

- F. JAQUENOD, De quelques formules de salutations et vœux en Suisse romande, Festschrift J. Jud, Rom Helv 20 (1943), 99 ff. (Enthält hauptsächlich Atlasmaterial, insbesondere Gelegenheitsgrüsse. Jaquenod war der welsche Explorator des ASV.)
- E. A. GESSLER, Altschweizerische Grussformen. SVk 13 (1923), 23 f.
- K. FISCHER, Einige Formeln und Redensarten aus dem Schanfigg. SAVk 4 (1900), 342.
- F. X. BRODARD, Formules de salutations, souhaits et imprécations recueillies à La Roche (Gruyère). SVk 35 (1945), 44*ff.
- J. KRONENBERG, Ständige Höflichkeitsformeln im luzernischen Habsburg. Schweizer Rundschau 24 (1924), 58.
- C. BILFINGER, Die mittelalterlichen Horen und die modernen Stunden. Stuttgart 1892.
- L. EISENHOFER, Grundriss der katholischen Liturgik⁴. Freiburg i. Br. 1937, 246. (Tageseinteilung, Horen.)
- HBL 7, 633 f. s. v. Zeitmessung.
- E. FRIEDLI, Guggisberg. Bern 1911, 483 f. (Zeitgrüsse beim Eintreten.)
- H. MESSIKOMMER, Aus alter Zeit I. Zürich 1909, 147. (Gelegenheitsgrüsse im Stall.)
- F. G. STEBLER, Ob den Heidenreben. Zürich 1901, 93 f. (Verschiedene Gelegenheitsgrüsse in Visperterminen.)
- P. SARTORI, Sitte und Brauch II. Leipzig 1911, 77 (Gelegenheitsgrüsse bei der Ernte); 176 (Gruss und Gegengruss); 185 (Gruss im Wirtshaus).
- HwbdA 3, 1197 ff. s. v. Gruss, grüssen (Bächtold-Stäubli).
- M. GYR, Einsiedler Volksbräuche. Einsiedeln 1935, 135 f. (Zeit- und Gelegenheitsgrüsse.)
- E. STAUBER, Sitten u. Bräuche. 122. Njbl Hülfsges (1922), 58. (Doppelte Begrüssung des Gastes.)
- O. SUTERMEISTER, Die schweizerischen Sprichwörter der Gegenwart. Aarau 1869, 3 ff. (Zeit- u. Gelegenheitsgrüsse.)
- T. TOBLER, Appenzeller Sprachschatz. Zürich 1837, 238 f. (Zeit- u. Gelegenheitsgrüsse.)
- AI8 Bd. 4 (1932), Karte 738 (Buon giorno); Karte 739 (Addio).
- DRG 1, 99 s. v. adieu; 1, 112 s. v. affar; 1, 163 s. v. alb; 1, 182 s. v. allegrar; 1, 208 s. v. altschiva; 1, 390 s. v. ardöffel; 1, 524 s. v. aua; 2, 59 s. v. bain; 2, 71 ff. s. v. bainvignir.
- Gloss 1, 119 f. s. v. adieu; 1, 279 s. v. allègre; 2, 393 f. s. v. bienvenant; 2, 440 s. v. boe; 2, 490 s. v. bonjour; 2, 492 s. v. bonne nuit; 2, 495 s. v. bonsoir; 2, 496 s. v. bon vèpre.
- Dict hist 11 s. v. adieu; 142 s. v. conservation; 436 s. v. piquer; 527 s. v. revoyance; 650 s. v. vous.
- Id 1, 35 f. s. v. Abend; 1, 90 s. v. adie; 2, 85 s. v. usgeben; 2, 511 s. v. Gott; 2, 622 s. v. Glück; 2, 812 f. s. v. grüessen; 2, 1805 s. v. hauen; 3, 71 s. v. Jesus; 3, 284 f. s. v. willkommen und gottwilche; 7, 65 s. v. suber; 7, 583 s. v. widerschen; 7, 694 s. v. salü; 11, 12 f. s. v. Stall.
- SVk 22 (1932), 61. 's Zit wüusche' in Fischenthal, Mitte 19. Jh.
- Zum katholischen Lobspruch und zum protestantischen 'Gott grüsse euch' teilt uns Dr. H. Trümpy-Meyer, Glarus, die folgenden Belegstellen aus dem 18. Jh. mit:
- C. MEINERS, Briefe über die Schweiz². 2. Tl. Tübingen 1791, 72.
- L. RAMOND, Zusätze zu Coxé. Schweitz. Museum 1 (1783), 223.
- RIEDER, Fragment aus dem Tagebuch eines Elsässers. Der Beobachter, 2. Jg., 1. Bd. (1808), 450 ff.
- K. SPAZIER, Wanderungen durch die Schweiz. Gotha 1790, 421.
- A. HOEPFNER, Etwas über das Oberland. Helvetische Monatsschrift 1 (1800), 4, 140 ff.

Frühstücksspeisen

Kartoffel- und Maisspeisen zum Frühstück

Teil I, Karte 7

Frage 3 lautet:

Woraus besteht die erste Mahlzeit am Tage? Unterschiede zwischen Sonntag und Werktag, Sommer und Winter, allenfalls Bauern und Arbeitern sind zu notieren.

Da die kartographische Darstellung darauf ausgeht, die landschaftlichen Eigentümlichkeiten in ihrer räumlichen Fixierung zu zeigen, wurden insbesondere die bäuerlichen Speisegewohnheiten berücksichtigt, denen sich — in ländlichen Orten — die Arbeiter vielfach anschliessen. Wo ausdrücklich und häufig gesagt wird, dass das nicht der Fall sei, so z. B. im Jura, haben wir die betreffende Speiseangabe durch ein besonderes Zeichen als nur bäuerlich gekennzeichnet. Gelegentliche Angaben über Unterschiede zwischen Sommer und Winter konnten beiseite gelassen werden, ebenso die zwischen Sonntag und Werktag. Die in der Karte dargestellten Speisen sind im allgemeinen Werktagsspeisen, die am Sonntag durch etwas Leichteres und Feineres ersetzt werden können¹.

Die gelegentlichen Bemerkungen über das besondere Morgenessen der „Besseren“, der Honoratioren, der Intellektuellen, der Angestellten auf dem Lande bringen wir weder in den Karten noch im Kommentar zum Ausdruck, ebensowenig wie die soziale Differenziertheit der Städte. Der Milchkaffee (Karte I, 8) ist in den Städten und in den oberen Schichten noch immer fast durchwegs die Grundlage des Frühstücks. Die Zutaten aber variieren sehr stark. Nicht selten werden Birchermüesli genannt. Solche Reformbewegungen, die sich am ehesten bei städtischen Büroarbeitern durchsetzen, zeigen noch keine landschaftliche Fixierung. Sie sind als Tendenz aufschlussreich, können jedoch nicht dargestellt werden.

Kartoffel- und Maisspeisen als wichtigste bäuerliche Frühstücksspeisen neben Milch, Brot und Suppen (vgl. Karte I, 8) zeigen in ihrer räumlichen Lagerung das Bild von zwei Fronten, einer südlichen, alpinen Maisfront, die sich der Südabdachung der Alpen entlang bis nach Kärnten und in den Balkan fortsetzt, und einer nördlichen Kartoffelfront, welche das Mittelland grossenteils ausfüllt. Die beiden Fronten greifen z. T. ineinander, z. T. bleiben dazwischen Lücken, Niemandsland sozusagen, welche als Reliktgebiete der reinen Milchnahrung in den alten Hirtengebieten gedeutet werden können. Das historische Problem der Überschichtung älterer Gebiete mittelländischer Agrarnahrung (Hafermus, Mehlsuppe), nordalpiner Hirtennahrung und der Mehlspeisen der inneralpiner Autarkiegebiete habe ich an anderer Stelle² skizziert. Die Frage müsste historisch weiterverfolgt werden, wozu die unten zitierte Literatur Ansätze bietet.

Das Kartoffel Frühstück wird fast durchwegs zusammen mit Milchkaffee und in der Form von Bratkartoffeln eingenommen. Die verschiede-

Die Frage

Die Antworten und ihre Darstellung

Verbreitung der Kartoffel- und Maisspeisen

Bratkartoffeln

¹ vgl. Frage 11: Wochentagsspeisen. — ² Volkskunde der Schweiz, 135 f.

nen landschaftlichen Benennungen, von denen sich *Rösti* als Standardwort des Gastgewerbes durchzusetzen beginnt, kommen bei Frage 13 (Bratkartoffeln) samt den verschiedenen Zubereitungsarten zur speziellen Darstellung. Darum wird hier nur die Häufigkeit im Vergleich zu Mais und andern Frühstückspeisen veranschaulicht.

So wie schon für die Einführung der Kartoffel als Volksnahrung im 18. Jahrhundert Kriegs- und Notzeiten entscheidend waren, so wurde im 1. und 2. Weltkrieg die *Rösti* als Ersatz für das knapp gewordene Brot und für Mais auch in nichtbäuerlichen Schichten und in der Maiszone vorübergehend in vermehrtem Masse geschätzt. In den welschschweizerischen Gebieten hat der deutschschweizerische Einfluss, besonders die Zuwanderung von Berner Bauern ein Vordringen des Kartoffelfrühstücks bewirkt; doch wird diese Speise, oft *les reuchtis*¹ genannt, dort vielfach noch als fremd empfunden.

Im alpinen Gebiet dringt das Kartoffelfrühstück, seit dem Krieg wohl noch in vermehrtem Masse, in die Maiszone ein, im regenarmen, alpin-agrarischen Wallis selten, in Graubünden häufiger, aber charakteristischerweise z. T. in einer röstenden Zubereitungsart mit viel Fett, die derjenigen der Körnernahrung, dem *Maisribel*, entspricht; so im Prätigau (P. 304, 305) als Kartoffel-*ribel* oder — sachlich entsprechend — als *Maluns* (P. 354).

Weitere Besonderheiten in der Zubereitung der Kartoffeln zum Frühstück sind im glarnerischen Elm (P. 300) die gesottenen Kartoffeln mit gemahlenem, mit Salz und Kümmel vermischtem Rohziger als typisches Winterfrühstück (während man im Sommer *Türrgemues* genießt); sodann die *pommes de terre au lait* im Waadtland (P. 36, 42 a) und endlich in Finhaut im Wallis (P. 20) die Mischung von gesottenen Kartoffeln und Polenta, die man übrigens auch in Graubünden und anderswo gelegentlich trifft, ebenso wie Teigwaren, die mit Kartoffeln „gestreckt“ werden.

Maisspeisen

Die Maisspeisen als bevorzugte Frühmahlzeit sind besonders im inneralpinen Gebiet verbreitet, wo sie ohne Zweifel an die Stelle älterer alpin-agrarischer Körnernahrung (Roggen, Gerste) traten. Der Mais wird hier vielfach den Kartoffeln vorgezogen, trotzdem Kartoffeln noch gedeihen, Mais aber in diesen Hochtälern importiert werden muss. Dagegen beruhen die Maisspeisen im föhnwarmen st. gallisch-bündnerischen Rheintal auf ortseigenem Maisanbau; ähnlich auch im Tal der Rhone, wo der Maisanbau bis nach Brig hinaufreicht. Doch wird rhoneabwärts jenseits der Wallisergrenze in Aigle (P. 15) die *polenta* zum Frühstück als eine Eigentümlichkeit der Walliser bezeichnet; die Waadtländer im untersten Rhonetal ziehen *soupe* oder *frites* (Bratkartoffeln) zum Frühstück vor. Bemerkenswert ist auch das Fehlen des Maisfrühstücks im Südtessin (vgl. dazu Karte I, 8). Nach Norden ist gelegentliches Maisfrühstück bis ins Mittelland hinaus belegt und zwar im Kt. Zürich, wo *Türrgemues* im Zürcher Oberland schon lange geschätzt wird. Hier trug die Notzeit des ersten Weltkrieges dazu bei, das Vorurteil gegen Mais als „Schweinefutter“ zu überwinden.

Konsumgebiete und Anbaugebiete

Derartige „Vorurteile“ sind volkskundlich aufschlussreich. Man wird aus den soeben gegebenen Hinweisen, wie auch weiterhin aus der Karte entnehmen,

¹ vgl. Dict hist 524 s. v. reucheti.

dass sich Konsumgebiete und Anbaugebiete¹, bzw. Anbaumöglichkeiten vielfach nicht entsprechen.

Unter den Zubereitungsarten von Mais ist die einfachste der Maisbrei, welcher allerdings sehr verschieden gemacht werden kann, entweder wässerig oder fest zum Schneiden, nur mit Wasser und Salz oder mit Butter und Käse. Von der kunstgerechten italienisch-tessinischen *polenta*² hat der Maisbrei im alpinen Gebiet, und zwar im französischen, im deutschen und im rätoromanischen, meistens den Namen (vgl. unsere Karte); im nord- und voralpinen Gebiet aber³ wird der Maisbrei als *Türrgemues* bezeichnet, in Vättis (P. 307) nur der Brei aus weissem Mais, während *Polenta* aus gelbem hergestellt wird, ähnlich im St. Galler Rheintal (P. 260, 285), wo der gelbe Polentagriess gegenüber dem selber gepflanzten weissen Maismehl als minderwertig gilt.

Im Nordtessin ist die *polenta* die Frühstücksspeise in den Alpen und Maiensässen, entweder mit Milch und Rahm oder nur in Wasser gekocht als *polenta orba*. Im Maggiatal (P. 374) wird die kalte Polenta vom Vorabend zum Frühstück in Milch oder Kaffee eingebröckelt, ebenso in Soglio (P. 360), in Intragna (P. 376) auch, aber nur von den Ärmsten, denen das Brot zu teuer ist. In Locarno (P. 377) wird als einstige Frühstücksspeise *polentina* erwähnt, als „una pappia di farina gialla“, in Rovio (P. 385) *paniscia* = „polentina di farina gialla“.

Der Maisbrei kann in Stücke geschnitten und gebraten werden. Dieser gebratene Mais ist verbreitet im Berner Oberland neben *Rösti*, so in Grindelwald (P. 175), wo die gebratene *Palänte* ausdrücklich als althergebracht („zu Vaters Zeiten“) genannt wird, in Lenk (P. 183) und Adelboden (P. 184) als *Meisprägel*, ebenso im nahen freiburgischen Jaun (P. 171) als *Poläntebrägu* neben gewöhnlichem *Brägu* (= Bratkartoffeln), endlich in Gsteig (P. 182) als *Polentarösti*. Auch im Bündner Oberland ist neben gewöhnlicher Polenta gebratene *polenta* häufig, ebenso im Bergell (P. 359, 360) neben gebratenen Kartoffeln und anderen Speisen, und sodann im obersten Wallis (P. 187, 188) *bratne Polenta*.

Wohl zu unterscheiden von dem gebratenen Mais ist der mit viel Fett körnig geröstete Mais, der am Abend vorher angebrüht, aber nicht gesotten wird. Dieser *Maisribel*⁴, wie er meistens genannt wird, hat ein östliches (in Österreich sich fortsetzendes) st. gallisch-bündnerisches Verbreitungsgebiet, das nach Westen bis in den Kanton Schwyz hinüberreicht. Neben der Bezeichnung *Ribel*, *Türrgeribel*, im st. gallisch-bündnerischen Hauptgebiet und jenseits in Österreich, kommen in den westlichen Randgebieten verschiedene Bezeichnungen vor, wie *Brüsel* (P. 292), *Güsel* (P. 297), *Brösali* (P. 281), *Türrgetribel* (P. 282), *Miggli* (P. 301), *Maluns* (P. 302, 307); *Maluns* bezeichnet sonst in Graubünden mit Mehl körnig geröstete Kartoffeln. Im St. Galler Rheintal (P. 260) wird betont, dass der Ribel aus weissem Maismehl bestehen müsse, nicht aus gelbem Maissgriess, aus dem er in Graubünden meistens hergestellt wird.

Maissbrei

Gebratener Mais

Gerösteter Mais „Ribel“

¹ vgl. Anbaukarten der Schweiz. Nach den eidgenössischen Anbaurehebungen 1942—43; hsg. vom Eidg. Statistischen Amt, Bern 1944. — ² SAVk 2 (1898), 30 (Rezept für Polenta). — ³ P. 233, 251, 252, 262, 280, 300, 307. — ⁴ SAVk 6 (1902), 30 (*Ribel* u. *Türrgemues* in Sargans).

Maissuppe Im Wallis kommt vereinzelt neben Maisbrei und neben Fleischsuppe oder Mehlsuppe auch Maissuppe (mit Käse) vor (P. 20; P. 188 für Schulkinder; P. 199). Über die Frühstückssuppen gibt die nächste Karte Auskunft.

Literaturangaben unten S. 41 zu Karte I, 8.

R. W.

Frühstücksspeisen

Suppen u. a., Milchkaffee, Brot und Zutaten

Teil I, Karte 8.

Suppen zum Frühstück sind heute noch in der westlichen Westschweiz *Verbreitung des Suppenfrühstücks* und im südlichen Tessin verbreitet, in den Randgebieten also, die auch sonst mit westeuropäisch mediterranen Lebensgewohnheiten, — man vergleiche etwa den Hausbau oder das *boccia* bzw. *boules*-Spiel aus Frage 63 — am meisten Verbindung haben.

In der Genfer Landschaft ist die Suppe, meist eine dicke Gemüsesuppe *„Soupe“ der Westschweiz* (*soupe aux légumes*), noch heute in grossen Haushaltungen und für das Personal der Bauernhöfe morgens um 7 Uhr ein häufiges Frühstück (P. 1, 2a), das früher jedem in seinem eigenen *pot de soupe* gegeben wurde, ebenso wie auch die Abendsuppe, welche die Kinder, jedes mit seinem Suppentopf vor den Türen in Gruppen zusammensitzend, assen, wie aus Cartigny (P. 1) erzählt wird. Aber auch in der Stadt Genf (P. 2) waren die kleinen individuellen Suppentöpfe üblich. Es ist die Suppe vom *souper*, vom Abendessen, welche zum Frühstück aufgewärmt oder über Nacht unter der Bettdecke warm gestellt wird (P. 3). Im übrigen Welschland, auch an den Ufern des Léman, ist die Morgensuppe heute fast überall nur noch eine Erinnerung. In Lucens (P. 50) kennt sie der Gewährsmann aus seiner Jugend; im ersten Weltkrieg traten *les reuchtis* mit Kaffee an ihre Stelle, in Fey (P. 52) scheint der Wechsel schon um 1870 vor sich gegangen zu sein. Es war hier in den waadtländischen Agrargebieten wohl eher eine Mehlsuppe als eine Gemüsesuppe wie am Genfersee.

Das andere Suppengebiet liegt im Tessin, wo ganz entsprechend der westschweizerischen *soupe* die *minestra* (*menestra riscoldada*) vom Abend vorher zum Frühstück aufgewärmt wird. In Locarno (P. 377), wo dieses massive Frühstück, mit Zusatz von Maismehl aufgekocht, heute bei den Stadtbürgern der Vergangenheit angehört, hatte man dafür den sprechenden Namen *mazzafam* (Hungertöter). Statt der gehaltvollen *minestra* wird auch die leichtere *zuppa* (*süpa*) genommen (vgl. unsere Karte), für welche in Villa di Coldrerio (P. 387a) folgendes Rezept gilt: „Acqua bollita con una cipolla, un pezzetto di burro e versata sul pane tagliato a fette nella *tazzena*“. Die *minestra* wird von Männern vorgezogen. So ist es im südlichsten Tessin jetzt noch bei Bauern; doch wird auch hier das alte Suppenfrühstück allmählich verdrängt durch den allgemein schweizerischen Milchkaffee oder durch das einstige Vorfrühstück (s. unten S. 46). *„Minestra“ im Südtessin*

Nur in Bosco-Gurin (P. 366), der deutsch-walserischen Sprachinsel im Tessin, wird Fleischbrühe als Frühstücksspeise genannt. Hier ist der Zusammenhang mit der Walliser Fleischsuppe zum Frühstück gegeben. *Fleischsuppe im Wallis*

Das Wallis hat neben Mehlsuppe, Maissuppe und andern Frühstücksspeisen die Besonderheit einer Fleischsuppe, der *ingschnittne Suppe* (P. 191), die in Münster (P. 188) als *Chuchisuppe* entweder mit Brot, Käse, Kartoffeln oder mit Reis, Kartoffeln und Milch darin das typische Winterfrühstück ist. In Visperterminen (P. 193a) wird die sonntägliche Fleischbrühe so gemacht: In

der Morgenfrühe oder schon am Samstag holt der Vater das luftgetrocknete Fleisch aus dem Speicher (*är geit ga spichru*), das im Bronztopf für das Mittagessen gesotten wird. Zum Frühstück wird in eine Schüssel Weissbrot, Roggenbrot und Käse gelegt und von der Fleischbrühe darüber gegossen; das ist das Feiertagsfrühstück statt der werktäglichen Polenta. Auch im romanischen Wallis (P. 23, 27) kommt die Fleischsuppe zum Frühstück vor, ebenso Bohnensuppe (P. 23). Fleischsuppe mit Bohnen und Gerste nennt das bündnerische Salux (P. 350) als Sonntagsspeise. Auch sonst (Tavetsch P. 320) wird die bündnerische Gerstensuppe, in der Fleisch gesotten wird, etwa auf Sonntagmorgen gemacht.

Andere Gebiete
mit Suppen

Dass unsere agrarischen Gebiete im Mittelland und auch die alpinen Getreidebaugebiete einst ihre Suppe hatten, vor der Milchkafee- und Rösti-Invasion, und zwar eine Körnersuppe oder einen Körnerbrei, zeigen die verstreuten, relikthafte Angaben von Hafersuppe oder Haferbrei und von Mehlsuppe oder Mehlspeisen zum Frühstück.

Hafersuppe,
Haferbrei

Hafersuppe und Haferbrei (*Habermues*) wurden in die Karte nur aufgenommen, wo die Angaben eine ältere Tradition erkennen lassen und nicht erst durch neue Reformbestrebungen oder den „Porridge“ wieder aufgebracht wurden. Einige Angaben lassen den Wechsel von der Körnernahrung zu Kartoffeln erkennen: *Haberbappe* wurde vor 50—60 Jahren durch *Rösti* verdrängt (P. 123). Vor 1900 viel *Habermues* bei allen Ständen (P. 217). In Frutigen (P. 179) wechselt man zwischen *Rösti* und Brei ab; als Brei hat man Hafer-, Reis- oder Griessbrei.

Mehlsuppe

Mehlsuppe aus geröstetem Mehl, oft mit geriebenem Käse angerichtet, ist in ackerbäuerlichen Mittellandgebieten noch hie und da das Sommerfrühstück bei schweren Arbeiten. In Sursee (P. 140) wird dagegen die Mehlsuppe speziell fürs Städtchen angegeben, im Gegensatz zur bäuerlichen Kartoffel-*Bräusi*. Sie kann bekanntlich auch als Katerfrühstück dienen, und ist als Bestandteil des Morgenstreichs der Basler Fastnacht sozusagen rituell geworden. In den inneralpiner Agrargebieten wie im Wallis und im Engadin und andern bündnerischen Tälern hat sie sich ebenfalls erhalten neben andern Mehlspeisen. In Olivone (P. 361) heisst sie *broda*, mit Kartoffeln darin *broda d'gnük*, wenn sie dick ist *buiarèda*.

„Soupe blanche“

Hierher gehört wohl auch die freiburgisch-waadtländische Besonderheit der einstigen *soupe blanche* (P. 42a, 43, 44), welche in La Joux (FR) als Mehlsuppe umschrieben wird; in Rue (FR) wurde sie vor 40 Jahren mit Ziger und Käse zubereitet (oder gegessen?), in Peney-le-Jorat (VD) ist sie neben der *soupe aux gruaux* genannt.

Mehlspeisen

Als Mehlspeisen, ebenfalls Überreste einstiger agrarischer Körnernahrung, werden vereinzelt genannt: *Wiissmues*, Brei aus Milch und Mehl, neben *Rösti* und *Tüggemues* noch heute (P. 252); *Schmalzmues* = „dicke weisse Mehlsuppe“ mit viel Butter, häufig in den Alpen gemacht (P. 307). Bei strengen Arbeiten liebt man Mehlmus oder den *Tatsch*, eine in der Bratpfanne zerstückelte Omelette (P. 322). Auch die bündnerischen Orte P. 330, 338, 354 kennen diesen *Tatsch*, im Sommer bei strengen Arbeiten oder am Sonntag. Mehlmus finden wir in P. 333, in P. 344 solches aus geschrotetem Weizen;

Schmalzmus, wie oben P. 307, genannt *spech* in P. 346, 347. In Poschiavo (P. 358) nennt man neben andern Frühstücksspeisen auch *manfriguli* = „un impasto di farina nera o farina bianca con uova che si frigge in padella con burro, triturato“.

Im Jura (P. 91) macht man bei Bauern während der strengen Arbeiten, bei Arbeitern das ganze Jahr *mongelattes*, das sind Omeletten aus Milch, Mehl und Eiern. Dem deutschschweizerischen Mehlmus entspricht wohl die „purée claire de lait et de farine“, genannt *mâles* oder *pèpè* in Undervelier (P. 89), bis etwa 1880. Ebenfalls im Berner Jura gab es früher während der Erntearbeiten *beignets*, *beignets à la poche* (grande cuiller) aus leichtem Teig¹ statt der heutigen Kartoffeln (P. 86).

Von Kastanien zum Frühstück wird uns vereinzelt berichtet, so im untersten Rhonetal (P. 14a, 17), wo sie in Vouvry gesotten, zuweilen mit Butter, als Herbst- und Winterspeise dienen. In Disentis (P. 321) brät man gesottene Kastanien zusammen mit Polenta; in Soglio (P. 360) werden gelegentlich am Morgen die vom Abendessen gebliebenen Kastanien gegessen. Zu andern Mahlzeiten sind sie im Tessin häufig.

Kastanien

Die Milchnahrung der Hirtengebiete, die früher Brot nur als Leckerbissen kannten neben vorwiegender Milchnahrung und dürrer Früchten², ist heute nur noch in einigen Reliktangaben erhalten. Die typische Hirtenpeise, *Zigersuufi*, d. h. frischer Ziger in der heissen Schotte, wird nur in Engelberg (P. 316) noch als Frühstück erwähnt unter dem Namen *Süffi*; sodann in Bedretto (P. 363) als *zÿfa* (s. unten); *andare a zÿfa* heisst dort geradezu zum Essen gehen, was für die einstige Wichtigkeit des frischen Zigers als Hirtenpeise spricht. *Zigersuppe* ist neben Mehlsuppe und *Belleschweizisuppe* eine der einstigen Frühstückssuppen in Andermatt (P. 319). In Elm (P. 300) wird Rohziger zu den gesottenen Kartoffeln genossen, so wie man auch in Graubünden den rohen Alpziger als Beigabe zu verschiedenen Speisen konsumiert, aber nicht zum Frühstück. Beigabe zu Frühstücksspeisen, zur Suppe oder zu Kartoffeln ist oder war der Ziger im freiburgischen Hirtenland³. In Airolo (P. 362) ist als Frühstücksspeise unter anderen genannt *maskarpiη* = „ricotta tagliata a pezzi, salata e seccata“, in Bedretto (P. 363) ist *la zÿfa* (vgl. oben *Suufi*) das gewohnte Frühstück, wenn man nicht *zÿppa* (s. oben) oder Kartoffeln hat oder — auf den Alpen — Polenta; die übriggebliebene *zÿfa* wird zur Aufbewahrung gesalzen und heisst dann *zÿgra*, also Ziger, welcher mit Kartoffeln gegessen wird.

Milchnahrung, Ziger
Käse

Crenga = „formagella fatta con latte leggermente riscaldato al quale si aggiunge il caglio e lasciata nella *derbia* (Formgefäss) 24 ore“, ist ein Weichkäse, der in den Maiensässen von Olivone (P. 361) mit frischer Milch als Frühstück dient; ähnlich ist wohl die *crancàda*, welche im Calancatal (P. 370) zum dörflichen Frühstück gehört, während man in den Maiensässen *polenta* isst. Ein Sauerkäse ist der *muttin* = „formagella di latte coagulato e scolato, e messo in forme“, welcher in Russo (P. 375) zum Frühstück gehört; er entspricht offenbar dem *Hüdaliziger*, „selbstgemachtem weissem Käse aus saurer Milch“, von P. 289, einem Relikt der altertümlichen Sauerkäserei. — Als

¹ vgl. Gloss 2, 315 s. v. beignet. — ² vgl. BIRCHER, ZAY a. a. O. — ³ P. 43, 44, 46.

Überbleibsel von andersartigen Milchspeisen in der französischen Schweiz seien noch erwähnt *pommes de terre au lait* (P. 36), *laitage* (P. 39) und *lityâ* (petit lait) (P. 49).

Gedörrte Früchte

Eine wichtige Nahrung waren einst, besonders in Hirtengebieten mit wenig Brot und andern Getreidespeisen, gedörrte Früchte (vgl. Frage 9, Brot aus getrockneten Früchten), die neben Milch und *Smuffi* als Frühstück dienten. In Sarnen (P. 314) steht im Winter in vielen Familien noch ein Teller mit *Schnitz* auf dem Tisch; auch in Altdorf (P. 309) kommen Milch, *Bireschnitz*¹ und Nüsse noch als bäuerliches Frühstück vor. In Sarmenstorf (P. 246) gibt oder gab es zum Morgenessen gedörrte Birnen, Brot, Kaffee, in Seengen (P. 245) zum Abendessen dicke Milch mit gedörrten Schnitzen und in Sempach (P. 273) dienten die gedörrten Birnen oder Äpfel gekocht als Zwischenmahlzeiten zusammen mit Buttermilch, oder sie wurden gemahlen, mit Ziger vermischt, im Keller gekühlt und im Sommer als *Bivrechrusi* oft statt Brot gegessen.

Fleisch

Fleisch, zumal frisches, kam früher ausser den Schlachtzeiten selten auf den Tisch. Zum Frühstück wird am ehesten noch im Wallis, wo die Fleischsuppe aus gedörrtem Fleisch verbreitet ist, auch etwa Speck oder gedörrtes Fleisch erwähnt, sodann im Tessin nicht selten Würste: in Airolo (P. 362) „pane e salsicce di 3^a qualità, quelle que si devono mangiar subito“; im Sommer eher „pane e formaggio e salami; carne secca (luftgetrocknetes Fleisch) e pancetta“; in Osco (P. 364) zum Kaffee „*lügenia* (luganiga, salsiccia) o salame“; in Indemini (P. 378) zum Kaffee „pane e qualche cosa della mazza“; Pura (P. 383) „pane, salame“ zum Kaffee während der Heuernte.

Milchkaffee

Die Angabe von Milchkaffee auf unserer Karte bedeutet, dass keine andern Frühstücksspeisen als der gewöhnliche *Café complet* als ortsüblich genannt sind, d. h., dass das Morgenessen aus Milchkaffee, Brot, Butter und Confiture besteht, wobei Butter und Confiture in ärmlichen Verhältnissen weggelassen oder bei Bauern durch Käse ergänzt oder ersetzt werden können. Milchkaffee dient auch in allen übrigen Gegenden, also zu Kartoffel-, Mais- und andern Frühstücksspeisen als Getränk, ausser dort, wo die Frühstückssuppe vorherrscht. Das *Café complet*-Frühstück hat sich hauptsächlich von den Städten ausgebreitet, während diese z. T. schon wieder zu neuen Ernährungsgewohnheiten übergehen (Birchermüsli, Yoghurt u. a.). Die bäuerlichen Gegenden, in denen das Milchkaffee-Frühstück jetzt schon ausschliesslich herrscht, sind, wie oben (S. 33) erwähnt wurde, innerschweizerisch-glarnerisch-appenzellische Hirtengebiete, wo der Milchkaffee als die Fortsetzung älterer Milchspeisen aufgefasst werden kann. Dem Milchkaffee, der meistens auch zum Vieruhr-Essen und manchenorts zum Mittagessen (vgl. Karte I, 13 u. S. 63) gehört, ist es überhaupt zuzuschreiben, dass der Milchkonsum in der Schweiz noch relativ gross ist, trotzdem Milch bei uns fast nur in gekochtem Zustand genossen wird. In den typischen schweizerischen Milchkaffee gehört mehr Milch als Kaffee.

Kaffee

Der Kaffee ist in reicheren Gegenden (z. B. Bernbiet) im 18. Jahrhundert, in ärmeren alpinen Gegenden erst in der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts eingedrungen. Vielfach kursieren noch Anekdoten über seine Einführung, bzw. über Frauen, die ihn nicht gekannt und die Bohnen weichgesotten hätten,

¹ vgl. Id 9, 1468 s. v. Schnitz.

oder die altes Leder¹ verbrennen mussten, dass der Mann das sündhafte Getränk nicht rieche.

Den schwarzen, milchlosen Kaffee mit Schnapszusatz, den sog. *Schwarzen*², hat man in **einigen Gegenden, z. T. gerade in Hirtengebieten**, auch im Wallis, schon zum Frühstück genossen, vor allem aber zum Vorfrühstück, zum *Entnüchtern* (vgl. die folgende Karte I, 9). Besonders häufig sind im Tessin die Angaben, dass nur schwarzer Kaffee oder schwarzer Kaffee mit ein wenig Butter (P. 361, 369) oder Schnaps darin genossen werde. Weiteres über die Getränke und Speisen, speziell zum Vorfrühstück wird zu Karte I, 9 (Name des Vorfrühstücks) nachgetragen.

Anstelle von Kaffee und Milchkaffee tritt besonders in Arbeiterkreisen nicht selten *Cacao*, *le chocolat militaire* heisst er gelegentlich in der Westschweiz (P. 54), oder dann Milch mit allerlei Kraftmittelzusätzen, besonders für Kinder.

¹ vgl. Id 5, 154 s. v. Kaffee. — ² Weitere Belege vgl. Id 9, 2180 s. v. schwarz; vgl. unten S. 63, 68, Karte I, 13; I, 14.

R. W.

R. BIRCHER, Wirtschaft u. Lebenshaltung im schweizerischen ‚Hirtenland‘ am Ende des 18. Jahrhunderts. Lachen 1938. *Literatur zu Karten I, 7 u. I, 8*

A. MAURIZIO, Die Geschichte unserer Pflanzennahrung von den Urzeiten bis zur Gegenwart Berlin 1927.

P. ISO MUELLER, Zur Geschichte des klösterlichen Frühstücks. Zf Schweiz Kirchengesch Jg. 1945, 137 ff.

M. WAEHLER, Die deutsche Volksnahrung. W. Pessler, Hdbch d. dt. Vk. III. Potsdam o. J., 140 ff.

L. WEISZ, Was die alten Schweizer assen. Neue Zürcher Ztg. 12. 4. 35.

G. FLORIN, Die Verbreitung einiger Mehlspeisen u. Gebäcknamen im dt. Sprachgebiet. Giessen 1922. *Angaben zum Frühstück oder zu einzelnen Speisen*

A. HELBOK, Volkskunde Vorarlbergs. Bregenz 1927, 17 (Früher Suppenfrühstück; Ribel als Nachtessen.)

E. KRANZMAYER, Kärntner Bauernkost u. ihre Geschichte. Carinthia 139 (1949), 455. (*Storz* aus Mais.)

V. PELLADINI, La Polenta. SAVk 4 (1900), 131 f.

CH. LOREZ, Bauernarbeit im Rheinwald. Basel 1943, 248. (Gebratene Kartoffeln zum Frühstück.)

H. MESSIKOMMER, Aus alter Zeit I. Zürich 1909, 40. (Habermus zum Frühstück.)

C. SCHROETER, Das St. Antönierthal im Prättigau. Zürich 1895, 199. (Ribel zum Frühstück.)

F. G. STEBLER, Sonnige Halden am Lötschberg. Zürich 1913, 87. (Vorfrühstück mit Milchkaffee, dann Suppe.)

J. R. STOFFEL, Das Hochtal Avers. Zofingen 1938, 90. (Früher Suppenfrühstück, jetzt Kaffee.)

J. VON DER MÜHLL, Basler Sitten. Basel 1944, 65. (Städtisches Café complet — Frühstück.)

DRG I, 358 s. v. arar (Frühstück zur Pflügzeit).

HwbdA I, 1537 s. v. Brei (Eckstein); 5, 1490 ff. s. v. Mahl, Mahlzeit (Eckstein).

Id 2, 930 f. s. v. Haber; 4, 170 s. v. Maluns; 4, 403 f. s. v. Morge; 4, 491 s. v. Habermues; 5, 1034 s. v. Briw; 6, 49 s. v. Ribel; 6, 1524 s. v. Rösti; 7, 1241 f. s. v. Melsuppe; 7, 1242 s. v. Morge-suppe.

- Zu den Anfängen des Kartoffel- und Maisanbaus*
- H. BERNHARD, Veränderungen in der Bodenkultur des Kt. Zürich. Jahresbericht der Geogr.-Ethnogr. Gesellschaft 1913/14 u. 1914/15. Zürich 1915, 10 ff.
- R. BRANDSTETTER, Die Hirse im Kt. Luzern. Geschftd 72 (1917), 71 ff.
- G. FIENT, Das Prättigau. Davos 1897², 118 (Einführung der Kartoffel in St. Antönien.)
- R. KIRCHGRABER, Das Gebiet des ehemaligen Hochgerichtes Vier Dörfer. Zürich 1923, 110 f., 114 f.
- W. MANZ, Beiträge zur Ethnographie des Sarganserlandes. Jahresbericht der Geogr.-Ethnogr. Gesellschaft in Zürich 1912/13. Zürich 1913, 134 f.
- Der alte Sammler. Eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten. Chur 1779—1781, 92 f.
- B. F. A. ZURLAUBEN, Tableaux de la Suisse II. Paris 1786, 231.
- DRG 1, 386 f. s. v. ardöffel.
- Id 1, 379 s. v. Erdepffel.
- SVk 7 (1917), 31, 82. (Angaben über Anfänge des Kartoffelbaus.)
- SVk 15 (1925), 10. (Angaben über Anfänge des Kartoffelbaus.)
- Zu Kastanien*
- H. KAESER, Die Kastanienkultur und ihre Terminologie in Oberitalien und in der Südschweiz. Aarau 1932.
- W. MANZ, a. a. O. 140.
- S. SGANZINI, La castagna nell'alta Italia e nella Svizzera italiana. Vox Rom 2 (1937), 77 ff.
- Zu Hirtennahrung*
- P. M. KIEM, Die Alpenwirthschaft u. Agrikultur in Obwalden seit der ältesten Zeit. Geschftd 21 (1866), 164. (4. April 1473 Gesuch um Lizenz für Milchspeisen an Fasttagen für Unterwalden.)
- CH. OELHAFEN, Chronik der Stadt Aarau, von deren Ursprung bis 1798. Aarau 1840, 99. (Die an Milchnahrung gewöhnten Berner Oberländer wollen 1633 im Schenkenberger Amt kein Hafermus essen.)
- K. ZAY, Goldau und seine Gegend. Zürich 1807, 337. (Kein Begriff von Brot und Fleisch im alten Goldau.)

Mahlzeiten

Morgenmahlzeiten: Teil I, Karte 9, Kommentar S. 46—49
 Mittagmahlzeiten: Teil I, Karte 10, Kommentar S. 50—52
 Abendmahlzeiten: Teil I, Karte 11, Kommentar S. 53—55
 Spätmahlzeiten u. a.: Teil I, Karte 12, Kommentar S. 56—60

Allgemeine Einleitung zu den Karten 9—12

Frage 4 lautet:

Zu welchen Tageszeiten und -stunden finden an den gewöhnlichen Wochentagen Mahlzeiten statt, und wie nennt man sie? Unterschiede zwischen Sommer und Winter sind besonders zu notieren. Die Mahlzeit, welche der Gewährsmann als Hauptmahlzeit bezeichnet, ist zu unterstreichen.

Die folgenden Karten, welche die Mahlzeiten betreffen, sind mit denen der Zeitgrüsse (Karten I, 1—3) zu vergleichen im Hinblick auf die Tageseinteilung und die kirchlichen Lätzeichen. Auch hier möchten wir eine ältere Zweigliedrigkeit des Tages mit einer Vormittags- und einer Nachmittagsmahlzeit, entsprechend dem Grusstypus I auf Karte I, 3, einer neueren Dreigliedrigkeit gegenüberstellen, welche das Mittagessen als Hauptmahlzeit einschließt, ähnlich wie sich auf protestantischem Gebiet der dreigliedrige Grusstypus III entwickelt. Der Zusammenhang der alten Grussitte (Typus I) mit der Bezeichnung des Mittagessens als *göüter* oder *zu Abend* wird durch den Vergleich der Karten I, 3 und I, 10 nahegelegt. Der Bezeichnung *z' Morged* für das heutige Mittagessen in der Innerschweiz (auch im Berner Oberland) entspricht¹ die Bezeichnung des Vormittags als *Morged* in den innerschweizerischen Kantonen. Diese Andeutungen müssen hier im Sinn einer Interpretationshypothese genügen.

Bei Waldarbeit und insbesondere auf den Alpen, wo den beiden Melkzeiten der Kühe entsprechend zwei Hauptmahlzeiten am Morgen und am Abend eingenommen werden, besteht noch heute die Zweigliedrigkeit². Zum Teil sind wohl die relikthafte Besonderheiten (vgl. die untenstehende Liste) in der Ansetzung der Esszeiten, welche auf unseren Karten hervortreten, als ein Überrest älterer Tageseinteilung zu deuten. Wirtschaftliche Besonderheiten wirken natürlich mit, so im Avers (P. 355) sicher das Zusammenfallen von Talbetrieb und Alpwirtschaft (infolge der Höhenlage der Dauersiedlungen um 2000 m ü. M.). Andererseits kann man auch feststellen, wie die Dreigliedrigkeit der Mahlzeiten, wobei das Mittagessen die Hauptmahlzeit ist, in Arbeiterkreisen (Jura) und in städtischen Verhältnissen wieder zur Zweigliedrigkeit hinneigt, indem das Nachtessen zur Hauptmahlzeit wird und das Mittagessen bei der „englischen Arbeitszeit“ fast ganz wegfällt. Die „englische Arbeitszeit“ ist also sozusagen eine Rückkehr zum Alten³.

¹ Nach ZOLLINGER-ESCHER, 27. — ² Ich habe das ausgeführt in meinem «Alpwesen Graubündens» (1941) 326 ff., wo auch der Hinweis auf F. ZOEPFEL, Deutsche Kulturgeschichte 1, 146 steht, der die Einführung der dritten Mahlzeit zwischen der alten 9 Uhr- und 15 Uhr-Mahlzeit dem Einfluss der Klöster zuschreibt. — ³ Interessant ist in diesem Zusammenhang das Festhalten an dem überlieferten Mittagessen als Hauptmahlzeit. Nach einem Bericht von Haegendorf (P. 121) lassen sich die nach Olten fahrenden Arbeiter das Mittagessen in besonderen Essenkörben durch eine 1888 gegründete Essentransport-Gesellschaft an den Arbeitsplatz bringen für 2.50 Fr. im Monat.

Die Frage

Mahlzeiten und Tageseinteilung

W. B. J. K. M.
 15 (1931), 44

Z. F. Schütz
 5.9.1877