

Artenen-Schönbühl einst und jetzt

Essen und Trinken im 19. Jahrhundert

Einleitung

Gemeinsames Essen und Trinken ist mehr als ein notwendiger Selbsterhaltungstrieb, es ist ein sozio-kulturelles Phänomen. Ein Blick in die Bauernhöfe von Urtenen zwischen 1800 und 1900 zeugt von einer Küche, die viel stärker auf das ausgerichtet war, was man selbst anbauen und erarbeiten konnte. Exotische Früchte, Meeresfische, Schokolade... all das suchte man vergebens.

Die Zutaten der Mahlzeiten mussten zuerst geerntet, gejagt, gesammelt oder auf weitere Art bereitgestellt werden. Das dafür notwendige Land und der Wald wurden früher in der Schweiz nicht an einzelne Personen, sondern nur an eine Gemeinschaft abgegeben. Diese wurde verpflichtet, zur Verwaltung und Nutzung ein sogenanntes «Gemeinwesen» zu gründen. Daraus entstanden die heutigen Burgergemeinden. Die Nutzer durften im Gegenzug den Landbesitzern nicht mehr zur Last fallen. Das Gesetz war somit ein Fürsorgegesetz mit Eigenverantwortung bzw. Eigenversorgung.



Hofschlachtung

Essen und Trinken in Urtenen, im 19. Jahrhundert

Urtenen war in erster Linie durch seine Landwirtschaft geprägt und von der Industrialisierung vorerst verschont geblieben, das widerspiegelte sich auch in der Ernährung. Einen Hinweis auf den Speiseplan dieser Zeit, findet sich beim Standardwerk¹ von Jakob Kurz: «Im Juli 1832 heisst es bei der Bestimmung der Zehntablieferung: Von dem Land, das mit Hafer, Gerste, Wicki (Ackerbohne, auch Saubohne) oder Erbs

¹ Jakob Kurz: Die Rechtsamegemeinde Urtenen (Diese Quelle wird verschiedentlich im ganzen Dokument verwendet)

angesät ist, soll diese Ware im Wert von 6 Mäs Korn pro Jucharte abgeliefert werden.» Nebst Sommergetreide konnten also auch Ackerbohnen und Erbsen als Zehnte abgeliefert werden. Diese Hülsenfrüchte spielten damals eine bedeutende Rolle im Speisezettel der Bevölkerung, da sie wie der Hafer häufig und reichlich als Mus auf den Tisch kamen. Kartoffeln wurden in Urtenen wahrscheinlich bereits ab 1750 angebaut. Allerdings ergab sich mit den Kartoffeln in ländlichen Regionen ein Problem, welches Jakob Kurz als «Branntweinpest» bezeichnete. Im Moosseetal und seiner nächsten Umgebung verarbeiteten mehr als ein Dutzend Privatbrennereien grosse Mengen der Kartoffelerträge zu Schnaps. Kartoffeln wurden so der ärmeren Bevölkerung vorenthalten, aber leider in der Not von vielen als Branntwein konsumiert.² Dieses Problem verursachte unter anderem die grosse lokale Armennot um 1840, Schnapsbrennereibesitzer wurden immer reicher und das Elend der Armen nahm weiter zu.



Albert Anker «Der Absinth-Trinker» 1908

Erst durch die nationale Monopolisierung der Schnaps Herstellung setzte eine Kehrtwende ein, die das Problem nachhaltig behob.

² König Friedrich: Land und Leute des Moosseetals. Münchenbuchsee 1920, S. 149

Auf den Höfen in Urtenen wurde auch Vieh gehalten. 1825 ergab bei einer Zählung folgende Bestände (in Klammer Bestände 2023): 118 (99) Kühe, 44 (71) Rinder, 36 (0) Zugochsen, 118 (0) Schweine, 52 (40 Freizeit-) Pferde, 135 (27) Schafe und 15 (6) Ziegen. Auch wenn auf einem Hof nur ein paar Kühe standen, hatten ihre Besitzer Milch im Überfluss. Da es zu dieser Zeit noch keine Käserei in Urtenen gab, musste sie im eigenen Haushalt konsumiert oder verbuttert werden. Die nicht im eigenen Haushalt verwendete Butter wurde dem Butterhändler verkauft oder auf den Markt nach Bern gebracht. Jakob Kurz, der Dorfchronist erinnert sich, wie bei seinen Grosseltern zur Vollendung des Mittagessens eine oder zwei grosse Kacheln voll Milch auf den Tisch gestellt wurden, die man gemeinsam von der Schüssel in den Mund auslöffelte.



Markt auf dem Bundesplatz: Marktstand Milchprodukte, Staatsarchiv Bern

Entsprechend den saisonalen Arbeiten auf den Bauernhöfen, gab es Feste, bei denen es reichlich zu Essen und zu Trinken gab: «Die Getreideernte wurde mit der «Sichlete», mit dem Erntemahl, abgeschlossen. Wenn die Ernte zur Hauptsache eingebracht war, richteten die Frauen das Erntemahl her. Bei diesem Mahl wurde auf einem rechten Bauernhof nicht gespart. Da gab es jeweils reichlich Fleisch, das sonst an den Wochentagen nur einmal auf den Tisch kam. Schafsvoressen, eine währschafte Bernerplatte mit Bohnen, Speck und Rindfleisch, sowie ein nachfolgender Braten bildeten die Hauptgänge. Zum Abschluss kam eine mächtige Hamme auf den Tisch, wozu die Bäuerin eine herrliche goldgelbe «Züpfe» gebacken hatte. Mit dem Wein, womit sich der Bauer rechtzeitig beim Wirt eingedeckt hatte, wurde während der ganzen Mahlzeit nicht gespart. Auf dieses Festmahl freute sich Jung und

Alt lange Zeit zum Voraus, und manches Knechtlein revanchierte sich nun mächtig für die Zeiten, wo es nur Mehlbrei und Schnitz oder zähes, gedörrtes Rindfleisch gegeben hatte.»



Verpflegungsanstalt Utzigen, «Sichlete»-Festtag, Staatsarchiv Bern

Etwas später im Jahr gab es, wenn der Störmetzger den Hof besuchte, ein weiteres Fest, die «Metzgete»: «Ein oder zwei gemästete Schweine hatten ihr Leben zu lassen, damit das Jahr hindurch genügend «Gröikts» vorhanden war. Aber auch die Fetttöpfe mussten wieder gefüllt werden. Am Schlachttag schickte die Bäuerin jeweils mit der Metzger das Schlachtgeschenk an besonders treue Tagelöhnerfamilien. Auch zum Schulmeister wurde ein gewichtiges Körblein getragen, nun galt für ihn, sich für einige Wochen auf Blut- und Leberwürste einzustellen.»



Schlachtplatte

Ältere Leute aus Urtenen-Schönbühl berichten, dass sie heute keine Blut- und Leberwürste mehr auch nur ansehen können, soviel davon mussten sie damals essen. Die Kinder kannten zu jener Zeit kaum Süßigkeiten oder Schokolade. Für den kleinen Hunger bedienten sie sich einfach von den Schnitztrögen im Speicher, in denen verschiedene gedörrte Fruchtschnitze lagerten. Zucker war generell kaum vorhanden. Die hauseigenen Bienenstöcke lieferten stattdes

sen Honig, der entweder direkt ab der Wabe gegessen oder ausgekocht, in Töpfe abgefüllt wurde. Weiter war die Haltbarmachung von Lebensmitteln ein essenzieller Bestandteil der Arbeit auf dem Bauernhof: «Bohnen und Obst wurden gedörrt oder eingemacht und Kohl und Rüben zu Sauerkraut und Sauerrüben verarbeitet. Auch Brot konnte man nicht einfach beim Bäcker kaufen, sondern es musste in den Backstuben des Bauernhofs, welche sich häufig in der Waschküche befanden, selber hergestellt werden: «Rechtzeitig musste der Sauerteig bereit gemacht und dann der Brotteig in der hölzernen Mulde geknetet werden. Es war dies keine leichte Arbeit, die den Hausfrauen oder Mägden oblag. Mit Sachkenntnis musste der mächtige Backofen geheizt, die Brote geformt und eingeschossen werden. Das Brotbacken war eine zeitraubende Arbeit, sie wurde deshalb nur in Abständen von zwei bis drei Wochen vorgenommen. Meist erfreute die Bäuerin ihre Hausgenossen am Backtag mit ein paar grossen Apfel- oder Zwetschgenkuchen, die sie aus dem letzten Rest des Brotteigs buk und die Kinder erhielten vielleicht sogar ein Apfelmütschli.»

Essen und Trinken in Urtenen, im 20. Jahrhundert

Noch heute erinnern sich ältere Bewohner und Bewohnerinnen von Urtenen an die erste Hälfte des zwanzigsten Jahrhunderts. Wir haben im Gespräch mit Personen aus Urtenen-Schönbühl, welche die 40er Jahre noch erlebt haben folgendes erfahren: «In den Bauernhaushalten kamen Anfangs des 20. Jh. recht vielfältige Speisen auf den Tisch. Man verfügte selbst über Fleisch, Gemüse und Ackerfrüchte.»

Anders sah es bei Taunern und Arbeiterfamilien aus. An Werktagen gab es zum Frühstück nur Ruchbrot und eventuell Milch. Rösti zum Zmorge stand nur bei den Bauern auf dem Speiseplan. An Sonn- und Festtagen kamen Butter und Konfitüre hinzu. Manchmal leistete man sich auch ein Halbweissbrot sowie Kaffee, welcher mit Frank Aroma und Essenz gestreckt wurde und für die Kinder Kakao. Zum Zmittag gab es meist Brei aus Griess, Hafer, oder Mais, aber manchmal auch Hörnli mit Reibkäse - sofern es die Finanzen zuliessen - und Suppen aus Resten. Das Abendessen bestand fast immer aus Rösti in Söischmutz gebraten. Manchmal wurde das einfache Essen mit Apfelschnitzen, ganz selten auch mit etwas Speck bereichert. Viele Bauern schenkten den ärmeren Arbeiterhaushalten immer mal wieder Lebensmittel, oder «bezahlten» ihre Ernte- oder Haushalthelfer*innen gern mit Produkten aus dem Bauernbetrieb. Auch Handwerker wurden oft mit Naturalien bezahlt. Diese Gaben bereicherten die sonst einfache Küche enorm.

Die Sonntage waren in der Küche etwas Besonderes: Da gab es zum Mittagessen auch Fleisch in Form von Kaninchen, Ragout oder Suppenhuhn. Als Dessert leistete man sich ab und zu ein 20-er Stückli vom Beck, oder Konsumbeck, der jeweils samstags mit dem Lieferwagen in die Quartiere fuhr. Manchmal gab es auch Apfelmus oder ein Glas eingemachte Früchte mit Nidle. Nidle musste man damals nicht kaufen, man schöpfte einfach den Rahm von einer Schüssel mit roher Milch ab.



Butterfass

Lebensmittel wurden auf verschiedene Weise haltbar gemacht: Eier wurden mit Wasserglaslösung konserviert, Sauerkraut im Bocki (rundes hölzernes, oder tönernes Gefäss mit einem speziellen Deckel) fermentiert und Wurzelgemüse im Keller eingeschlagen. Beeren und Früchte wurden mit Zuckersirup heiss eingefüllt oder als Konfitüre verkocht, Apfel- und Birnenschnitze und Bohnen wurden gedörrt. Ab den 50-er Jahren konnten die Urtenen in der Tiefkühlanlage der alten Mosterei Kühlfächer mieten, was das Haltbarmachen massiv erleichterte. Leider gibt es diese Gemeinschaftsanlage nicht mehr, dafür hat man heute einen Tiefkühler zu Hause.



Tiefkühlanlage mit Mietfächern

Alte Rezepte

Petersilie frisch erhalten

Man wiege die sauber gewaschene Petersilie recht fein, reichlich Salz darunter und drücke sie in Glasbüchsen ein, tue oben noch Salz darauf und binde sie mit Pergamentpapier zu. Die so zubereitete Petersilie hält sich, bis es wieder neue gibt und noch länger.

Konservierung von Eiern

Man taucht die ganz frischen Eier fünf Sekunden in gewöhnliche Wasserglaslösung (Natronsilikat), worauf sie herausgenommen und nach dem trocknen aufbewahrt werden. Dieses Verfahren empfiehlt sich eher als das kalten der Eier, bei welchem dieselben einen unangenehmen Geschmack erhalten.

Wickisuppe (Sau- oder Puffbohnen)

1 Pfd. Puffbohnen, Bohnenkraut, 1 Tasse Reis, Rahm, Butter, Salz.

Der Reis wird abgebrüht, auf ein Sieb geschüttet, mit kaltem Wasser übergossen, dann in Butter gedünstet und in 1 Liter Fleischbrühe weichgekocht. Die ausgehülsten und vorgerichteten Bohnen werden in leicht gesalzenem Wasser weichgekocht und durchpassiert. Das Püree wird mit dem Reis vermengt, wenn nötig mit Bohnenwasser verdünnt, aufgekocht, gesalzen, mit Rahm gebunden und die Suppe über gehacktes Bohnenkraut angerichtet.

Brennesselsuppe

40g Fett, 1 kleine Zwiebel, 60g Mehl, ca. 1 1/3 Liter Wasser, Salz, 1 Ei, 100g junge Brennesselblätter.

Die feingeschnittene Zwiebel wird im Fett gut durchgeschwitzt. Dann streut man das Mehl darüber, schwitzt es ebenfalls durch, mit kaltem Wasser ablöschen, auffüllen, salzen und die Suppe im offenen Topf etwa 20 Minuten kochen lassen. Die frischen Brennesselblätter werden gut erlesen, gewaschen, fein verwiegt oder geschnitten, gegen das Ende der Kochzeit in die Suppe gegeben und kurz mitgekocht. Vor dem Anrichten schmeckt man die Suppe mit Rahm oder Milch ab.

Apfelrösti

Altbackenes Brot mit warmer Milch oder Milchwasser überschütten, ein bisschen aufsaugen lassen. Geschälte Äpfel in Schnitze schneiden. Weinbeeren einweichen in warmem Wasser, dieses dann abschütten. Alles zusammen mischen, Butter in Pfanne erwärmen, Masse wie eine Rösti backen. Mit Zimt und Zucker bestreuen nach Belieben.

Haferbrei

250g Haferflocken oder Hafergrütze, 2/3 Liter Wasser, 2/3 Liter Milch oder Magermilch, 2 Messerspitzen Salz. – Der Hafer wird mit dem Wasser ein paar Stunden aufquellen gelassen, dann mit der Milch und dem Salz auf ganz kleinem Feuer 20 Minuten gekocht oder aufgekocht und auf der Seite der Kochstelle 20-30 Minuten ziehen gelassen. Mit Zimtzucker bestreuen.

Kalbslungenragout

1 1/2 Pfd. Lunge, Speckwürfel, 1 1/2 Liter Fleischbrühe, 1/2 Liter Wein, 1/2 Pfd. Pilze, 15-20 Stück kleine Zwiebeln, Salz, 1 Teelöffel Mehl. – Die Lunge wird von der Luftröhre befreit, gut gewässert und überbrüht, in Stücke geschnitten oder fein gehackt, mit Speckwürfeln geröstet, gesalzen, mit Mehl bestreut, mit Wein und Fleischbrühe aufgefüllt, unter Rühren zum Kochen gebracht und 1 1/2 Stunden gekocht. In den letzten 20 Minuten werden die Pilze und die gedünsteten Zwiebeln mitgekocht.

Die Herausgabe dieses Artikels wurde gefördert von

**FRISCHE
Ansel**

Impressum:

Herausgeber: Arbeitsgruppe Ortsgeschichte
c/o André Hubacher, Oberdorfstrasse 7
3322 Urtenen-Schönbühl

Text: Dominik Wagner / Susanne Nick

Druck: Egli Druck AG Urtenen-Schönbühl