenso wie etwa die eigene Küche oder der eigene Brunnentrog. Noch heute bäckt da jede Familie für sich selbst ihr Brot. So eine „Bachetä“ fand früher, als man noch „sälbergwunnes Mähl und wälsches Roggämähl“ gehabt hat, nur etwa alle 3—4 Wochen statt; jetzt bäckt man zwar bloss noch mit „fremdem“ Mehl und in kürzeren Abständen, aber es geht dabei immer noch zu wie damals.

An einer „Bachetä“ hilft das ganze Haus mit. Schon am Vorabend beginnen die Vorbereitungen. Den schweren „Mählzuber“ in die Stube zu „ferggä“, zu schaffen, das ist nicht Sache „vum Wiibervolch“; der alte „Oehi“, Oheim, und einer der Buben mögen sich da nützlich erweisen (Abb. 1). Noch am selben Abend muss man „d’Hebi machä“, eine Arbeit, die meist der Mutter anvertraut ist. Sie löst den „Suurteig“, ein seit der letzten „Bachi“ aufbewahrtes und nun sauer gewordenes Teigrestchen, in einer Schüssel mit „lewem“ (lauem) Wasser auf. Dann nimmt sie den grossen, leeren „Bachzuber“, schüttet ein wenig Mehl hinein, giesst den aufgelösten Sauerteig darüber und „wärschet“ dies durcheinander. Danach wird der „Bachzuber“ neben den warmen Stubenofen gestellt, „dass schi d’Hebi guet machi“, und da bis in den Morgen stehen gelassen. Schon in

den ersten Tagesstunden ist die Mutter, oder wer sonst die strenge Arbeit der „Bachi“ durchführt, wieder auf. Sie schaut nach, „ob d’Hebi guet g’gangä si“, ob sie gut aufgegangen sei. Dann muss sie Wasser wärmen; sie schüttet nun das bereitgestellte Mehl in den „Bachzuber“, giesst 3—4 Eimer lauwarmen Wassers darüber und streut etwas Salz dazu. Nun geht das „Chnättä“, das Kneten, an, und das ist ein schweres Werk, welches eine gute Stunde dauert; denn je besser der Teig durchgeknetet ist, desto „g’schwinter geit-er de“, geht er dann auf, etwa in drei, vier Stunden. Ja, „er geit äsiä uber und de muess-me mit der Teig-Chellä dristächä“. Während dieser Zeit hat man gemütlich „z’Morgät“ gegessen; aber danach heisst’s „in de Bachofä füürä“.

In der Stube beginnt die Mutter mit dem „Ufmachä“, mit dem Formen der Brote. Sie legt „ä Ladä“, ein Brett, auf den Tisch, breitet ein weisses Tuch darüber, hebt mit der „Chellä“ Teig heraus und formt die Brotlaibe auf dem Tisch. Ist der Teig aufgebraucht, dann muss noch der Zuber ausgeschabt werden. Aus den so zuletzt noch zusammengekratzten Resten formt und backt man die „Zuberschabetä“, ein kleines Brötchen, das dann den Hühnern verfüttert wird. Haben sich die hellen Teigbrote auf dem weissen Tuch alle aufgereiht und zeigt der Backofen die richtige Wärme, dann trägt man das mit den Teigballen beladene Brett hinaus vor den Backofen und stellt es dort auf eine Bank (Abb. 2). Mit dem „Ofäwüsch“ hat man inzwischen den Backofen von Kohlen und Asche ge-



Abb. 2.

Photo P. Zinsli.



Abb. 3.

Photo E. Schubarth.



Abb. 4.

Photo P. Zinsli.

reinigt<sup>1)</sup>. „Der Ofewüsch ischt de z'mehrä, bis me g'wüsch k'hä hed, au z'brinnä cho, und de hed-me-ne in dä Brunnätrog i ta“. Jetzt fängt man mit dem „Ischiässä“, mit dem Hineinschiessen, dem Hineinschieben der Brote, an. Auf der „Ofä-Paalä“, der flachen Holzschaukel, gleiten die Teigbrote in den heissen Ofen, werden „in dä Ofä g'schossä“ (Abb. 3). Ist die ganze „Bachetä“ — 14 bis 18 und mehr Laibe — drin, dann macht man das „Ofätütschi“, das Ofentürchen, eigentlich Ofenklötzchen, zu. Nach etwa 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Stunden — „das aaltä, sälbergwunnenä Mähl hed noch lenger z'bachä k'hä“ — kann man „ussänäh“, herausnehmen. Nun wird das heisse, knusperige Brot auf dem Bänkchen aufgeschichtet und in Zeinen gelegt (Abb. 4 und 5)<sup>2)</sup>. Wenn die Schulkinder auf ihrem weiten Weg an einem Ort vorbeikamen, wo eben Brot herausgenommen wurde, dann bekamen sie nach einem alten Brauch immer ein gutes Stück von dem verlockend duftenden Gebäck.

Um die Weihnachts- und Neujahrszeit, wenn das „Heilsä“ beginnt, heizt man oft den Ofen nach der „Brot-Bachig“ noch einmal. Dann werden vielleicht „Weggli“ oder „Pittä“, etwa „Biischtturtä“, ein Kuchen aus „Biischt“, der dickflüssigen Milch, die die Kuh einige Tage nach dem Werfen gibt, oder auch „Härdöpfel-Pittä“, Kartoffelkuchen, „i ta“. Von den letztern sagt mein Gewährsmann: „Wenn'sch graatä sind, sind'sch au guet g'si, sus sind'sch de ä bitz zäiji (zähe) g'si“.

<sup>1)</sup> Die Feuerreste kommen in das Loch unter dem Backofen. S. Bild 3 u. 5.

<sup>2)</sup> Mit einem feuchten Tuch wird die Asche abgewischt. S. Bild 5.



Abb. 5.

Photo E. Schubarth.