

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 30 (1940)
Heft: 34

Artikel: Bachttag im Burehus
Autor: Ryss-Lüthi, M.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-647410>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 01.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Das Wiedersehen

von Erica Jemelin

Sie wartete auf ihn. Weil irgendwo in einem verborgenen Winkel ihres Herzens die Ahnung lebte, daß sie ihn einmal wiedersehen würde.

Ist es denn so unmöglich, daß ein Mensch, der allein die einsame Straße seines Lebens schreitet, einen kurzen Moment lang stehen bleibt, um zurückzuschauen? Es könnte doch eine ferne, halbverwehte Melodie, die wie ein verlorener Glockenton aus der Vergangenheit herüberklingt, an seine Seele gepocht haben. Oder der Gedanke einer sonnigen Erinnerung könnte ihm durch stille Jahre hindurch gefolgt sein, bescheiden, schweigend und treu. Wie ein Hund, der anhänglich hinter einem herläuft, mit hängenden Ohren und wedelndem Schwanz. Man mag nun schelten oder ihn zu vertreiben suchen, oder dann einfach so tun, als ob er gar nicht da wäre. Zuletzt kommt sicher einmal die Stunde, wo man, ohne es vielleicht zu wollen, seinen bettelnden Augen begegnet und in ihm den Gefährten der Einsamkeit erkennt.

Sie hoffte und wartete auf dieses Rückwärtschauen. Nicht, daß all die Jahre ohne Helle gewesen wären. Sie verstand es ja so gut, das Licht der Erinnerung über die Trauer leerer Tage zu breiten. Wie man etwa eine alte, besonders kostbare Decke über einen einfachen Tannenholtztisch legt, um seine Kahleheit zu verhüllen.

Sie entnahm das Glück, das ihr Herz zum Leben brauchte, jenem verflommenen, sonnenhaften Frühling, dessen Stunden wie ein leuchtend farbiger Blumenstrauch in ihrem Lebensbuche eingzeichnet standen. Die Freude aber lag für sie in der Zukunft, an die sie ihre schönsten Gefühle und die ganze sehnüchtige Hoffnung ihres Herzens verschwendete.

Ihre Einsamkeit war nicht Alleinsein, oder Traurigkeit und Miedwerden. Sie brauchte nur die Augen zu schließen und lautlos in sich hinein zu horchen, um seinem Wesen, das ihr Inhalt und alles Schöne bedeutete, nahe und verbunden zu sein.

Wohl tausend Mal hatte sie das ersehnte Wiedersehen in Gedanken erlebt und erfüllt. Sie bereitete sich darauf vor, wie ein Baum, der einen ganzen Winter lang verborgene Kräfte sammelt, um den Lenz und seine Wärme zu empfangen.

Es sollte ein Fest werden. Alle lieben Gedanken und die große Zärtlichkeit, die ihm ihr Herz aufgespart hatte, würden aus ihren Blicken leuchten. Die Arme wollte sie jubelnd um ihn schlingen und beglückt fühlen, daß alles kein Traum sei. Und wäre diese Stunde nicht ein ganzes Leben des Wartens wert?

Ihr Glaube fand seine Erfüllung. Eines Tages kam er wirklich. Sein Lächeln war wie einstmal, ein wenig scheu und fragend, aber voller Sonnenschein. Es tastete sich ihr entgegen, war wie eine zarte Brücke, unter der die Wasser der Vergangenheit dahinrauschten.

Aber sie, die all die Jahre für diesen Augenblick gelebt hatte, stand ohne Worte und wie erfroren vor ihm. Zu lange hatte dieses Wiedersehen als Traum in ihr gelebt, um nun plötzlich als Wirklichkeit empfunden werden zu können. Sie war von dem Wunsche erfüllt, ihm ihre Hände liebend entgegenzustrecken; aber sie hing kraftlos an ihr nieder und waren kalt wie die einer Gestorbenen. Alle guten Worte, die ihm ihr Herz zu erzählen gehabt hätte versanken ungesprochen in dunkle, grundlose Tiefen. Wohl mühten sich ihre zitternden Lippen um ein zages Lächeln, aber es war ein Lächeln ohne Licht, von dem ihr Herz nichts wußte. Sie schlug die Augen nieder, denn sie schämte sich nun über die Fülle der Empfindungen, die ihm ihre Blicke hätten verraten können. Die Melodie des starken Liedes, die all die Zeit wie eine helle Glocke durch ihr Inneres geläutet hatte, wurde stärker und brausender; aber kein Ton sprang über ihre Lippen.

Und in dieser Hilflosigkeit, die wie eine böse Fessel ihr Sein umfängen hielt, konnte sie den Weg über die Brücke seines Lächelns nicht finden; obgleich ihr Wesen sich nach dem seinen sehnte, wie eine Blume, die nach der Sonne dürstet.

Es war, wie wenn in einem finstern Raum nach langer Zeit eine Kerze angezündet wird. Benommen blinzelt man in den Schein, läßt die Helle wie Erlösung über sich hinfließen; aber man friert ein wenig, weil die Flamme zu schwach ist, um auch Wärme verschenken zu können.

Bis zwei Arme sich tröstend um ihre Schultern legten und eine harte Wange die ihre in scheuer Liebkosung streifte. Bis ein warmer, sehnender Mund zärtlich über ihre geschlossenen Augen streichelte, um dann in der weichen Bucht ihrer bebenden Lippen zu versinken.

Da hatte die starre Gebundenheit ihres Seins die Erlösung gefunden. Gleich einem funkelnden, goldenen Strom floß das Bewußtsein der glückhaften Wirklichkeit durch sie hin. Zwar waren die in die Tiefe geglittenen Worte verloren und ausgelöscht, und keine Macht der Erde wäre instande gewesen, sie zurückzurufen. Aber sie wußte jetzt, daß die Melodie ihrer Liebe von ihm verstanden worden sei; und nun war ja alles gut. —

Bachtag im Burehus

I möcht nech emal vonere wichtige Arbeit im Burehus brichte, vonere schöne Pflicht vo der Büri. I meine ds Bache. „Unser täglich Brot gib uns heute“, hätte mer scho im Vater-unser. Ds tägliche Brot! Mi nimmt's eso sälboverständlech hi, mi dänkt gar nid dra, daß es anders chönnti si u ersch we's is sötti mangle, merkti mer de, wie's imene alte Spruch heißt: „Ds Brot isch guet, kes Brot isch nid guet!“ Weme i der Stadt ufgwachse-n-isch wie-n-ig, so het me äbe ou nid lang sfragt: „Wie entsteit es Brot?“ Mi het's halt bim Beck greicht u wilters nid viel derbi dänkt. Aber wo-n-i du als jungi Lehrere ds erscht Mal imene Burehus ha dörfe zueluege, wie us Mähl u Wasser, Salz u Surteig Brot wird, da isch es mer schier fyrlech z'Muet gsi u es het mi dunkt, das syg doch öppis ganz Großes, wo da e Burefrou dörf mache, u heimlech ha-n-i dänkt, i wetti das ou

chönne. — U ou jeke, wo-n-i scho fei e chli mängisch bim Bache ha dörfe mithälfe, gspüre-n-i jedesmal öppis vom Säge, wo da drinne liegt, weme sjs tägliche Brot sälber darf schaffe. —

I alte Zyte hei si no nid so gäbig chönne Brot bache wie mir hüttigstags. Zur Zyt vo de Pfahlbouer, Helvetier u Alamanne isch das sicher e gar müehsami Arbeit gsi. Dänkt me nume o! Was het das doch für Zyt u Müeh gmanglet, bis nume die Chörner zwüsche zweene Steine vermahle gsi si. Da hei die Froue oder bi de Fürste d'Sclavinne stundelang müesse hinger em größere Bodestei, wo sie d'Chörner druf gschüttet gha hei, chnöile oder gruppe u der chliner Mühlstei taktmäßig vorwärts u rückwärts schiebe bis si ändtliche es grobs Mähl übercho hei. Natürlech isch de ds Chrüsch o no derbi gsi. Das Mähl hei si jeke mit Wasser zume dicke Mählbrei agrüehrt u i

heißem Wasser brodlet, so ähnelch wie mir hüt Chnöpfli mache. Ds Wort Brot stammt nämlech ab vo Brauen, das wott aufo heiße, Brot syg öppis Brauets, aufo öppis Gfotnigs. Ersch später hei si du gmerkt, daß es no besser chunnt, we si dä dick spärer hei i trochener Hiß bache. Si hei fuschtgroßi Brötli Mählbrei i trochener Hiß bache. Si hei fuschtgroßi Brötli gformet u die zwüsche zwe heiße Steine bachtet. Dermit hei si du o d'Bestandteile vom Bachofe gfunde gha: obe u unde heiße Steine. — I einzelne Gägede vo üsem Schwyzerland, wie z. B. im Wältische u im Wallis hei si i vielne Dörfline no hütt nume im Wältische u im Wallis hei si i vielne Dörfline no hütt nume e einzige Gemeindsbachofe. Da chönne de die Bürine ihres Brot ga bache. Natürlech mueß e jedi die nötige Bedele mitbringe für der Dse chönne z'heize. Gäbiger isch es scho, wie mer's i üser Gäged hei, wo jedes Burehus si eigete Bachofe het. U vielne Orte steit näbem Burehus nid nume ds Stöckli u der Spacher, da isch ou no ds Dsehüsl mit em Sandsteibachofe oder i neuerer Zyt mit eme Iseofe drinne. No gäbiger isch es natürllech, weme der Bachofe im Hus drinne het; mi brucht de nid mit der schwäre Mulde u mängisch no wes obenabe hüt, i ds Dsehüsl abe. Am schönste isch e Zimmerbachofe. I der Stube gseht er us wie ne schöne Chachelofe mit Ofetritt. I der Chuchi uße cha me ne yfüüre u de ds Brot ineschieße. Wie ds Bache imene fettige Zimmerbachofe vorsech geit, das will i nech jeze brichte.

Weme wott bache, so mueß me scho vorhär für allergattig sorge. „Hei mer eigetlich no Brotmähl?“, fragt d'Büri. Isch das nid der Fall, so weiß der Bur, daß er mit mene Zwilchsfack dem Spacher zuetrappe mueß, für no nes z'Müli z'fasse u das gleitig em Müller z'bringe. Für Brotmähl fasset er Mischu, d. h. Rogge u Weize, oder Rogge u Chorn gmischt. Im Wallis näh si gewöhnlech nume Rogge, im Bündnerland a vielne Orte Gärste.

Am Abe vor em Bache stellt d'Büri d'Mulde i der Wohnstube ufene Bank näbem Dse. Der Batter läart ds nötige Mähl dri u jeh cha me d'Hebi mache. D'Ching hei bim Beck für nes Zwänzgi Prähhebi greicht. Vom letschte Bachttag het d'Büri no chli Teig ewägg ta, da isch jeh zu Surteig worde. Die Prähhebi u da Surteig wärde i handwarmem Wasser ufglöst. I eim Egge vor Mulde macht me im Mähl e Vertiefig, schüttet jeh das Wasser dri, vermischt's mit Mähl, chlopfet da Teig tüchtig u d'Hebi isch gmacht. D'Mulde wird mit mene iltere wyße Tischlache zuedeckt, daß uber Nacht nüt Usufersch dri chömi. Am andere Tag nam z'Morgenasse geit d'Chnätterei los. Ueber Nacht isch die Hebi wie me seit „gange“, d. h. sie isch viel größer worde. Ime Chessu macht me läns Wasser zwäg, im Winter mueß es ender wermer sy als im Summer, löst ds nötige Salz drinne uf u schüttet's jeh i ds Mähl, paßt aber uf, as es nid grad i d'Hebi louft, die chönnti süsch verbrönne. Jeh wird das Mähl ategget, mit der Hebi vermischt u tüchtig gknätet. Ueber da darf me de nid nume so derglyche tue, da mueß de abdrig gwärchet sy mit dem Teig, süsch cha me's de erläbe, daß er eim nid wott habe u daß ds Brot nid schön ufgeit. Het me ne währed ere Stung däwäg erwärchet, so pußt me mit dem Muldechraßer d'Multewäng schön suber, as aus e ordligi Gattig macht u dect es wyßes, subers Tuech ufe Teig. So, jeh soll er habe bis nam z'Mittag.

Gewöhnlech git's amene Bachttag Chueche z'Mittag. Am Abe vorhär het d'Muetter no der Chuecheteig zwäggmacht, daß si de am Morge chli besser mögi scho. Jeh tue si da Teig usdröhle u sider heizt d'Zumpfere der Dse-n-i. Im Winter git's Chäs- u Depfchueche, im Früehlig Rhebarbere, später Leb-beeri, Mertrübeli u Chruslechueche, im Herbst Pflume-, Depfu- u Birechueche u am Bättag nach altem Bruch ganz sicher Zwätschgechueche. D'Chinder bättle: „Muetti, gib is ou chli Teig, mir wei o bache!“ Si überchöme alli Abfäll u forme dadrus allerlei Chunschtwärch. Jeh isch der Dse äbe rächt u die Chueche wärde mit em Schüssu inegschoffe. Nid lang nachär siht die ganzi Familie ume Tisch. We's Chueche git, lat me si nid lang heiße, da schmöck allne guet. —

Ungerdesse isch der Teig i der Mulde immer höher u höher gschtige. Ueber der Dse isch no zweni heiße. Me mueß no es paar tolli Wedelehänggale inestofe, vo Zyt zu Zyt chli i der Gluet rüehre u tüchtig la überäße. Wes d'Büri dunnt, jeh syg der Dse rächt i der Wermi, si het das afe im Gfuehl, so nimmt si mit ere große Schufle d'Gluet use u tuet se is Söiöfeli, daß de am Abe d'Söitränki grad warm sygi. Ufem Chuchitisch steit e Schüßle mit Mähl, dernäbe sy d'Brotbläch schön inenander tischelet. Jeh geit's a ds Usbrote! Us der Mulde wird söu Teig ufegnog, wie's zumene stief große Brot brucht. Us em Teig wird es schöns Brot gformet, i ds oberste Bläch ta, ufe Schüssu gstellt, mit mene Mässer z'mitts dürs Brot e Schnitt gmacht, as es besser ufgöngi u jeh verschwindet ds erschte im Dse. Da isch zwöistöckig, im Gägefah zu de alte Sandestibachöfe, wo nume eistöckig sy. Isch der unger agfüllt, so tuet me di Brot obe-n-ine. Je nach der Gröhi vom Bachofe hei öppe 10—18 Brot drinne Bläch. „Muetti, mach is doch es Depfumütschli!“, tönt plöglech e Chinderstimm. „Ch, mynetwäge“, seit d'Muetter, „wartet no ne Dugeblick. Weni de zletschte Brot dünne ha, will i de d'Mulde mit em Chraßer surber uspuße u us dem Raste Teig söllet dir de eues Mütschli ha. Suechet sider afe e schöne Depfu us!“ Das löh jeh di Puße nid zwöimal säge, es jedes bringt e große, rot-badige, saftige Depfu. Jeh wärde si ganz i Teig nglyret u ds vorderst i Dse ta. „Muetti, säg no z'Bärsl!“ bättlet ds Jüngschte u streckt fini Nermli dar: Mütschli bache — Mütschli bache, inestofe — inestofe, usezieh — usezieh! Wendtliche cha d'Muetter en Dugeblick verschnuppe. Ds Brot blibt jeh e Stung lang im Dse, de mueß mes rüde. Der unger Dse isch geng chli heiße als der ober, wil me dert drinne ngfüüret gha het, u so isch ds unger Brot scho herter bache als ds obere. O was ds hingerscht im Dse isch, het meh Hiß als was vorne isch. Drum mueß me wächle. Was unde gsi isch, chunnt jeh obe, was hingernache gsi isch, chunnt vorne. Däm seit me: ds Brot rüde. U jeh blibt es no einisch dreiviertel bis e ganzi Stung im Dse. Wie das de fein schmöck, weme das chnusperige, schöne Brot uszieht u i d'Mulde tischelet, für's de, we's chli verchuelet isch, i Chäller abe z'trage! We d'Muetter de das Brot schön i Reih u Glied ufe Brotbank tischelet, de dänkt sie öppe: „Gottlob, jeh isch wieder gforget für zäh bis vierzäh Tag.“

Wes der Wiehnachte zuegeit, so het d'Muetter i dene zwo Stung, wo ds Brot im Dse isch, no nes paar Chuechebläch voll Gueheli zwäggmacht, öppe Meiländerli, für se de, we ds Brot ufe isch, no chönne z'bache. U isch öppe-n-es Brütli i dem Hus, so het das no öppis bfunders parat, wo-n-es de zletscht no wott i Dse stofe. Deppis, wo-n-es de sym Härzallerliebschte wott schänke: Es großmächtigs Lächchuechehärz. Ueber heit nume kei Angst, es wird i d'Mitti vo dem Härz nid öppe-n-es fittschigs Bildli, wie me se öppe a de Chilbine gseht, chlabe, nei, es het scho lang namene wisige oder lufchtige oder mängisch, warum o nid, e chly süeße Bärsl gefahndet u so schribt es jeh öppe mit schöner Zuckerschrift i:

I ha di so gärrn — wie der Himmel fini Stärrn!

oder:
I lieb di so fest — wie der Boum fini Gsch!

oder viellischt:
Du bist min, — i by din,

Des sollst du gewiß syrrn!
U isch ihm viellischt ds Härz chli z'bert bache, so schribt es zum Goudi druf:

Dieses Herze tut dir kund
Hart tauen hält den Zahn gesund!

U jeh no öppis vom Züppe bache! Chönntet dir-n-ech viellischt e Sichelte ohni Züppe vorstelle? Oder öppe es Neujahr ohni Züppe? Nei, das isch gar nid dänktbar, da fählti eifach öppis. U we me no so müed isch vom Machelege, Hüfle u Garbe ufrage, ufe Sicheltefisch ghört e fäliberbachni Züppe mit mene schöne Mehrebouquet gschmückt. U ds Guetjahr erwarte doch die Götli- und Gottedhinder e wahrhafti Züppe, wo der Götlibage,

der Föißliber, luschtig drus use gugget. Und ou angere Lüte cha me am Neujahr mit sonere wohlschmäcklige Züpfe e grofi Freud bereite.

Zum Züpfebache brucht's de richtig meh wedere nume Brotmähl, Wasser, Salz u Hebi. Da mueß de der Vatter derfür sorge, as Weizemähl, Simu, im Hus isch. D'Hebi macht me ou am Borabe u glich wie bim Brotbache. Aber jek, was ghört aus so ine Burezüpfe? Milch mueß me erwärme, zimli warm mueß si sy, si chuelet de scho no, bis aus drinne isch: Eier, Nidle, Anfe, ds Salz nid vergässe u no-n-es Biheli Söischmuß, as die Wegge ömu ja rächt murb wärde. Allt di guete Sache het me imene Chessu zwäg gmacht u schüttet se jek i d'Multe. We alls guet ateigget isch, so cha di Chnätterei losgab. Für die Arbeit sötte geng zwöi sy. U we de scho einisch der Vatter mueß z'Hülf cho, so macht das gar nüt. Me bingt ihm es wyßes Chuchisürte um, u jek geit's uf dä Teig los. Dä isch viel dicker als der Brotteig u nimmt nid di ganzi Multe i. I eim Egge mueß me e lääre Blaz ha. Eis tuet jek gäng in eim dä Teig chnätte, ds angere schnitt mit eme Mäffer geng so stiefgrofi Bize vom Teig ab u chlopset se am Multerand zumene dünne Blaz us. Aber da heißt's de uspasse, daß eim dä nid verkölet. Schön ganz söll er blibe u öppe allne Orte glich dünn sy. Die so usklopfete Teigbize tuet me im läre Teil vo der Multe usenangere usbige. Isch der letscht Teigbize usklopfet, so pugt me die Multehälfti, wo jek läär worde-n-isch, mit em Multechraker suber us, u jek wird gwächset. Das wo usklopfet het, chunnt jek a ds Chnätte, u das wo ghnättet het a ds Uschlopse. So geit das öppe vier bis söif Mal hin und här. De mueß me der Teig 'la rueihe. Me deckt ne mit eme vorgwärnte, wyße Tuech zue. Nam z'Mittag-ässe geit's ersch z'grächtem los. Aus wott derby sy, groß u chly, jung u alt. Me chunnt schier e chli ine Ufregig, ine Ufer ine. We mer o ja nume nid öppis verpufche! — Für ne Züpfe z'mache, brucht me zwe glich groß Teigbize. Also mueß der Vatter is derigi abwäge. Ds Großmüetti macht drus schöni Brötli. D'Chinder luege vorläufig no gwunderig zue. D'Jumpfere u d'Muetter söh a, di Brötli mit de Häng zu länge Tradle usztröhle. Vor Mitti us fabrt me ubere Teig u tröhlet ne uf bed Site gäng wi lenger us. Aber nid spryßig u voller Spelte sölle di Tradle sy, nei, schön glatt u glichmäßig, i der Mitti am dickste, gäge uße geng wi dünner. Het me de zwe so glichligi Teile, so geit de ds Züpfle los. Für azfoh, leit me di Teile zerfch wie nes Chrüz überenang. U jek! Chafsch no ohni Fähler züpfle? 's isch gar nid so eifach. Em gschiedichte isch es, me löi d'Häng la mache, we mes einisch chli i der Uebig het u dänki nid z'viel derbi. Fahrt me mit eme Trom es einzigs Mal der läz Wäg, so isch halt die Züpfe verpufchet u so-n-e fählerhafti Züpfe fallt bim Bache gärn usenang. Aber machet ja nid alle Teig z'Züpfe! Nid vergäbe plange d'Ching scho lang. Si wüffe's no vom letschte Jahr här, as me de zetscht ufem Teig no allergattig Schöns u Luschtings formet, je nachdäm wi me äbe de Phantasia het u daß sie de jedes ou no es Biheli Teig überchöme, für dermit ihri Kunscht z'zeige. So entstande de unger de Häng vo de Ching u vo de Große schöni Ringe, Bögeli, vor allem härzigi Tübeli, Weggeli, chlini Züpfli für d'Bäbichinder u nid z'vergässe: e Grittibänz. Jedes Ching wott doch si Grittibänz ha, u we de die luschtige Mandli so breitspurig da stöh, d'Arme i d'Site gstemmt u eim mit ihre Döpfelchärneouge so luschtig aluege — de isch der Jubel bi de Chinder groß u es jedes seit, äs well ömu de dä Grittibänz chli lang am Läbe la und ihm nid scho der Chopf abbyße, gäb er nume rächt zum Dse-n-us isch. — Jek heißt's aber mit dene Züpfe u andere Herrlechte a d'Chüheli! Das wärchet i däm Teig inne, u die Züpfe la z'verhabe, das wär doch sicher schad. Mir trage die Züpfelade is Chuchistübli, wo nid gheizt isch, u jek git's no-n-e Arbeit z'mache, wo d'Jungmannschaft mit Freude derbi isch. Die Sache müesse no mit Eigel u Zucker agmale wärde.

Ungerdesse het öpper der Bache gheizt, öppe glich fetscht wie für Brot z'bache. D'Gluet wird ufegmacht u wil di Züpfe nid i-n-es Bläch chöme, sondern grad ufe Dsebode, so mueß dä

natürlech bsunders suber gwünscht sy. Der Vatter het zu däm Zwäck us Tannescht e Dsebode zwäggmacht. Dä wird im Brunne gneht u jek wird der Dse tüchtig dermit ufegwünscht, as keini Glüetli, Chöli u kei Aesche meh dinne isch. Z'letscht nimmt me no e große nasse Lumpe, wo a-n-ere Stange mit Draht agmacht isch u pugt dä Dse no einisch nache. U jek, dä wichtig Dugeblick isch da. Hei mer's ächt preicht mit em Heize? Di Züpfe liege alli so schön gulddigal uf de Weggelade. We mer se jek no mit em Bache wurde verpufche! Zum Glück hei mer no es Großmüetti, wo gwüß nid ds erschtmal bim Weggebache derbi isch u eim mit syr ryche Erfabrig cha z'Hülf cho. — So wei mers jek wage u ds erschtmal der Dse fülle. Eis mueß mitmene Taschelämpfli oder Cherzestümpfli zündte, as me i hinterfcht Egge vom Bache cha luege. Es zwöits mueß ei Züpfe um di anderi schön grad ufe Schüssu lege u no chli hieße wagem besser Ufgang. U das, wo's am beschte cha, schießt di Züpfe ine. Da heißt es de uspasse, as me niene a d'Wand atütscht oder se gar no übertröhlet. D z'nach zäme darf me se nid tue, as si öppe no zämebache u doch söll me o nid Blaz vergüde, süsch mueß me o gar mängi Bache mache. So, jek het nüt meh Blaz, zue mit dene Dfeteri! — „We's is nume gratet“, dänkt d'Büri. Si cha si niene still ha. Na-r-e Bierterstung seit sie: „Mir wei einisch luege, ob die Züpfe o ufgangi! Aber gleitig u nid z'lang offe la!“ Eis zündtet hurti es Cherzestümpfli a. „Ch, gottlob, mit hei's preicht, luegit wie sech di Züpfle scho ufglöb hei. Der Dse schient grad di richtigi Hitz z'ha. Hingäge für di zwöiti Bache müesse mer de no einisch chli ufüere.“ Na öppe söfoiertel Stung cha me di Wegge usenäh! Mit em Zeigfingerchnödti topplet me ufe Züpfelade. Am Ton a, wo's git, merkt me ganz guet, ob die Züpfe o richtig düre bache sy u je nachdäm tuet me se no chli i Dse oder tischef se schön der Reihe nah ufe Weggelade. Wie das de herrlech schmückt! Ds Wasser louft eim im Muu zäme u mi mah fash nid warte, bis me cha es Berfuecherli näh. Aber jek grad si di Herrlechte no viel z'heiß. — Sofort wird wieder chli gheizt, daß der Dse wieder di richtigi Temperatur überchunnt. U jek cha me ds zwöit Mal uschieße. We mer's rächt gschickt mache, guet pteile u aui Eggeli usnütze, so mah viellicht alles yne. Süsch müesse mer halt de no es drittis Mal dragloube.

Mendilige cha d'Muetter die letschi, wohlgrateni Züpfe usenäh. Ungerdesse isch es Abe worde. Es het gstillt im Hus. D'Chinder sy im Huli u tröime allwäg vo ihrne luschtige Grittibänze! D'Büri sikt müed, aber zriede no es Rüngli uf em Dse. Es göh-n-ere allerhand Gedanke düre Chopf u si freut sech, as ere das hüttige Tagwärd so guet grate isch. „Es isch halt doch schön, ds Bure!“ sinnet si. „We me so darf em Herrgott si Handlanger si u darf mithälfe, as die Saate wachse u gedeihe, as me zetscht em Mend äbe de us dene Chörner, wo me gsäit het, so schön Züpfe cha bache. Es hoschtet eim ja mängi Schweifstropfe, 's isch wahr! Aber was schadet das! Es heißt dänki nid vergäbe: „Im Schweife deines Angesichts sollst du dein Brot essen!“ We mer nume süsch kes Ungefl he, de wei mer zriede sy.“ Und es chömere di schöne Wort vo däm alte u doch so zytgemäße Lied i Sinn:

Bescher uns, Herr, das täglich Brot;
für Teurung und für Hungersnot
behüt uns durch dein lieben Sohn
Gott Vater in dem höchsten Thron.

O Herr, tu auf dein milde Hand,
Mach uns dein Gnad und Güt bekannt,
ernähre uns, die Kinder dein,
der du speißt alle Vögelein.

O Herr, gib uns ein fruchtbar Jahr,
den lieben Kornbau uns bewahr:
vor Teurung, Hunger, Seuch und Streit,
behüt uns, Herr, zu dieser Zeit!

M. Ryb-Püthi.