

Das Bauernjahr im Anfang des 20. Jahrhunderts

Frau Emma Speissegger-Bänniger (geboren 1915) lebt heute in Zürich; sie stammt aber von einem Bauernhof im Zürcher Unterland. Ihr Mann, Albert Speissegger (1902–1977), kam aus einer Bauernfamilie im Zürcher Oberland und wohnte als Bub und Jüngling viele Jahre lang in Küsnacht bei seinem ältesten Bruder, Harry Speissegger (1886–1975). Dieser hatte sich 1912 an der Schiedhalde in Küsnacht niedergelassen und wohnte bis zu seinem Tod in Küsnacht, die letzten acht oder neun Jahre im Wangensbach.

Die Speisseggers – dies nur nebenbei – sind Nachfahren des berühmten Schaffhauser Orgelbauers Johann Konrad Speissegger, der im 16. und 17. Jahrhundert wirkte. Von ihm steht noch heute eine vom Ende des 16. Jahrhunderts datierte, sehr gut erhaltene und regelmässig gespielte Hausorgel am Zürichsee, nämlich im Landhaus zur Schipf in Herrliberg. Eine weitere Speissegger-Orgel gibt es wohl nur noch in Fribourg in der Klosterkirche der Franziskaner.

Jedes Jahr zur Fasnachtszeit bäckt Emma Speissegger – auch mit ihren 90 Jahren noch! – «Eieröhrli». Und da sie aus alter Anhänglichkeit an ihren Schwager Harry immer wieder gern nach Küsnacht kommt und durch die ihr früher so vertraute Schiedhalde spaziert – die sie jetzt so völlig überbaut kaum mehr wiedererkennt –, sind ihre «Eieröhrli» alljährlich der Grund zu einer Teevisite bei mir.

Emma Speissegger bäckt aber nicht nur die besten «Eieröhrli» weit und breit; sie kann auch wundervoll erzählen: von früher, von den Arbeiten und Freuden, die im Verlauf des Jahres für ein Bauernmädchen anfielen. Anlässlich ihres Besuchs im Februar 2005 machte ich Notizen von ihren Erzählungen, denn wer hat heute noch eine Vorstellung davon, wie es vor 70, 80 und 90 Jahren auf einem Bauernhof zu und her ging, als es noch kaum Hilfsmittel gab, keine Maschinen, als praktisch alle Arbeiten von Hand gemacht werden mussten?

Für die Bauern war der *März* der erste Monat; für sie begann das Jahr im Frühling. Da mussten, bevor das Gras zu wachsen begann, die Wiesen gerecht werden, um den Mist, der im Herbst ausgebracht worden war, zu entfernen, damit im Sommer das Heu gut und gesund wurde. Je nach Wetter konnte man auch schon ins Holz gehen, um Bündeli zu machen. Man brauchte deren sehr viele: für den Kachelofen und zum Waschen.

Im *April* war Saatzeit, und die Kartoffeln wurden gesteckt. Es gab damals ganz andere Sorten als heute, z. B. die goldgelben «Zwickauer», die rosafarbenen «Woltmann», die weinroten «Weltwunder», die so viele tiefe Augen hatten und deshalb nicht gut zu rüsten waren, und eine Sorte hiess sogar «Industrie».

In guten Jahren konnte schon früh im *Mai* der Heuet beginnen. Mähen, Zetteln, Rechen, Heimführen, alles wurde von Hand ausgeführt. Heuet und Emden zogen sich bis in den Juli, eventuell sogar bis in die ersten Augusttage hinein.

Der *Juni* hiess Brachmonat; denn damals liess man noch in jedem Jahr ein bis zwei Felder brach liegen, damit sich der Boden erhole. Auf die bebauten Felder brachte man im Juni Mist und Gülle aus. Falls im Juni und *Juli* nicht sehr viel Arbeit auf dem Feld war, gingen die Männer

hinter die Flickarbeiten. Rechen, Deichseln, Leiterwagen, Räder – etwas war immer zu reparieren. Die Frauen hatten im Beerengarten zu tun, oder sie machten die grosse Wäsche.

Vor 70 und 80 Jahren gab es noch kein Waschpulver: Die Wäschestücke wurden im grossen kupfernen «Tollenkessi», unter dem mit sehr viel Holz Feuer gemacht wurde, im siedenden Wasser «gestöpselt», d. h. mit einem hölzernen Stöpsel so lange gedrückt und geschwungen, bis sie sauber waren. Als Kind bei der Grossmutter erlebte Emma Speissegger jedoch noch, wie die Wäsche «gesechtet» wurde: Die Wäschestücke wurden in einen mächtigen Holzzuber, lagenweise mit Holzasche, gebracht; im «Tollenkessi» wurde das Wasser zum Kochen gebracht und siedend über die Wäsche im Zuber gegossen. Dann musste kräftig gestöpselt, schliesslich das Waschgut 24 Stunden stehen gelassen werden. Am folgenden Tag wurde die Wäsche gut gespült – und war sauber!

Der *August* war der Erntemonat. Da wurde die Frucht heimgebracht: Gerste, Weizen, Hafer, Roggen und auch Dinkel und Emmer, die ja heute wieder im Kommen sind. Wenn alles Getreide eingebracht war, gab es das Fest des «Chräähane». Dazu wurden alle, die bei der Ernte geholfen hatten, eingeladen. Die Frauen buken dafür «Schlüferli» ein Gebäck aus «Eieröhrli-Teig» (siehe unten), das in der Form am ehesten mit einer grossen, halben modernen Brezel zu vergleichen ist. Und dazu wurde viel «geschwungener Nidel» genossen.

Im *August* und *September* begann schon das «Ackern», die Ernte der neuen Kartoffeln. In den *September* fiel auch die Obsternte. Da hatten die Kinder die vielen Äpfel und Birnen zum Mosten zusammenzulesen. Wunderbar klaren, goldgelben Süssmost gab es aus den «Gelbmöstler-Birnen». Die Teilersbirnen waren etwas weniger fein, der Süssmost daraus blieb trüb.

Im *Oktober* wurden die restlichen Kartoffeln geerntet. Und dann war natürlich der Wümmet. Im *November* mussten Runkeln und Räben ausgegraben werden, eine harte Handarbeit, bei der es regelmässig den «Kuhnagel» gab!

Viel Arbeit brachte der *Dezember*; denn Anfang *Dezember* war Metzgete. Auch mussten die vielen Birnweggen gemacht werden. Dafür mussten erst die Birnen getrocknet werden, halb oder ganz, auf einem Gitter im Ofen. Das war Frauenarbeit, ebenso wie das Teigkneten, Formen und Backen der Birnbrote.

Etwas ganz Wichtiges waren die *Lostage* vom 26. *Dezember* bis 6. *Januar*. Da wurde an jedem Tag das Wetter genau notiert, ob es Sonne, Nebel, Kälte, Schnee, Wind, Eis oder Regen gab, weil diese Tage das kommende Jahr bedeuteten. Das heisst, der 26. *Dezember* entsprach dem *Januar*, der 27. *Dezember* dem *Februar* usw. Eine uralte Wetterregel, die vor allem im Sommer viel dazu beitrug, dass der Bauer Heuet, Kornernte und Wümmet gut einplante.

Der 2. *Januar*, der *Bächtoldstag*, brachte wieder ein Fest, das besonders bei Kindern Freude machte, das «Bächtelen». Nach der Metzgete im *Dezember* hatte der Metzger nämlich für diesen Tag spezielle Schüblinge – in besonderer Form und mit spezieller Füllung – gemacht, die bis zum 2. *Januar* ins Kamin gehängt wurden. Am «Bächtelistag» abends wurden sie dann genossen, und dazu durften die Kinder besonders lange aufbleiben.

Was man an Äpfeln bis nach Weihnachten nicht frisch verbraucht hatte, wurde im *Januar* zu Schnitzen geschnitten und – wie zuvor die Birnen – auf einem Gitter im Ofen gedörst. Im *Januar* war auch das Sauerkraut einzumachen. Eine grosse Arbeit, zu der alle Familien ein-

ander halben: der Kabis wurde gehobelt und in grosse Holz- oder Steingutfässer gegeben, mit Salz bedeckt und mit einem Holzbrett zugedeckt.

Schliesslich der *Februar*, der Hornung, bei den Bauern der «Stubete-Monat» genannt. Da hatten die Männer die Bäume zu schneiden, und die Frauen buken für den Aschermittwoch «Eieröhrli», was durchaus nicht dasselbe ist wie Fasnachtschüechli. Emma Speissegger hat mir ihr Rezept verraten. Es soll nicht vergessen gehen:

Eieröhrli nach Emma Speissegger

3 Dosen Kokosfett

1 kg Mehl

8 Eier

1 EL Zucker

1 1/2 dl Vollrahm

2 Prisen Salz

Puderzucker zum Bestreuen

Ergibt etwa 70 Chüechli

- Eier, Zucker und Salz ca. 10 Minuten schaumig rühren.
- Rahm zugeben und nochmals 10 Minuten rühren.
- Nach und nach Mehl hineinsieben und gut mit der Teigkelle rühren.
- Kneten, bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt. Dann unter einem feuchten Tuch 30 Minuten ruhen lassen.
- Kleine Teigklumpen sorgfältig von Hand oder übers Knie ausziehen, auf ca. 20 cm Durchmesser.
- 1 Dose Kokosfett in der Fritteuse sehr heiss werden lassen. Andere Kochfette werden nicht heiss genug; dann saugen sich die Chüechli voll und werden fettig.
- Jedes «Eieröhrli» einzeln im heissen Fett schwimmend backen (einmal wenden), bis sie gelb sind.
- Abtropfen und auf Platten und Bretter ausbreiten.
- Wenn sie erkaltet sind, mit Puderzucker bestreuen und aufschichten.

Trotz den Arbeiten des Bäumeschneidens und dem «Eieröhrli»-Backen – im Februar waren die Tage noch kurz. Da war an den langen Abenden Zeit für die «Stubeten» etwas ganz Wichtiges für die jungen Leute. Das waren Zusammenkünfte, wo sich Bauernsöhne und -töchter ebenso wie Knechte und Mägde trafen. Da hatte man Gelegenheit, Bekanntschaften zu machen, zusammenzufinden. Meist hatte jemand ein «Schwyzerörgeli» dabei und spielte zum Tanz auf. Dann gab es Spiele mit Pfand oder solche mit verbundenen Augen, wozu Emma Speissegger noch heute das Sprüchlein für junge Mädchen weiss:

*Ofen, Ofen, ich bete Dich an,
Du brauchst Holz und ich einen Mann.*

Myrtha Frick