

Getreide, Mühle, Brot

Lehrertext

1 Das Getreide

Brot war die Hauptnahrung der Einwohner. Der Rohstoff dazu, das Getreide, konnte man selber anpflanzen. Im Frühling schritt der Vater über die frisch gepflügten Äcker und säte das Korn. Für unsere Bauern war das Korn, Dinkel, Einkorn oder Emmer. Rispenhirse und Gerste wurden auch angesät.

Eigentlich hatte der Bauer auf diesem Feld bis zur Ernte im August kaum mehr Arbeit. Im Laufe des Sommers blühte das Unkraut im Feld: leuchtend roter Mohn, blaue Kornblumen und stechende Disteln.

2 Die Ernte

Wenn das Korn gelb wurde, und die vollen Ähren sich gegen den Boden neigten, war es reif zum Ernten.

Mit **Sichel und Sense** wurde die Brotfrucht (Korn) geschnitten und mit einem Bündel gedrehten Strohhalmen zu Garben gebunden. Die Garben mussten an der warmen Sonne trocknen, dann wurden sie sorgfältig auf dem Kopf getragen oder mit einem zweirädrigen Karren nach Hause gezogen und hinter der Scheune eingelagert.

War die strenge Feldarbeit vorbei, organisierte der Untervogt die **Dreschertage** im Dorf. Sechs bis acht **Drescher** klopften im Takt auf das Korn, das auf dem sauber gewischtem Leimboden der Scheune ausgebreitet war. Die Körner fielen von den Ähren. Das Getreide wurde restlos aufgesammelt, gesäubert, in Säcke abgefüllt und auf den Estrich des Hauses getragen. Hier goss man das Korn in grosse Holztruhen mit schweren Deckeln.

Ein Teil dieser Ernte wurde bereits auf die Seite gelegt für die **Aussaat** im nächsten Frühling. Diese Kornkammer, oder an anderen Orten "**Spycher**" genannt, war auch die bevorzugte Heimat der Mäuse und Ratten.

3 Rund ums Mehl

Ging der Vorrat an Mehl zur Neige, wurde ein Mütt Kernen zur Mühle gebracht.

(1 Mütt = 82,8 Liter; Korn wurde nicht nach dem Gewicht, sondern nach dem Volumen gemessen).

Die beiden Volketswiler Mühlen sind schon sehr früh, lange vor der Reformation, in den Urkunden erwähnt. Beide wurden vom Müllibach, der von Gutenswil kommt, mit einem überschlächtigen Wasserrad betrieben. Der Bach führte damals unregelmässig Wasser, sodass die Müller einen grossen Weiher (Weiherweg) anlegten. Wenn Wassermangel herrschte, konnte die Mühle vom Müller Wettstein, heute Angst, jedoch trotzdem nicht arbeiten, denn diese Wassermenge genügte nicht.

Das Mehl, das zwischen zwei grossen Mahlsteinen herausrieselte, war ein **Vollkornmehl**; so würde man das heute nennen. Wollte die Mutter das Neujahrsbrot backen, das fast weiss war und mit Milch und getrockneten Traubenbeeren veredelt wurde, so musste das Mehl mit einem Sieb verfeinert werden.

In der Mühle Angst war auch eine Pinte eingerichtet. Hier konnte der Kunde bei Most und Brot warten, bis sein Mahlgut fertig war. Man hörte im ganzen Dorf, wenn die Mühle klapperte und die schweren Steine knirschend das Korn zermalmten .

4 Der Brotteig

In jedem Bauernhaus gehörte die ovale oder rechteckige Backmulde, aus Holzdauben gefertigt, zum festen Bestand. Am Vorabend des Backtages wurde sie in der warmen Stube aufgestellt. Der Bauer schüttete eine exakt abgemessene Menge Mehl hinein.

In der Mitte des Mehls wurde eine kleine Mulde gemacht. Dahinein sollte am anderen Morgen der Sauerteig kommen. Nun ging die Bäuerin daran, in einer Schüssel den Sauerteig (das ist gegorener Teig vom letzten Backtag) mit etwas Hefe, warmem Wasser und Mehl zu vermischen. Diesen Vorteig gab sie in eine Schüssel, deckte ihn sorgfältig zu, damit weder Katzen noch Mäuse Zugang hatten, und stellte ihn an einen warmen Ort zum Aufgehen. Am anderen Morgen standen Vater und Mutter bereits sehr früh auf. Der Vater stellte Holz bereit für das Anfeuern des Kachelofens, und die Mutter leerte den aufgeblähten Vorteig in die Mehlmulde, schüttete warmes Wasser dazu und begann den Brotteig zu kneten. So zwanzig Kilo Teig waren schwerste Knetarbeit! Ganz zu Beginn des Knetens hatte der Vater die richtige Menge Salz zugegeben, denn Brot ohne Salz ist schlecht, aber zuviel davon gibt schrecklich Durst. Salz konnte man nur bei wenigen Krämern kaufen, und es war kostbar und daher auch teuer.

5 *Das Backen*

In der Zwischenzeit war das Kneten beendet. Der Teig musste eine Stunde ruhen, bevor die Mutter daraus die grossen Laibe formen konnte. Es gab Vier- oder Fünfpfünder (2 oder 2,5 kg).

Ein wenig Teig hielt die Mutter für den nächsten Backtag zurück, und mit dem Rest machte sie **Wähen**. War nämlich das Brot fertig gebacken, so war der Ofen gerade noch heiss genug, um 3–4 Wähen zu backen. Was wir heute so als **Pizza** geniessen, gab es vor hunderten von Jahren bei den Bauern alle 14 Tage. Auf ein rundes Eisenblech legte man Brotteig und oben drauf die Auflage, die der Jahreszeit entsprach: im **Winter** Kabis mit kleinen Speckwürfeln, Zwiebeln, Kümmel und Koreander, im **Frühling** Spinat, "Hüürepäiss" (das war die erste Speise oder Trank im Jahr, Heurigen), Johannisbeeren, Zwetschgen, Äpfel und Birnen. Und wenn es besonders schmackhafte Wähen geben sollte, so sagte die Mutter zur Tochter: "Schau, ob die dicke Henne ein oder zwei Eier gelegt hat und bring sie mir!" Mit diesen Eiern, etwas Mehl vielleicht und dem Tages-Nidel wurde ein Aufguss auf die Wähe gegossen. Es war jedesmal ein Festessen. **Zucker** zum Süssen gab es nicht, vielleicht hatte man **Ahorn-Sirup oder Honig**, meist aber hatte man keines von beiden, und man war trotzdem zufrieden. (Die Äbtissin vom Fraumünster Zürich schenkte zu **Weihnachten** den ihr wohlgesinnten Zürcherfamilien im 12.–13. Jahrhundert 100 g – 200 g Zucker; damals war das eine ausserordentliche Kostbarkeit.)

Der Kachelofen war nun heiss genug. Mit Weisstannen-Reisig, das der Vater vorher ins Wasser getaucht hatte, reinigte er das Feuerloch von Asche.

Nun ergriff er den **Backschüssel. (Backschieber)**. Das ist ein langer Stiel mit einem dünnen Brett am vorderen Ende. Auf dieses Brett stäubte er ein wenig Mehl und legte einen runden Teiglaib darauf. Und nun schnell die Ofentüre auf, hinein mit dem Teig, bis vorne in den Feuerraum. Den Backschüssel zog er nun ruckartig weg, und schon kam der nächste Teigklumpen auf dieselbe Weise in den Ofen.

So wurden etwa 10 Brote gebacken. Diese mussten für die nächsten zwei bis drei Wochen reichen. Von dem neuen Brot durfte man aber erst am folgenden Tag essen; von frischem Sauerteigbrot konnte man Bauchschmerzen bekommen. Brot diente in den Bauernfamilien als Hauptspeise und wurde daher auch als etwas sehr Wertvolles und Edles behandelt. Nur die Eltern durften Brot abschneiden – es war eine "heilige, ehrfürchtige" Handlung.

6 Anekdote

überliefert von Jörg Th. Elmer

Ein alter Bauer aus Gutenswil (er ist längst verstorben) erzählte mir, er sei mit seinem Vater zu Fuss auf den Stierenmarkt nach Eglisau gegangen. Es hätte noch nicht "taget", da seien sie losmarschiert.

"Ich ging damals in die sechste Klasse. Die Mutter hatte dem Vater **2 Stück Brot** und etwa **ein Dutzend gedörnte Birnen und Äpfel** mitgegeben. Das alles tat sie in ein weisses Leinensäckli und band es zu. Der Vater trug schwere Schuhe. Ich selber war barfuss. Mit dem Leinensäckli am Stecken rannte ich einmal voraus dann wieder hinten nach.

In Eglisau war das ganze Geschehen furchtbar aufregend. Da waren viele Leute, Bauern und Viehhändler. Von einem Bauern aus dem Rafzerfeld kaufte der Vater ein besonders hübsches Stierli. Aus seinem dicken Bauchgurt zauberte er runde, silbrige Scheiben hervor und bezahlte damit das Stierli.

Nachher ging er in die Wirtschaft. Ich musste mit dem Stierli zum Dorfbrunnen, um es zu tränken. An den Wegrändern liess ich das hungrige Tier grasen.

Spät abends kamen wir in Gutenswil an. Die Mutter erwartete uns bereits mit einer brennenden Stallaterne. Wir waren todmüde. Ich lag kaum auf dem Laubsack und schon war ich eingeschlafen.

Am andern Tag konnte ich der Mutter bis ins kleinste Detail alles erzählen, auch wie der Vater aus dem dicken Bauchgurt silbrige runde Scheiben hervorgezaubert hatte.

Ich habe diesen Tag nie mehr vergessen!"