

«Heute Ruhetag»

Das Museum Krauchthal ist mit der Vernissage zur Ausstellung «Heute Ruhetag» (22. März 2015) aus seiner kurzen Winterpause wieder in der Öffentlichkeit. Hierzu die einführenden Worte:

Liebe Vernissagenbesucherinnen und -besucher, liebe Gäste. Dass Sie Freunde und Freundinnen des Museums sind, beweisen Sie mit Ihrer Anwesenheit, und die freut uns natürlich ausserordentlich.

Willkommen zum heutigen Ruhetag! Vor zweihundert Jahren (und auch noch früher und später) wären wir mit diesem Anlass heute in einem der dicken Bücher da unten in der Glasvitrine verzeichnet worden.

Es sind Protokolle des Chorgerichts, das im Auftrag der bernischen Obrigkeit Übertretungen von Sitte und Ordnung zu ahnden hatte. Weil dieser Anlass heute hier während der Gottesdienstzeit stattfindet und wir alle nicht dort anzutreffen sind, hätte man uns beim Chorgericht angezeigt, mindestens ernstlich ermahnt, verwarnt, wenn nicht gar gebüsst.

Heute haben wir aber die Freiheit, über die Sonntagsgestaltung selber und in eigener Verantwortung zu entscheiden.

Dass die Vernissage an einem Sonntag stattfindet, ist fast vom Thema her gegeben, der Zeitpunkt ist unseres Erachtens der günstigste des Tages, dies als kleine Entschuldigung zum Nichtbesuch des Gottesdienstes.

Der Sonntag, seine Geschichte und sein Wandel sind denn auch Gegenstand der diesjährigen Sonderausstellung.

Ursprünglich lautete das Thema «Sunntig u Wächtig», schliesslich haben wir uns aber aus verschiedenen Gründen auf den Sonntag konzentriert und uns in seine Thematik vertieft.

Alle haben wir unsere eigenen Erinnerungen, Erlebnisse, Erfahrungen zum Sonntag. Wir alle pflegen den Sonntag in irgendeiner Form, mit Ritualen, vielleicht auch mit eigenen Vorschriften, Vorgaben, was man am Sonntag macht und was nicht. Vielleicht ist unser Sonntag noch geprägt von «früher».

Zweifellos hat der Sonntag im Laufe der Zeit einen Sinnes- und Bedeutungswandel erlebt. Wenn wir bei den vorhin erwähnten 200 Jahren bleiben, so haben der obrigkeitlich verordnete Predigtgang und viele Verbote und Mandate den Sonntag geprägt. Die Regierung, von Gott eingesetzt, wollte nicht, dass dessen Zorn durch



liederlichen Lebenswandel des Volkes provoziert würde. Das hätte göttliche Strafen nach sich gezogen: Seuchen, Hungersnot, Unwetter, Krieg. Das der äussere Grund für den kontrollierten Sonntag. Wenn wir die Chorgerichtsprotokolle anschauen, sehen wir allerdings, dass das nicht sehr wirksam war.

Was ist der Sonntag heute? Lasst mich folgende Bilder brauchen:

Ein **Biotop** mit einigen Fröschen drin und viel Verkehr ringsum?

Eine **Baustelle**, in der Maschinen herumkarren und emsig gearbeitet wird?

Eine **Oase** in der Wüste, von der man drauf hofft, sie bald zu finden? **Baulandreserve**, also ein Schatz, den man bei Bedarf versilbern kann?

Eine **Kiesgrube**, wo «gfuervärchet» und Material abtransportiert wird?

Ein **Naturschutzgebiet**, wo man drin nicht zelten, nicht feuern und keine Blumen pflücken soll und wo die Hunde an die Leine müssen?

Vielleicht gehört der Sonntag heute ganz einfach zum sogenannten immateriellen Kulturgut.

Ich hoffe, Sie finden hier in der Ausstellung für sich selber eine Antwort.

Sicher ist der Sonntag ein individuell geprägter Tag geworden. Man kann und darf fast alles, es gibt kaum einschränkende Regeln. Man will auch alles dürfen ... und da liegt von mir aus gesehen eine Gefahr für den Sonntag – dass wir ihn mit unserem Verhalten und mit einer gewissen Gleichgültigkeit selber aufs Spiel setzen.

Ich denke, dass alle den Sonntag schätzen, in welcher Form man ihn auch immer begehrt. Aber wir sollten zu ihm Sorge tragen und ihn auch pflegen.

Anschliessend eröffnete **Frau Cornelia Leuenberger**, Redaktorin BZ, mit ihren sehr persönlichen Worten und Gedanken die Ausstellung. uzk



Das besondere Objekt

Bei Aufräumarbeiten ist mir ein vier Kilo schweres, dickes Buch wieder in die Hände gekommen:

«Die tüchtige Hausfrau. Ein praktisches Nachschlagebuch der gesamten Hauswirtschaft von Antonie Steimann.»

Es erschien in dieser Ausgabe 1913 im Süddeutschen Verlagsinstitut Julius Müller und ist in zwei Bände gegliedert.

Band 1: Hauswirtschaft, Frisierkunst, Putzmacherei, Hausschneiderei, Wäschenäherei, Kunststopfen, Handarbeiten, praktische Ratschläge, insgesamt 748 Seiten.

Band 2 (im gleichen Buch): Die Küche, 596 Seiten.

Über Antonie Steimann erfahren wir wenig. Sie war eine Arzt-Tochter, hatte zwei Schwestern und wuchs in Österreich auf. Ihr Portrait zierte den Anfang des Buches: Dunkelblond, grossäugig, rundliches, volles Gesicht, den Blick in die Ferne gerichtet. Über ihren Werdegang als quasi «Urmutter» der Hausfrauenlehrbücher der neueren Zeit war leider nichts in Erfahrung zu bringen.

Dass Waschen, Flickern, Schneiden, Kochen und Putzen in einem Haushaltbuch erscheinen, verwundert sicher nicht sonderlich. Aber schon das Kapitel «Frisierkunst» fällt da eher aus dem Rahmen. Zwar werden nicht komplizierte Gebilde wie die Lamballe-Frisur (Rokoko), die Königin-Luise-Frisur oder die Alt-Wiener-Frisur gelehrt, doch eine «Bureaufrisur», «Backfischfrisur» oder die «kleidsame Nackenfrisur für ältere Damen» waren sicher in ihrer Herrichtung sehr zeitintensiv. Schon damals wurde auf allerlei Tricks und Hilfsmittel zurückgegriffen, wenn von Natur aus die Voraussetzungen fehlten. Toupieren, Ondulieren, künstliche Haarteile, Netze, Drahtgestelle und besondere Nadeln wurden eingesetzt.



Fig. 111. Befestigung des Seitenbaares mit der Nadel bei eingeschlagenen Haarspitzen.

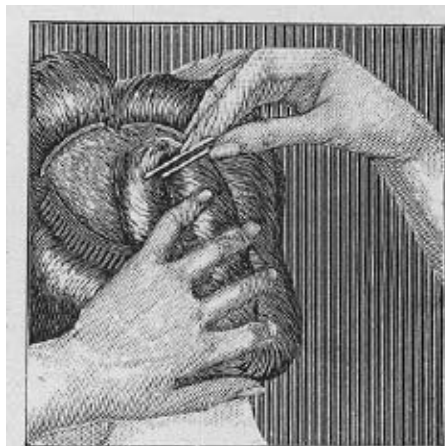


Fig. 115. Ein Kapitel für sich; die haarschonend verwendete Haarnadel einführen.



Fig. 117. Der fertige Haarknoten (Bureaufrisur).



Fig. 142. Lösschen als Stifsmittel zur Wiedermeierfrisur.

Auch etwas exotisch mutet das Kapitel «Putzmacherei» an. Damenhüte herstellen und verzieren gehörte ja nun wirklich nicht unbedingt zu den Grundfertigkeiten einer Hausfrau. Dafür gab es ja die Modistinnen, oder wie man bei uns sagte, «Hüetlere». Das Kapitel gibt aber einen herrlichen Einblick in diese Modesparte. Künstliche Blumen (selber hergestellt), Federn, Rüschen und Borten liessen die üppigen Gebilde entstehen, die damals die vornehmen Damen zierten.



Fig. 109. Die Verarbeitung von teurem Band zu wenig gefüllten dreifachen Schleiern, die nur mit einigen feinen Stichen angehängt werden.

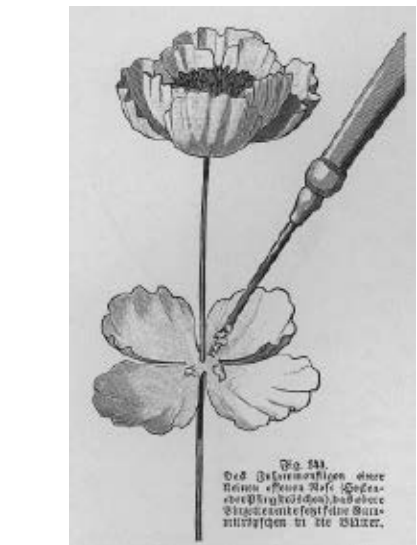


Fig. 104. Das Befestigen einer Blume (Petersilie) auf einem Hüteband. Die Blume wird mit feinen Stichen an der Spitze in die Blätter.

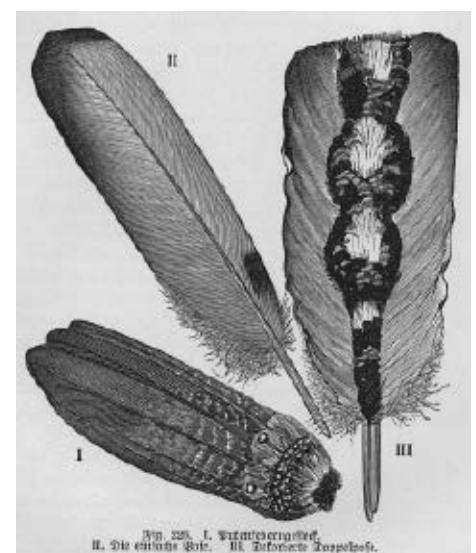
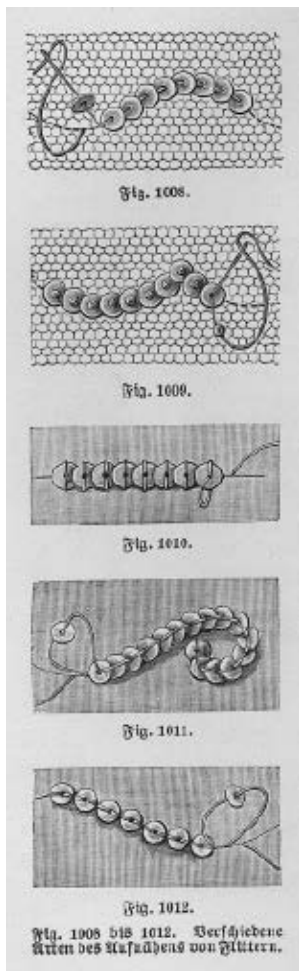
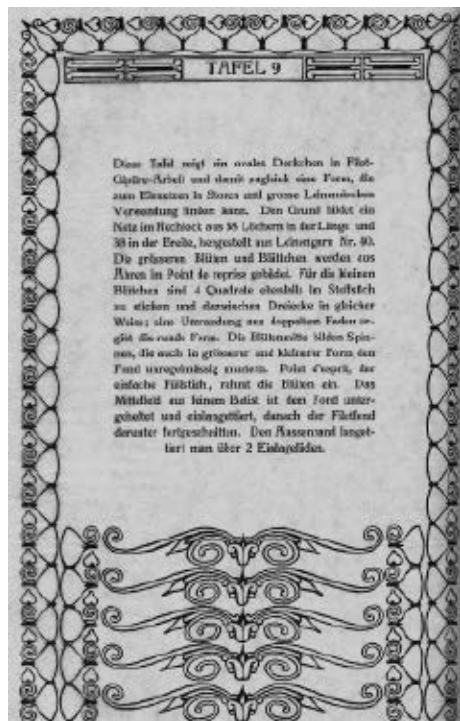


Fig. 103. I. Fiederschwanz, II. Die entfaltete Spitze, III. Befestigen des Fiederschwanzes.

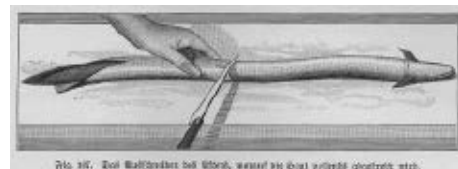
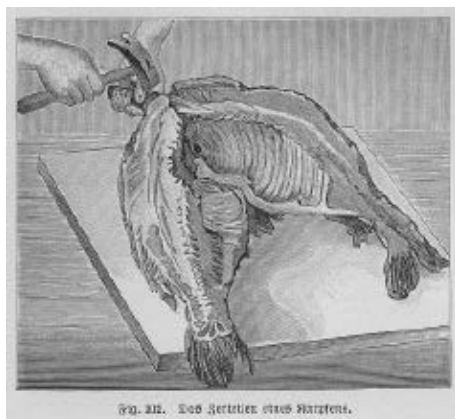
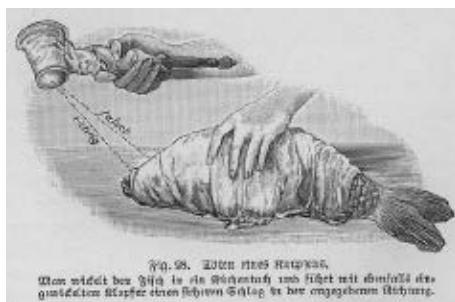
Im Kapitel «**Handarbeiten**» faszinieren vor allem die vielen Varianten der Stickerien und die Arbeiten mit Glasperlen. Gewoben oder gestickt bildeten Perlenarbeiten wunderbare Zierelemente auf Täschen, Etais, Gürteln, Kleiderborten usw. Wir finden solche Stickerien mit schwarzen Perlen oder Glasstäbchen auch heute noch an Trachten.



Die **praktischen Ratschläge** reichen vom geeigneten Putzmittel über das Matratzennähen bis zum Unterhalt von Wasserleitungen!

Betrachten wir im Teil «**Kochen**» die Farbtafel zum Thema Fleisch, so gibt es da neben den Koteletts und Braten auch Innereien (Lunge, Leber, Herz, Kutteln, ...), Tauben, Rebhühner, Gänse und Enten. Dazu werden immer die Füße des Geflügels, abgetrennt, gezeigt. Das heisst, die Tiere wurden hochprozentig verwertet, auch die Füße! Jede Gattung erhält dann weiter hinten ein eigenes Kapitel. Das Töten und Herrichten eines Karpfens, das Präparieren eines Aals oder das Spicken eines Rehrückens erforderten doch einiges an Übung und Geschick.

Gemüse, Früchte, Pilze, Suppen, Saucen, Gebackenes und Desserts sind weitere umfangreiche Teile des Buches. Dazu werden einzelne praktische Arbeitsgänge, Gerätschaften und Kücheneinrichtungen detailliert beschrieben. So ist das Konservieren, Anlegen und Pflegen von Vorräten ein ganz wichtiger Teil. Haushalten heisst ja auch, sorgsam und sparsam mit den Ressourcen (Geld!) umzugehen!



Hier zum Schluss einige Rezepte:

Brabanterbutter. Zutaten: 250 g (¼ Kilo) Butter, 200 g (20 deka) Sardellen, 3 hartgekochte Eidotter, 100 g (10 deka) feingeschnittener Schinken, etwas Schnittlauch. Alle Zutaten werden miteinander vermengt und durchwässert. Die Butter ist sehr beliebt zum Bestreichen von Dessertbrötchen.

Maitrank. Zutaten: 3 Flaschen Moselwein, aufgelöster Zucker, Waldmeisterblätter. Man öffnet eine Flasche, füllt ein Glas ab und zupft in dieses die Blättchen des am Tag zuvor gepflückten, etwas welken Maikrauts und lässt es eine Viertelstunde ausziehen. In das Bowlengefäß giesst man den Wein, giesst durch einen silbernen Teeseiher von dem Waldmeisterextrakt nach Geschmack dazu und süsst mit geschmolzenem Zucker. Bemerkung: Die Bowle kann beliebig noch mit schwerem Wein aufgefüllt oder mit eisgekühltem Wasser verdünnt werden. Man kann die Mischung auch beliebig mit eingezuckerten Wald- oder Gartenbeeren vermischen. Ganz vorzüglich wird die Bowle auch, wenn man statt Moselwein nur Apfelwein verwendet.

Haselhuhn, gebraten. 5 Personen. Zutaten: 3 Haselhühner, 80 g (8 Dekka) Butter, 80 g (8 Dekka) Speck. Bratzeit: ½ Stunde. Man häutet die Hühner, wäscht sie durch Ausspülen, macht sie bratfertig, spickt die Keulen und brät sie in einer Kasserolle mit reichlich Butter und unter fleissigem Begiessen bei guter Hitze.

In gleicher Art wurden auch Fasane, Rebhühner, Wachtele, Perlhühner zubereitet!
Kaiserinsuppe. 10 Personen. Zutaten: 3 junge Hühner, 1 altes Huhn, 150 g (15 deka) Reis, 200 g (20 deka) Butter, 10 süsse Mandeln, 1 gelbe Rübe, 1 Sellerieknolle, 5 Eigelb, 1¼ Liter süsser Sahne. Die jungen

Hühner werden am Vortag zurechtgemacht, gesalzen und in mit Butter bestrichenem Papier eingewickelt und gebraten. Am folgenden Tag wird das Fleisch von den Knochen gelöst, das alte Huhn zurechtgemacht und mit den Knochen der gebratenen Hühner und 4 Litern Wasser gekocht. Ist das Huhn weich, so wird die Hühnerbrühe durchgegossen. Der gebrühte Reis wird mit etwas von dieser Brühe weichgekocht. Das Hühnerfleisch wird von der Haut befreit, durch die Fleischmaschine gedreht und mit den abgezogenen Mandeln und der Butter im Mörser gestossen. Dies gibt man zu dem weichgekochten Reis, vermischt es gut miteinander, streicht es durch ein Sieb und gibt das Durchgetriebene zu der Hühnerbrühe, worauf man die Suppe heiss macht, sie darf aber nicht kochen. Sie wird mit etwas Salz, Muskat und einigen Tropfen Maggi-Würze abgeschmeckt. Inzwischen hat man die gelbe Rübe und den Sellerie in kleine Würfel geschnitten und weichgekocht. Die Eidotter werden mit der Sahne verquirlt, die Suppe damit gebunden, das weichgekochte Gemüse als

Einlage hineingetan und gleich zu Tisch gegeben.

Interessant ist die Zubereitung von **gefrorenen oder halbgefrorenen Süßspeisen**.

Man brauchte für ein Dessert für 5 Personen ca. 4 kg Roheis (aus der Brauerei, Metzgerei oder Wirtschaft), ca. 1,5 kg Vieh- oder Seesalz (Speisesalz sei zu teuer!) und etwas Salpeter, der mithilft, die Temperatur zu senken. In einem Kübel mit dem zerkleinerten Eis-Salz-Gemisch wird ein geschlossenes Gefäß mit dem Gefriergut hin und her bewegt, von Zeit zu Zeit das Gefrorene am Innenrand losgekratzt und weiter gedreht, bis die Masse durchgefroren ist. Eine zeitaufwändige Leckerei!

Ob die Hausfrau allein solch aufwendige Arbeiten erledigen konnte? Es ist anzunehmen, dass da Hilfe in Form einer Magd oder gar einer Köchin zugegen war.

Dieses Buch ist nicht nur eine Fundgrube, sondern auch ein wahrer Augenschmaus,

schon wegen der schönen Ornamente und durchsichtigen Pergamentblätter über den farbigen Tafeln.

PS: Der Kochteil ist in diesem Jahr in einem Nachdruck neu erschienen.

Anfrage 1:
Wer verfügt über ein altes Familienrezept? Gerne nehmen wir solche entgegen. Vielleicht sogar in Originalschrift? Wer weiss, vielleicht liesse sich mit euren Beiträgen ein kleines Koch- und Backbüchlein machen!

Anfrage 2:
Wer verfügt über Informationen, Fotos, Dokumente von Menschen, die von Krauchthal/Hettiswil irgendwohin ausgewandert sind?

uzk



Museumsverein 3326 Krauchthal



Beitrittserklärung:

Ich / wir möchte(n) Mitglied des Museumsvereins Krauchthal werden.

Name: _____ Vorname(n): _____

Adresse: _____

PLZ/Ort: _____

E-Mail-Adresse: _____

Datum: _____ Unterschrift(en) _____

Anmeldeadresse: Ulrich Zwahlen, Birbach 12, 3326 Krauchthal

Mitgliederbeitrag: Einzelperson Fr. 30.–, Ehepaare Fr. 50.–, juristische Personen Fr. 150.–.