

"Das Räuchlein", ein Weihnachtsbrauch aus Innerrhoden

Autor(en): **Steuble, Robert**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **37 (1947)**

Heft 1

PDF erstellt am: **15.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1004565>

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.

„Das Räuchlen“, ein Weihnachtsbrauch aus Innerrhoden¹.

Von Robert Steuble, Appenzell.

Es ist bekannt, welche grosse Rolle das Feuer im Brauchtum spielt². Über den Rauch und das Rauchmachen als Brauch weiss man allgemein wohl bedeutend weniger. Und doch ist schon im Alten Bund und in den Psalmen (z. B. im 140.) oft von Räucherwerk und Rauchopfern die Rede. Im katholischen Gottesdienst ist die Beräucherung (Inzensation) etwas sehr Bekanntes, fast Alltägliches. Im römischen Hochamt besteht bereits um das Jahr 1200 die feierliche Beräucherung des Altars und der Opfergaben, die diesseits der Alpen noch über 300 Jahre älter ist. So ist wohl teilweise die Beräucherung als Brauch aus der Kirche in das profane Volksleben hinausgekommen. Ich möchte im folgenden auf einen solchen Brauch aufmerksam machen. Das „Räuchlen“ ist nicht nur einer der schönsten Bräuche, die wir in Innerrhoden noch haben, es ist auch in Dorf und Land noch so ausserordentlich verbreitet, dass seine Beschreibung gerechtfertigt ist.

1. Die Räuchli und ihre Herstellung.

In den kurzen Tagen im Advent, wo es langsam aus einem stillen Himmel auf eine fast noch stillere Erde herabflockt, ist es seit alter Zeit Sitte, dass der Mesmer von Appenzell die Räuchli macht. Er hat sich zwei grosse Kübel voll Tannenharz verschafft. Dieses Harz wird nun grob zerkleinert und dann im Herdfeuer zum Sieden erhitzt. Neben dem Herd stehen zwei Kisten, die eine mit feinem Ziegelmehl, die andere mit Kalkmehl gefüllt. Nun wird die braunbrodelnde Masse des siedenden Harzes kellenweise in eine Vertiefung des Ziegelmehles geschöpft und mit einem Holzschicht gut herumgerührt. So wird das Harz mit dem Ziegelmehl etwas gemischt und abgekühlt, dass es als Brei von Hand herausgehoben und auf ein Brett gebracht werden kann. Nun heisst es tüchtig zugreifen. Bevor der Harzbrei in der Kälte erstarrt, werden vom Mesmer und einigen Gehilfen — früher waren es die Ministranten, heute sind es seine Kinder — kleine Mengen weggezupft und zwischen den Handflächen zu etwa kirschgrossen Kugeln (Bollen genannt) geformt. Diese

¹ Vgl. SVk 15, 79. Handw. d. d. Aberggl. III, 1553; VII, 524; Register (der Art. „räuchern“ ist bis jetzt noch nicht erschienen). Hörmann, Tiroler Volksleben 229 f. Heyl, Volkssagen, Bräuche und Meinungen aus Tirol 764, Nr. 65. Atlas d. dt. Volkskunde, Karte 70.

² Siehe z. B. Herbert Freudenthal, Das Feuer im deutschen Glauben und Brauch. Berlin und Leipzig 1931.

Bollen werden nun in die zweite Kiste mit dem Kalkmehl geworfen, das ihr Zusammenkleben verhindert. Sie sind nun ein Teil der Rächli. Es werden deren drei grosse Holzkübel voll hergestellt, eine Arbeit von drei bis vier Tagen. Daneben aber wird vom oben erwähnten Tannenharz noch ein Teil fein pulverisiert und in lange, schmale Papierdüten abgefüllt. Das sind die sog. Guggerli. Ist das alles bereit, wird ein Geistlicher gerufen, der die Rächli segnet. Er spricht dabei ein auch rein sprachlich sehr schönes und tiefes Gebet aus dem römischen Rituale, die *Benedictio thuris*.

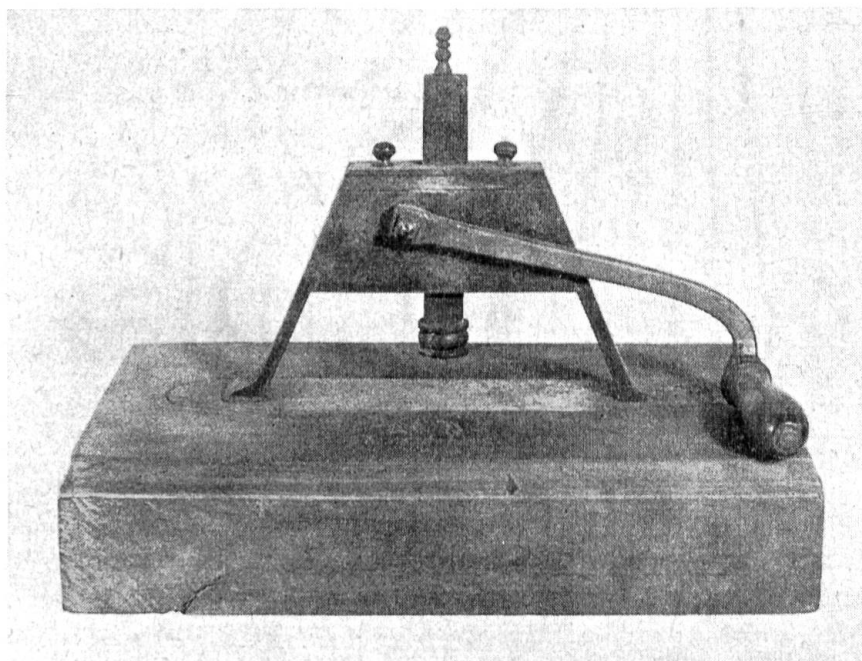
Nun geht es ans Verpacken der gesegneten Rächli. Es werden je 24—26 der Kugeln und drei der Düten in einen Papiersack abgezählt. Diese Rächlipäckli werden in den Tagen bis Weihnachten beim Mesmer gekauft. Das Päckli kostet heute 60 Rp. Es werden deren jedes Jahr etwa 600 verkauft. Früher waren es aber noch viel mehr. Da sie anderswo nicht erhältlich sind, werden sie auch von auswärtigen Appenzellern verlangt und ihnen durch die Post z. B. ins Fürstenland und ins Toggenburg gesandt. Der Vertrieb war in frühern Zeiten ein Brauch für sich. Damals brachte der Mesmer von Appenzell, der Hofermesmer, wie ihn die Bauern nannten, die Rächli selber in die Häuser. Er trug sie in einem grossen Tornister mit sich und gab in jedem Haus des Landes eine Handvoll ab. Das kostete damals 20 Rappen. Ein Bauer hatte dazu für jedes Rind, das er besass, überdies 5 Rappen zu entrichten. Dieser Verkauf bildete die Haupteinnahme des Mesmers. Die Handvoll Kugeln, die man erhielt, wurden sofort gezählt. War die Zahl eine ungerade, hiess es, nun sterbe im folgenden Jahr jemand aus der Familie. Dieser Aberglaube ist heute verschwunden.

2. Das Rächlen.

Es ist heiliger Abend (24. Dezember) geworden. Nachmittags um drei Uhr sendet die grosse Glocke von Appenzell in „schwellendem Gedröhne“ den ersten Weihnachtsgruss ins schneieude und bald eindämmernde Land hinaus. Jetzt wird g'rächled. Im Herd oder im Ofen entfacht der Vater ein prasselndes Feuer. Dann wird aus dem Keller, wo sie das Jahr über ein gar prosaisches Dasein fristet, die alte Rächlipfanne hervorgeholt. Sie wird mit der Holzglut zur Hälfte angefüllt. In einem andern Haus aber wird es wieder so gemacht, dass die bis heute aufbewahrten Zweige vom Palmsonntag her in die Pfanne gestopft und in Brand gesteckt werden. Auf die Glut werden nun von den Harzbollen und ein Guggerli gelegt. Sogleich steigt ein dichter, duftender Rauch auf. Nun nimmt der Vater die rauchende Pfanne

und begibt sich mit ihr, sie langsam schwenkend, in jedes Gemach des Hauses vom Keller bis unters Dach. Ja, früher wurde sogar noch Haus und Gaden (Scheune) dreimal räuchernd umschritten. In jeder Stube und Kammer bleiben die blauduftenden Wolken hängen, und ihr Weihrauchduft wird noch nach Tagen bemerkt. Während der Vater diesen Brauch mit grossem, schweigendem Ernst verrichtet, soll die übrige Familie in der Stube den kleinen Psalter beten. — In genau gleicher Weise wiederholt sich der Brauch am Altjahr- und am Dreikönigabend (31. Dezember und 5. Januar). Nach dem Räuchlen setzt sich die Familie zum Vesperbrot an den Tisch, der heute mit Kaffee, Eier- und *Filebrot*, *Schmalz* (Butter) und *Hung* und *Biberflade*, *Noss ond düere Bere* besonders reichlich gedeckt ist.

Erst nach dem Räuchlen, diesem eigentlichen Rauchopfer an das Weihnachtsgeheimnis, wie es einst der Magier aus dem Morgenland auch dargebracht hat, ist es im Appenzellerhaus Weihnacht geworden, und der rechte Innerrhoder möchte in der heiligen Zeit diesen alten Brauch der blauen Wölklein weniger missen als den Weihnachtsbaum mit seinem Flitterschmuck.



Museum für Völkerkunde, Basel: VI 16037.

Abb. 1. Presse für Mehlsackdruck.